

2025年

11月分給食献立（1/2）



ノートルダム学院小学校

※毎日、おはし・スプーンをご持参ください。

◎・・・卵抜きで提供します。

日	献立	アレルギー源								おかずの内容			調味料
		卵	乳	小麦	大豆	ごま	魚介類	落花生	甲殻類	血や肉のもとになる	熱や力のもとになる	体の調子を整える	
4 (火)	レーズンロール		○	○	○					ミルク ウィナー	レーズンロール スパゲティ サラダ油	にんじん たまねぎ ピーマン ブロッコリー きゅうり きゃべつ えだ豆	しょうゆ ソース 砂糖 ケチャップ 酢 塩
	ミルク		○										
	ナポリタンスパゲティ			○	○		○						
	グリーンサラダ			○	○								
5 (水)	米飯									ミルク ぶた肉 焼豆腐 焼ちくわ きざみのり	米飯 こんにゃく 麴 サラダ油 国産ぶどうゼリー	にんじん たまねぎ はくさい ごぼう ほうれん草	しょうゆ 酒 みりん 砂糖
	ミルク		○										
	ぶたすき焼き			○	○								
	ほうれん草ののりあえ			○	○		○						
	国産ぶどうゼリー												
6 (木)	米飯									ミルク とり肉 わかめ カニかま	米飯 サラダ油 ごま油	にんじん たまねぎ きゃべつ れんこん ピーマン きゅうり だいこん もやし 土しょうが 青ねぎ	中華だし しょうゆ みりん 砂糖 酢 みそ 酒 豆板醤
	ミルク		○										
	とりの甘辛みそいため			○	○								
	きゅうりの酢の物			○	○		○		○				
	中華スープ			○	○	○							
10 (月)	米飯									ミルク ホキフライ 油あげ 焼ちくわ	米飯 こんにゃく サラダ油	にんじん ごぼう たまねぎ こまつな えのき 青ねぎ	だし しょうゆ みりん 砂糖 みそ 酒
	ミルク		○										
	ホキフライ			○			○						
	こまつなとこんにゃくのいため煮			○	○		○						
	たまねぎのみそ汁			○	○		○						
11 (火)	黒糖パン		○	○						ミルク とり肉 生クリーム	黒糖パン りんごジャム じゃがいも サラダ油	にんじん たまねぎ だいこん ブロッコリー えだ豆	コンソメ しょうゆ みりん 砂糖 酒 ホワイトルウ 塩 酢
	りんごジャム												
	ミルク		○										
	クリームシチュー		○	○	○		○						
	だいこんサラダ			○	○								
12 (水)	米飯									ミルク ぶた肉 味付けのり	米飯 サラダ油 ごま	にんじん たまねぎ もやし ピーマン ブロッコリー 土しょうが	しょうゆ みりん 酒
	味付けのり				○		○						
	ミルク		○										
	ぶたのしょうが焼き			○	○								
	ブロッコリーのごまあえ			○	○	○							
13 (木)	カレーどんぶり			○	○		○			ミルク ぶた肉 油あげ ハム	米飯 春雨 ごま油 マンゴープリン	にんじん たまねぎ こまつな 青ねぎ しめじ はくさい	だし しょうゆ みりん 酒 カレールウ 中華だし
	ミルク		○										
	春雨スープ	○	○	○	○	○							
	マンゴープリン	○	○		○								
14 (金)	米飯									ミルク さば あつあげ	米飯 ごま	にんじん もやし たまねぎ きゃべつ ほうれん草 青ねぎ	だし しょうゆ みりん 砂糖 みそ
	ミルク		○										
	さばの塩焼き						○						
	おひたし			○	○	○							
	あつあげのみそ汁			○	○		○						
		卵	乳	小麦	大豆	ごま	魚介類	落花生	甲殻類				

2025年

11月分給食献立 (2/2)



ノートルダム学院小学校

※毎日、おはし・スプーンをご持参ください。

◎・・・卵抜きで提供します。

日	献立	アレルギー源								おかずの内容			調味料	
		卵	乳	小麦	大豆	ごま	魚介類	落花生	甲殻類	血や肉のもとになる	熱や力のもとになる	体の調子を整える		
17 (月)	米飯									ミルク とり肉 わかめ 小柱	米飯 ごま ごま油 オリーブオイル	にんじん たまねぎ にんにく きゃべつ だいこん 土しょうが れんこん もやし	中華だし しょうゆ みりん 砂糖 酢 塩 こしょう 酒	
	ミルク		○											
	中華風ローストチキン			○	○	○								
	貝柱と野菜のマリネ			○	○		○							
	中華スープ			○	○	○								
18 (火)	味付けパン		○	○						ミルク さけ チーズ ハム ウィナー	味付けパン パン粉	にんじん きゃべつ もやし ブロッコリー カリフラワー	コンソメ しょうゆ 塩 こしょう マヨネーズ 酢 酒	
	ミルク		○											
	さけのチーズ焼き		○	○			○							
	ハムサラダ	◎	○	○	○									
	コンソメスープ			○	○		○							
19 (水)	米飯									ミルク ぶた肉 もずく	米飯 じゃがいも ごま油	にんじん たまねぎ ピーマン たけのこ ゴーヤ 青ねぎ りんご	中華だし しょうゆ みりん 砂糖 酒 焼肉のたれ オイスターソース	
	ミルク		○											
	青椒肉絲			○	○	○	○							
	もずくのスープ			○	○	○								
	りんご													
20 (木)	米飯									ミルク ぶた肉 とり肉 うずら卵 かまぼこ こんぶのつくだ煮	米飯 さといも こんにゃく かたくり粉	にんじん だいこん ごぼう れんこん 三度豆 なめこ はくさい 青ねぎ 土しょうが	だし しょうゆ みりん 砂糖 酒 塩	
	こんぶのつくだ煮			○	○									
	ミルク		○											
	ぶた肉と根菜の煮物	◎		○	○		○							
	のっぺい汁			○	○		○							
21 (金)	米飯									ミルク ぶた肉 豆腐 ツナ	米飯 春雨 フルーツ杏仁プリン	にんじん はくさい 青ねぎ だいこん しめじ 三度豆	中華だし しょうゆ みそ マヨネーズ コチュジャン キムチの素	
	ミルク		○											
	キムチ鍋			○	○	○								
	三度豆のツナマヨあえ			○	○		○							
	フルーツ杏仁				○									
25 (火)	食パン		○	○	○					ミルク ベーコン 豆腐 えびボール チーズ 生クリーム 骨付きフランク	食パン いちごジャム じゃがいも	にんじん たまねぎ しめじ ブロッコリー	コンソメ しょうゆ みりん 酒 ホワイトルウ 中華だし こしょう	
	いちごジャム													
	ミルク		○											
	豆腐のチャウダー	○	○	○	○		○		○					
	骨付きフランク	○	○											
26 (水)	中華卵とじ丼	◎		○	○	○				ミルク とり肉 卵	米飯 大学いも ごま油 かたくり粉 ぎょうざの皮	にんじん たまねぎ もやし チンゲン菜 えだ豆 あげなす だいこん しめじ 青ねぎ	中華だし しょうゆ みりん 酒	
	ミルク		○											
	ワンタンスープ			○	○	○								
	大学いも				○	○								
		卵	乳	小麦	大豆	ごま	魚介類	落花生	甲殻類				栄養平均量	654 Kcal 28.0 g 2.0 mg