

11月(前半) 学校給食献立予定表^A

(東小・仁手小・旭小
南小・中小・北小学校)

日	曜日	献立名			食 品 の 働 き			摂 取 量	
					血や肉、骨などをつくるもの (あか)	エネルギーになるもの (きいろ)	体の調子をとどめるもの (みどり)	エネルギー kcal	たんぱく質 g
1	木	酢飯	牛乳	大根のみそ汁 メンチカツ(ソース) ちらし寿司の具	牛乳 生揚げ みそ メンチカツ 鶏肉 油揚げ	酢飯 油 三温糖	にんじん れんこん 干しいたけ 大根 ねぎ たけのこ かんぴょう	734	26.4
2	金	コッペパン	牛乳	わかめスープ あじフリッター② 焼きそば レモンヨーグルト	牛乳 わかめ 豚肉 あじフリッター あおのり レモンヨーグルト	コッペパン 油 蒸し中華めん	にんじん もやし ねぎ たまねぎ キャベツ	647	26.2
5	月	ごはん	ジョア	ハヤシライス チーズオムレツ マカロニサラダ (ノエッグ マヨネーズ)	ジョア 豚肉 チーズオムレツ	ごはん じゃがいも 三温糖 油 マカロニ ノエッグ マヨネーズ	玉ねぎ にんじん グリーンピース キャベツ コーン	711	28.6
6	火	わかめおにぎり	牛乳	つみっこ 鶏肉の唐揚げ ミニトマト②	牛乳 豚肉 鶏肉	わかめおにぎり すいとん 片栗粉 油	にんじん 大根 ねぎ しょうが 小松菜(上里) 干しいたけ ごぼう ミニトマト(本庄)	625	26.2
7	水	カレーピラフ	牛乳	きのこドリャ風 ほっけ レモンパッパ-焼き ブロッコリーサラダ	牛乳 鶏肉 えび ほっけレモンパッパ-	カレーピラフ バター 玉ねぎドレッシング	玉ねぎ きゅうり(本庄) マッシュルーム パセリ ブロッコリー しめじ こんにゃく にんじん	617	27.7
8	木	ごはん	牛乳	中華スープ 焼きぎょうざ② マーボー豆腐	牛乳 ベーコン ぎょうざ 豚肉 みそ 豆腐	ごはん 油 三温糖 片栗粉 ごま油	にんじん コーン しょうが にんにく たけのこ 干しいたけ にら ねぎ もやし	627	21.9
9	金	地粉うどん	牛乳	肉うどんの汁 みそポテト② 小松菜サラダ	牛乳 豚肉 なると ツナ みそ	地粉うどん 油 じゃがいも 薄力粉 片栗粉 三温糖 野菜いっぱいドレッシング	しょうが にんじん まいたけ にら 小松菜(上里) ねぎ キャベツ コーン	660	24.3
12	月	ごはん ふりかけ	牛乳	野菜焼 鶏肉の照り焼き すき昆布の炒め煮	牛乳 油揚げ みそ 鶏肉 ベーコン すき昆布 ふりかけおかか	ごはん 油 三温糖	にんじん 大根 ねぎ こんにゃく しょうが ごぼう 干しいたけ	662	26.7
13	火	パインパン	牛乳	ミネストローネ 鮭のマヨチーズ焼き ほうれん草のソテー	牛乳 ベーコン さけ チーズ	パインパン マカロニ じゃがいも 三温糖 マヨネーズ 炒め油	セロリー にんにく 玉ねぎ にんじん キャベツ トマト ほうれん草 コーン	636	26.1
15	木	ごはん	牛乳	玉ねぎのみそ汁 ハンバーグ 和風ソース ごぼうサラダ	牛乳 油揚げ わかめ みそ ハンバーグ	ごはん 三温糖 ごまドレッシング	玉ねぎ ごぼう 大根 ソニオン しょうが にんじん きゅうり(本庄)	666	24.7

11月給食だより

11月になり、日増しに寒さが加わってきました。夏場は落ちていた食欲も最近では戻ってきたようで、給食の残りも減ってきました。11月はふるさと給食月間です。地場産の食材や郷土料理がたくさん登場する予定です。食育だよりもご覧ください。

★つみっこ

本庄の郷土料理。「つみっこ」は「すいとん」とも呼ばれますが、養蚕の仕事である桑の葉を摘み取るさと、小麦粉を適度な固さに練り、手で摘み取るようにちぎって鍋に入れたことをなぞらえた本庄地方の方言です。

★おふくろ汁

上里の乾武マラソンでふるまわれる温かい汁物です。地場産のねぎをたっぷり使って作ります。心も体も温まりますよ。

毎月19日は食育の日です。「食べることは生きること」です。健康な心と体を育むため、給食のことを話題にして「食べること」について考えてみませんか。

給食新メニュー採用作品第3弾!

11月は2品の採用作品が登場します。

① 賀美小学校 北泉小学校 「彩り豚丼」

豚丼に、にんじんやしらすき、ごぼうなどを加えて、給食向けにアレンジしました。野菜もたっぷり入っているので、栄養満点です。ごはんのにせて食べてください。



ごはんも
新米に
なるよ!

② 北泉小学校 「ごぼうの甘辛揚げ」

埼玉県産のごぼうをからりと揚げて、甘辛いたれにからめます。ごぼうの歯ごたえを感じる一品です。



よくかんで
食べてね!

栄養相談日

- 日時 11月27日(火) 午後1:30～4:00まで
- 場所 本庄上里学校給食センター TEL 0495(24)2621
食物アレルギー等で相談のある方はお気軽にお越し下さい

➡ 11月(後半) 献立は裏面へ

11月(後半) 学校給食献立予定表A コース (東小・仁手小・旭小 南小・中小・北小学校)

日	曜日	献立名			食 品 の 働 き			摂 取 量	
					血や肉、骨などをつくるもの (あか)	エネルギーになるもの (きいろ)	体の調子をとどめるもの (みどり)	エネルギー kcal	たんぱく質 g
16	金	中華麺	牛乳	しょうゆラーメン 春巻き 棒々鶏サラダ 	牛乳 豚肉 春巻 鶏ささみ	中華麺 油 棒棒鶏ドレッシング	しょうが にんにく にんじん もやし にら ねぎ メンマ キャベツ	632	25.4
19	月	ごはん	牛乳	おふくろ汁 あじの塩焼き New 五目煮豆 ぶどうゼリー	牛乳 豆腐 みそ あじ 鶏肉 大豆	ごはん 油 三温糖 グレープゼリー	にんじん ねぎ(上里) なめこ ごぼう こんにゃく	648	26.6
20	火	黒パン	牛乳	クラムチャウダー 鶏肉のハーベキューソース ゆでブロッコリー (ノエックマヨネーズ)	牛乳 ほたて あさり 鶏肉 生クリーム	黒パン 油 三温糖 ノエックマヨネーズ	玉ねぎ パセリ レモン にんじん しょうが にんにく アップルソース ブロッコリー	668	31.3
21	水	ごはん	牛乳	長ねぎのみそ汁 えびフライ(ソース) 肉じゃが	牛乳 油揚げ みそ えびフライ 豚 肉	ごはん 三温糖 油 じゃがいも	にんじん ねぎ ほうれん草 玉ねぎ こんにゃく いんげん	677	25.5
22	木	ごはん	牛乳	沢煮鮎 鯖のみそ焼き あさりひじき煮	牛乳 豚肉 みそ 糸かまぼこ さば あさりひじき煮	ごはん 三温糖	ごぼう にんじん 大根 干しいたけ 糸みつば しょうが	625	29.5
26	月	ごはん	牛乳	かきたま汁 ゼリーフライ 彩り豚丼 給食新メニュー採用作品	牛乳 卵 豚肉 ゼリーフライ	ごはん 片栗粉 油 三温糖	玉ねぎ えのき ごぼう 水菜(上里) しょうが にんじん しらたき グリーンピース	688	27.1
27	火	子どもパン	牛乳	ABCスープ チリコンカン みかん	牛乳 ベーコン 豚肉 大豆	子どもパン 油 じゃがいも マカロニ	玉ねぎ にんじん キャベツ にんにく トマト みかん パセリ	618	24.2
28	水	ごはん	牛乳	小松菜のみそ汁 鮭のレモン風味焼き ごぼうの甘辛揚げ 給食新メニュー採用作品	牛乳 みそ さけ	ごはん ごま 油 片栗粉 三温糖	にんじん 大根 えのき 小松菜(上里) レモン ごぼう	658	28.2
29	木	麦ごはん	牛乳	ポークカレー ひじきサラダ  福神漬 カットパイ	牛乳 豚肉 ひじき ツナ	麦ごはん 油 じゃがいも 野菜いっぱいドレッシング	しょうが にんにく 玉ねぎ にんじん ソニオン チャツネ アップルソース キャベツ 福神漬 パイン	711	22.0
30	金	地粉うどん	牛乳	きつねうどん ちくわの磯辺揚げ 上州きんぴら	牛乳 豚肉 油揚げ ちくわ あおのり	地粉うどん 薄力粉 片栗粉 油 三温糖 ごま ごま油	にんじん まいたけ ねぎ ほうれん草 ごぼう こんにゃく いんげん	635	25.5
材料入荷による多少の変更はご了承ください 給食回数 20 回							平均摂取量	658	26.2
							摂取基準値	660	20.0

試食会をやっています！

10月は多くの学校で試食会が行われました。学校で試食会をして、子どもたちの給食の様子を見たり、給食センターで調理の様子を見学をした後、試食会をするなど各学校でいろいろな企画をしてくれています。その際、栄養士が学校に伺い、スライドを使って給食の意義や食育の話をさせていただくこともあります。保護者のみなさんとお話をする機会はなかなかないので、貴重な時間を設けていただき、嬉しく思います。

すでに終わった学校からは、
○調理場の様子が分かって勉強になりました。
○子どもにも残さず食べてほしいと伝えたいです。
○衛生管理がしっかりしていて安心しました。
○足りないかと思ったけど、お腹いっぱいになりました。
といったご意見をいただきました。

ありがとうございました。
今月も引き続き、試食会を行う予定です。ご希望の方は数名でお誘い合わせの上、給食センターまでご連絡ください。



10月の給食に登場したチキンフ레이크焼きを紹介します！試食会でも好評だったので、ご家庭でも作ってみてくださいね☆

給食おすすめレシピ紹介 12-No.3

チキンフ레이크焼き (4人分)

<材料>

鶏胸肉切り身(40gくらい) 4枚
下味 塩、こしょう 少々
味 マヨネーズ 大さじ1 1/2
★パン粉 小さじ1
★コーンフ레이크 適量



<作り方>

①鶏のむね肉に、塩、こしょう、マヨネーズで下味をつける。
②下味をつけた鶏肉に、パン粉と粗くくだいたコーンフ레이크を混ぜた衣をつける。
③190℃のオーブンで15分くらい焼く。

※下味におろしにんにくを加えてもおいしいです。