

2026年11月 学校給食予定献立表

坂戸市立 中学校

実施日	献立名	主な材料とその働き					調味料等	栄養素		
		体をつくる食品		体の調子を整える食品		エネルギーのもとになる食品		エネルギー (Kcal)	たんぱく 質(g)	
日(曜)		たんぱく質	無機質	カロテン	V. C.	炭水化物	脂質			
2(月)	牛乳		牛乳						803	34.4
	ごはん					米				
	マーボー豆腐	豆腐 赤みそ 鶏肉 豚肉		にんじん	しょうが たけのこ にんにく ねぎ	でんぶん 砂糖	ごま油 米油	しょうゆ トマトソース		
	ごまドレッシングサラダ			にんじん	きゅうり だいこん たまねぎ ねぎ	砂糖	ごま油 ごま 米油	しょうゆ 粗塩 米酢 こしょう		
4(水)	牛乳		牛乳						792	29.6
	ごはん					米				
	里芋コロッケ	鶏肉			ごぼう たまねぎ	小麦粉 パン粉 さといも 砂糖	米油	清酒 しょうゆ 粗塩 こしょう		
	野菜炒め	豚肉		チゲンサイ にんじん	キャベツ しょうが		ごま油	清酒 しょうゆ 粗塩		
	手作りふりかけ	かつお節	ちりめんじゃこのり				ごま	本みりん しょうゆ		
5(木)	牛乳		牛乳						795	28.5
	黒パン					黒パン				
	きのこシチュー	鶏肉	生クリーム 牛乳	にんじん パセリ	たまねぎ しめじ エリンギ	小麦粉 じゃがいも	バター 米油	白ワイン 粗塩 こしょう 鶏がら ロール		
	ウインナーと白菜のソテー	ウインナー		こまつな にんじん	はくさい		米油	しょうゆ 粗塩 こしょう		
6(金)	牛乳		牛乳						810	30.9
	ごはん					米				
	ヤンニョムチキン	鶏肉			しょうが にんにく ねぎ	小麦粉 でんぶん	ごま 米油	清酒 本みりん 粗塩 こしょう トマトソース トマトソース しょうゆ 粗塩 粗塩 粗塩		
	にらたまスープ	豆腐 たまご 豚肉		にら にんじん	ねぎ	でんぶん		しょうゆ 粗塩 粗塩 粗塩		
	いろいろ野菜のナムル			にんじん	キャベツ きゅうり	砂糖	ごま油	しょうゆ 粗塩		
9(月)	牛乳		牛乳						775	32.2
	ごはん					米				
	和風ミートカップ	鶏肉 豚肉	牛乳		しょうが たまねぎ ねぎ 干しいたけ	パン粉 でんぶん 砂糖	ごま	本みりん しょうゆ 粗塩 こしょう かつお		
	切り干し大根のカレーきんぴら	豚肉		にんじん	切り干し大根 にんにく	砂糖 こんにやく	ごま油 米油	清酒 しょうゆ 粗塩		
	キャベツの昆布漬		昆布	にんじん	キャベツ			粗塩		
10(火)	牛乳		牛乳						826	37.5
	ツイストパン					ツイストパン				
	ポークビーンズ	大豆 豚肉		にんじん トマト缶	たまねぎ にんにく	砂糖	米油	赤ワイン カスタード 粗塩 粗塩 粗塩		
	鶏肉とキャベツのソテー	鶏肉		にんじん ほうれんそう	キャベツ		米油	しょうゆ 粗塩 粗塩		
	ヨーグルト		ヨーグルト							
11(水)	牛乳		牛乳						766	32.3
	しめじごはん	油揚げ 鶏肉		にんじん	ごぼう しめじ	砂糖 米		清酒 しょうゆ 粗塩		
	さわらの竜田揚げ	さわら			しょうが	小麦粉 でんぶん	米油	清酒 しょうゆ 粗塩		
	もやしのサラダ	ほうかん			きゅうり しょうが ねぎ	砂糖	米油	しょうゆ 粗塩 米酢 粗塩		
12(木)	牛乳		牛乳						792	34.6
	中華丼	うずら卵 えび 豚肉		にんじん	しょうが たけのこ にんにく ねぎ はくさい	でんぶん 砂糖 米	ごま油 米油	清酒 しょうゆ 粗塩		
	春雨スープ	鶏肉		チゲンサイ にんじん	エリンギ	でんぶん はるさめ		清酒 しょうゆ 粗塩 粗塩		
	みかん				みかん			鶏がら ロール		
13(金)	牛乳		牛乳						844	34.3
	県産野菜たっぷりうどん	油揚げ 豚肉		こまつな にんじん	ごぼう だいこん ねぎ	さといも ゆでうどん	米油	清酒 しょうゆ 粗塩 粗塩 粗塩		
	とり天	鶏肉			しょうが にんにく	小麦粉 でんぶん	米油	清酒 薄口しょうゆ		
	白菜のごまあえ			にんじん	きゅうり はくさい	砂糖	ごま	しょうゆ 粗塩		
16(月)	牛乳		牛乳						806	30.0
	かてめし	油揚げ 凍り豆腐		にんじん	かんぴょう ごぼう 干しいたけ	米粒麦 砂糖 米	米油	清酒 しょうゆ 粗塩		
	さけと野菜のしょうがみぞれあん	さけ		こまつな にんじん	しょうが だいこん	小麦粉 じゃがいも でんぶん 砂糖	米油	清酒 本みりん しょうゆ 粗塩		
	りんご				りんご					
17(火)	牛乳		牛乳						815	36.0
	ライスボールパン					ライスボールパン				
	和風しゃくし菜スパゲッティ	豚肉		にんじん しゃくし菜漬	しょうが たまねぎ にんにく ねぎ しめじ	スパゲッティ	米油	白ワイン しょうゆ 粗塩		
	ブロッコリーとハムのサラダ	ほうかん			キャベツ たまねぎ	砂糖	ごま 米油	しょうゆ 粗塩 米酢		
18(水)	牛乳		牛乳						842	27.5
	小江戸カレーライス	豚肉	チーズ	こまつな にんじん	カレー たまねぎ にんにく	小麦粉 さつまいも 米	米油	カレーソース しょうゆ 粗塩 粗塩 粗塩 粗塩		
	鶏肉と野菜の香味炒め	鶏肉		チゲンサイ にんじん	キャベツ しょうが		ごま油	清酒 しょうゆ 粗塩		
19(木)	牛乳		牛乳						767	34.4
	ツナサンド	まぐろ油漬			キャベツ きゅうり たまねぎ	ツナパン	粗塩	粗塩		
	白菜と肉団子のスープ	鶏肉 豚肉		こまつな にんじん	しょうが たけのこ ねぎ はくさい 干しいたけ	パン粉 でんぶん	ごま油	しょうゆ 粗塩 粗塩 粗塩		
20(金)	牛乳		牛乳						912	34.1
	東松山のやきとり丼	赤みそ 豚肉			キャベツ しょうが にんにく ねぎ りんご	小麦粉 でんぶん 米 きび砂糖	ごま油 ごま 米油	清酒 本みりん しょうゆ 粗塩 粗塩 粗塩		
	田舎汁	豆腐		にんじん	ごぼう ねぎ			清酒 しょうゆ 粗塩 粗塩 粗塩		
	坂戸はちみつレモンゼリー		寒天		レモン	砂糖 蜂蜜				
24(火)	牛乳		牛乳						765	35.0
	ごはん					米				
	豚肉のしょうが焼き	豚肉			しょうが たまねぎ	砂糖	米油	清酒 しょうゆ		
	キャベツのおかあえ	かつお節		にんじん	キャベツ			しょうゆ		
	みそ汁	豆腐 油揚げ 白みそ 赤みそ		こまつな にんじん	ねぎ			粗塩 粗塩		
25(水)	牛乳		牛乳						791	35.0
	エビピラフ	えび		にんじん トマト缶	たまねぎ ほうれんそう マッシュルーム	米	バター 米油	清酒 粗塩 粗塩		
	鶏肉のから揚げ	鶏肉			しょうが	小麦粉 でんぶん	米油	清酒 しょうゆ		
	グリーンサラダ	ほうかん		ピーマン	キャベツ きゅうり	砂糖	米油	粗塩 米酢 粗塩		
26(木)	牛乳		牛乳						777	32.8
	ごはん					米				
	親子煮	生揚げ たまご 鶏肉		にんじん	たまねぎ	じゃがいも 砂糖	米油	清酒 しょうゆ 粗塩		
	青菜と白滝の炒め物	鶏肉		チゲンサイ	にんにく ねぎ	しらたき 砂糖	ごま油 ごま	清酒 しょうゆ		
27(金)	牛乳		牛乳						757	30.7
	もやしラーメン	豚肉		にんじん	しょうが たけのこ もやし	でんぶん 砂糖 中華めん	ごま油 しょうゆ	清酒 しょうゆ 粗塩 粗塩 粗塩		
	セロリン餃子	鶏肉 豚肉		にら	キャベツ セロリ にんにく ねぎ 干しいたけ	でんぶん 餃子の皮	ごま油 米油	清酒 しょうゆ 粗塩 粗塩		
30(月)	牛乳		牛乳						855	33.6
	ごはん					米				
	さばのみそ煮	さば 赤みそ			しょうが	砂糖		清酒 本みりん しょうゆ		
	豚肉と昆布の炒り煮	油揚げ 豚肉	昆布	にんじん	干しいたけ	砂糖 こんにやく	米油	清酒 しょうゆ 煮干し		
	浅漬け			にんじん	はくさい			粗塩		
		給食回数 19回						今月の栄養量	805	32.8
		*材料は都合により変更することがあります						基準栄養量	830	27.0~ 41.5