2026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（水）	たっぷりミルクパン	○	○	○	○					ミルク ウィンナー	たっぷりミルクパン	にんじん たまねぎ ピーマン	コンソメ しょうゆ
	ミルク		○								スパゲティ サラダ油	きゃべつ きゅうり コーン	砂糖 中華だし
	ナポリタンスパゲティ			○	○		○					ブロッコリー	ケチャップ ソース
	いろどりサラダ			○	○								塩 酢
5（木）	きつね丼			○	○		○			ミルク 油あげ	米飯 わらびもち	にんじん たまねぎ 青ねぎ	だし しょうゆ
	ミルク		○							かまぼこ	かたくり粉	こまつな だいこん はくさい	みりん 砂糖 塩
	真鯛入りつみれ汁			○	○		○			真鯛入りつみれ		土しょうが	酒
	わらびもち				○								
9（月）	米飯									ミルク さわら	米飯 ごま ごま油 麩	にんじん たまねぎ ごぼう	だし しょうゆ
	ミルク		○							焼ちくわ わかめ		エリンギ しめじ えのき	みりん 砂糖 塩
	さわらの塩焼き						○					切干だいこん	酒
	根菜ときのこのきんぴら			○	○	○	○						
	すまし汁			○	○		○						
10（火）	黒糖パン		○	○						ミルク とり肉 ハム	黒糖パン じゃがいも	にんじん たまねぎ こまつな	コンソメ しょうゆ
	ミルク		○							生クリーム	サラダ油	しめじ ブロッコリー	みりん 砂糖 塩
	とりとこまつなのクリーム煮		○	○	○		○						こしょう ホワイトルゥ
	ブロッコリーとハムのサラダ	◎	○	○	○								中華だし 酢 酒
11（水）	米飯									ミルク ぶた肉	米飯 サラダ油	にんじん たまねぎ ピーマン	だし しょうゆ
	ミルク		○							油あげ かつおぶし		もやし はくさい 土しょうが	みりん 砂糖
	ぶたのしょうが焼き			○	○							ほうれん草 えのき	みそ 酒
	はくさいのおひたし			○	○		○						
	ほうれん草のみそ汁			○	○		○						
12（木）	米飯									ミルク とり肉	米飯 ごま ごま油	にんじん たまねぎ にんにく	中華だし しょうゆ
	ミルク		○							カニかま わかめ	春雨 サラダ油	こまつな 土しょうが コーン	みりん 砂糖 塩
	中華風ローストチキン			○	○	○							酒 酢
	はるさめサラダ			○	○		○		○				
	中華スープ			○	○	○							
13（金）	ナン			○						ミルク とり肉 ハム	ナン	にんじん たまねぎ ピーマン	コンソメ しょうゆ
	ミルク		○							水煮大豆 いんげん豆	国産ぶどうゼリー	きゃべつ にんにく	みりん 砂糖 酢
	キーマカレー		○	○	○		○			いんげん豆（赤・白）			カレールゥ ソース
	シーザーサラダ	◎	○	○	○					エジプト豆 チーズ			ケチャップ 塩
	国産ぶどうゼリー									パルメザンチーズ			こしょう マヨネーズ
16（月）	米飯									ミルク ぶた肉	米飯 ごま油	にんじん たまねぎ きゃべつ	中華だし しょうゆ
	ミルク		○							卵	杏仁豆腐	しめじ はくさい 青ねぎ	みりん 砂糖 酒
	回鍋肉			○	○	○						干しいたけ	みそ テンメンジャン
	中華スープ	◎		○	○	○							
	杏仁豆腐		○		○								

2026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（火）	ミルクパン		○	○						ミルク とり肉 ツナ ベーコン 生クリーム	ミルクパン ペンネ サラダ油	にんじん たまねぎ エリンギ マッシュルーム きゃべつ ブロッコリー にんにく	コンソメ しょうゆ 塩 トマトソース 砂糖 中華だし 酢 こしょう ケチャップ
	ミルク		○										
	トマトクリームペンネ	○	○	○	○		○						
	ツナサラダ			○	○		○						
18（水）	ビーフストロガノフ		○	○	○		○			ミルク 牛肉 サワークリーム 生クリーム	米飯 サラダ油	にんじん たまねぎ しめじ マッシュルーム コーン ブロッコリー きゃべつ パプリカパウダー りんご	コンソメ しょうゆ ハヤシルゥ 砂糖 塩 こしょう 酢 中華だし
	ミルク		○										
	コーンサラダ			○	○								
	りんご												
19（木）	米飯									ミルク ほっけ とり肉 水煮大豆 角切こんぶ かまぼこ	米飯 さといも こんにゃく かたくり粉	にんじん ごぼう なめこ れんこん だいこん 青ねぎ 土しょうが	だし しょうゆ みりん 砂糖 塩 酒
	ミルク		○										
	ほっけの一夜干し						○						
	筑前煮			○	○		○						
	のっぺい汁			○	○		○						
20（金）	米飯									ミルク 味付けのり ぶた肉 豆腐 カニかま	米飯 春雨 ごま ごま油	にんじん はくさい 切干だいこん 青ねぎ しめじ もやし ほうれん草 にんにく	中華だし しょうゆ みそ キムチの素 コチュジャン
	味付けのり				○		○						
	ミルク		○										
	キムチ鍋			○	○	○							
	もやしのナムル			○	○	○	○		○				
24（火）	ロールパン		○	○	○					ミルク ぶた肉 水煮大豆 チーズ	ロールパン じゃがいも いちごジャム サラダ油	にんじん たまねぎ ほうれん草 グリンピース ホールトマト コーン	コンソメ しょうゆ 砂糖 ケチャップ 塩 こしょう 酢
	いちごジャム												
	ミルク		○										
	ポークビーンズ			○	○		○						
	ポパイサラダ		○	○	○								
25（水）	米飯									ミルク ぶた肉 あつあげ むしどり わかめ	米飯 ごま ごま油 春雨 かたくり粉 ごまドレッシング	にんじん たまねぎ あげなす 白ねぎ きゃべつ にんにく もやし きゅうり だいこん 青ねぎ	中華だし しょうゆ 酢 砂糖 コチュジャン 酒 焼肉のたれ みりん マヨネーズ 豆板醤 オイスターソース みそ
	ミルク		○										
	麻婆なす豆腐			○	○	○	○						
	バンバンジーサラダ			○	○	○							
	中華スープ			○	○	○							
30（月）	米飯									ミルク ぶた肉 スクランブルエッグ かにかま	米飯 ごま油 ぎょうざのかわ さつまいもチップス かたくり粉	にんじん たまねぎ エリンギ チンゲン菜 青ねぎ はくさい 白ねぎ ニラ もやし	中華だし しょうゆ みりん みそ 酒 オイスターソース
	ミルク		○										
	ぶた肉と卵の中華いため	◎		○	○	○	○						
	✿ ワンタンみそスープ（旧5年）			○	○	○	○		○				
	さつまいもチップス												
		卵	乳	小麦	大豆	ごま	魚介類	落花生	甲殻類				

栄養平均量	651 Kcal 27.1 g 2.1 mg

✿ 11月30日の『ワンタンみそスープ』は、昨年の5年生による お味噌の授業で、子ども達が考案したメニューです。