令和8年11月分学校給食献立予定表（前半）

鹿児島大学教育学部附属小学校

	日	曜	献立名	材料とその働き たんぱく質・無機質 からだをつくるもの	炭水化物・脂質 ねつやちからになるもの	ビタミン からだのちょうしをととのえるもの	調味料ほか	エネルギー kcal	たんぱく質 g
	2	月	セルフあんパン （ドッグパン・あずきあん）	小豆	砂糖 パン		食塩	572	25．4
			牛乳	牛乳					
			鶏肉とさつまいものクリーム煮	鶏肉 牛乳 白いんげん豆 赤いんげん豆 えんどう豆 ひよこ豆 生クリーム 粉チーズ 脱脂粉乳	さつまいも サラダ油	たまねぎ にんじん しめじ こまつな	ホワイトルウ 白ワイン 食塩 白こしょう		
	4	水	ごはん		米			589	23．2
			牛乳	牛乳					
★ はし			塩ちゃんこ鍋	豚肉（もも、ばら） つくね（鶏肉、大豆たん白） たら 焼き豆腐 油揚げ	つくね（でん粉、パン粉、砂糖） 砂糖	つくね（たまねぎ） はくさい だいこん にんじん みずな しめじ 深ねぎ	つくね（発酵調味料、食塩、香辛料） うすくちしょうゆ 酒 食塩 かつお節（だし）		
			みたらし里芋		さといも 水あめ 砂糖 でん粉 なたね油		うすくちしょうゆ みりん		
	5	木	米粉入りパン		パン			617	30．9
			レーズンクリーム	ホエイパウダー 全粉乳 脱脂粉乳	デキストリン	レーズン	食塩 乳化剤 炭酸カルシウム 香料		
★ はし			牛乳	牛乳					
			みそラーメン	豚肉 焼き豚 みそ（赤、合わせ）	中華めん ごま サラダ油	キャベツ たまねぎ にんじん コーン もやし チンゲンサイ にんにく しょうが	パイタン 中華だし 食塩 白こしょう		
			いりこ豆	大豆 煮干し					
			りんごゼリー		砂糖 ぶどう糖	りんご りんご果汁	増粘多糖類 香料		
	6	金	さつますもじ （すしめし）	鶏肉 さつま揚げ しらす干し 油揚げ 鶏卵	砂糖 サラダ油 米	にんじん たけのこ ごぼう しいたけ 千切だいこん いんげん	うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ みりん 酒 食塩 すし酢	539	23．9
★ はし			牛乳	牛乳					
			あおさ入りみそ汁	豆腐 合わせみそ あおさのり		えのきたけ にんじん 葉ねぎ	かつお節（だし）		
			くだもの			くだもの			
	9	月	ミルクパン		パン			555	25．7
			牛乳	牛乳					
			ポークビーンズ	豚肉 えんどう豆 赤いんげん豆 ひよこ豆 大豆 白花豆	じゃがいも サラダ油	たまねぎ にんじん えだまめ にんにく	ケチャップ ビーフルウ デミグラスソース 赤ワイン 食塩 白こしょう		
			セサミサラダ			キャベツ きゅうり コーン	焙煎胡麻ドレッシング		
	10	火	ごはん		米			660	24．5
			牛乳	牛乳					
★ はし			つみれ汁	つみれ（太刀魚） 厚揚げ	つみれ（でん粉、砂糖、小麦粉） さといも	だいこん にんじん はくさい こまつな しょうが	つみれ（食塩、調味料） うすくちしょうゆ 酒 みりん 食塩 かつお節（だし）		
			サーモンフライ （1食タルタルソース）	白鮭	パン粉 加工でん粉 なたね油		食塩 増粘剤 タルタルソース		
			ボイルキャベツ			キャベツ			
	11	水	ごはん		米 麦			544	22．9
			くろしおふりかけ	かつお しらす干し 卵黄粉 青のり かつお粉末 昆布粉末 昆布エキス	砂糖 白ごま あられ パン粉 さつまいもフレーク コーン油	しょうが	しょうゆ 発酵調味料 酵母エキス 調味料		
★ はし			牛乳	牛乳					
			芋煮	牛肉 厚揚げ 麦みそ	さといも サラダ油	だいこん 深ねぎ 白こんにゃく にんじん ごぼう しいたけ	酒 かつお節（だし）		
			小松菜とお麩の煮浸し		すりごま 砂糖 焼き麩	はくさい こまつな	うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ 酒 かつお節（だし）		
	12	木	粒チーズパン		パン			541	25．3
			牛乳	牛乳					
			豆とウインナーのトマトソース煮	ウインナー 鶏肉 大豆 金時豆 赤いんげん豆 ひよこ豆 えんどう豆 粉チーズ	じゃがいも サラダ油	たまねぎ にんじん トマト えだまめ にんにく	ケチャップ コンソメ 赤ワイン 食塩 白こしょう		
			なつみかんサラダ			キャベツ きゅうり コーン	ノンオイルクリーミーフレンチドレッシング		
	13	金	かつおカレー （麦ごはん）	かつお ヨーグルト 脱脂粉乳 粉チーズ	じゃがいも サラダ油 米 麦	たまねぎ にんじん グリンピース りんご にんにく	カレールウ ケチャップ ウスターソース 赤ワイン カレー粉	610	19．7
			牛乳	牛乳					
			はくさいとりんごのサラダ	アーモンド		はくさい りんご	コールスロードレッシング		
			ラ・フランスゼリー		グラニュー糖 粉あめ 果糖 加工でん粉	洋なし（ピューレ、果汁）	ゲル化剤 香料		
	16	月	セルフツナ卵サンド （食パン・ツナ卵）	かつお 鶏卵 高野豆腐	パン	たまねぎ パセリ	ノンエッグマヨネーズ	613	26．2
			牛乳	牛乳					
			クラムチャウダー	牛乳 あさり ベーコン 粉チーズ	じゃがいも	たまねぎ にんじん しめじ コーン パセリ	米粉豆乳ホワイトルウ 食塩 白こしょう		

※ 必ず，親子で食材について確認しましょう。特に，食物アレルギーのあるお子さんについては，毎日確認してください。

令和8年11月分学校給食献立予定表（後半）

鹿児島大学教育学部附属小学校

	日	曜	献立名	材料とその働き たんぱく質・無機質 からだをつくるもの	炭水化物・脂質 ねつやちからになるもの	ビタミン からだのちょうしをととのえるもの	調味料ほか	エネルギー kcal	たんぱく質 g
	17	火	高木兼寛関連メニュー					657	29．4
			かつおしぐれどんぶり（麦ごはん）	かつお	砂糖 ごま 米 麦	にんじん えだまめ しいたけ しょうが	こいくちしょうゆ 酒		
★はし			牛乳	牛乳					
			豚肉のみそ煮	豚肉 厚揚げ うずら卵 みそ(麦、赤) かつお節	黒砂糖 サラダ油	だいこん にんじん ごぼう 黒こんにゃく いんげん しょうが	しょうちゅう こいくちしょうゆ		
			抹茶プリン	豆乳クリーム	砂糖・ぶどう糖果糖液糖 ぶどう糖 砂糖 植物油脂		抹茶 増粘多糖類 乳化剤 香料		
	18	水	セルフおむすび（ごはん・のり・豚みそ）	豚肉 大豆 みそ(茶請け、米) のり	ピーナッツ ごま 砂糖 サラダ油 米	にんじん ごぼう しょうが	酒	599	26．2
★はし			牛乳	牛乳					
			筑前煮	鶏肉 厚揚げ 竹輪 うずら卵	じゃがいも 砂糖 サラダ油	にんじん 白こんにゃく れんこん ごぼう たけのこ いんげん しいたけ	うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ みりん 酒 和風だし		
	19	木	レーズンパン		パン			572	29．7
			牛乳	牛乳					
			ポトフ	鶏肉 ウインナー	じゃがいも	ブロッコリー たまねぎ にんじん	白ワイン コンソメ 食塩 カレー粉 白こしょう		
			魚のチーズマヨ焼き	ホキ チーズ	ノンエッグマヨネーズ	たまねぎ オレンジパプリカ ホーン パセリ	うすくちしょうゆ		
	20	金	ごはん		米			606	20．7
			牛乳	牛乳					
★はし			中華風コーンスープ	鶏卵 豆腐 ベーコン	でん粉 ごま油	たまねぎ クリームコーン コーン にんじん チンゲンサイ えのきたけ	うすくちしょうゆ 中華だし 酒 食塩 白こしょう		
			春巻き（1食中華たれ）	鶏肉 粒状大豆たん白	でん粉 豚脂 春雨 大豆油 小麦粉 ぶどう糖 なたね油	イタリン キャベツ もやし にんじん たまねぎ たけのこ	しょうゆ 酵母エキス 食塩 香辛料 中華たれ		
			ボイルキャベツ			キャベツ			
	24	火	ごはん		米			561	20．6
			牛乳	牛乳					
★はし			なめこ汁	油揚げ みそ(合わせ、赤)	さつまいも	なめこ だいこん にんじん こまつな	かつお節(だし)		
			さんまのみぞれ煮	さんま	砂糖 でん粉	だいこん	しょうゆ 本みりん 食塩		
			浅漬け			キャベツ にんじん	青じそドレッシング		
	25	水	中華風おこわ（もち米入りごはん）	豚肉	砂糖 サラダ油 米 もち米	たけのこ ごぼう にんじん えだまめ きくらげ	こいくちしょうゆ みりん 食塩	536	21．3
★はし			牛乳	牛乳					
			水ぎょうざ	ぎょうざ(大豆粉、豚肉、鶏肉、大豆たん白) 鶏肉	ぎょうざ(小麦粉、植物油脂、砂糖、 加工でん粉) えんどう豆春雨 ごま油	ぎょうざ(キャベツ、たまねぎ、しょうが) たまねぎ にんじん チンゲンサイ もやし	ぎょうざ(しょうゆ、醸造調味料、食塩、香辛料) うすくちしょうゆ 中華だし 食塩 白こしょう		
	26	木	バターパン		パン			569	25．8
			牛乳	牛乳					
			豆腐のオイスターソース煮	豆腐 豚肉 えび	でん粉 砂糖 ごま油 サラダ油	たまねぎ にんじん たけのこ チンゲンサイ しめじ しいたけ しょうが にんにく	うすくちしょうゆ オイスターソース 酒 食塩 白こしょう		
			くだもの			くだもの			
			1食ヨーグルトレーズン	全粉乳 発酵粉乳 乳糖	砂糖 植物油脂 ココアバター 水あめ 粉糖	レーズン	乳化剤 香料		
	27	金	カレーピラフ（麦入りサフランライス）	鶏肉 えび	オリーブ油 米 麦	たまねぎ にんじん コーン エリンギ グリンピース	白ワイン うすくちしょうゆ カレー粉 食塩 白こしょう	571	20．8
			牛乳	牛乳					
			ラビオリスープ	ラビオリ(鶏肉、豚肉、ポークエキス)	ラビオリ(小麦粉、パン粉、豚脂、砂糖) じゃがいも	ラビオリ(たまねぎ) たまねぎ こまつな にんじん	ラビオリ(酵母エキス、食塩、香辛料) うすくちしょうゆ コンソメ 食塩 白こしょう		
			みかんジュース			みかんジュース			
	30	月	黒砂糖パン		パン			623	26．8
			牛乳	牛乳					
			ピリ辛フォー	豚肉 大豆	クイッティオ(平ビーフン) ねりごま サラダ油	たまねぎ チンゲンサイ 深ねぎ にんじん もやし たけのこ きくらげ にんにく しょうが	うすくちしょうゆ 酒 こいくちしょうゆ とうばんじゃん 中華だし		
			のり塩ビーンズポテト	大豆 煮干し 青のり粉	じゃがいも でん粉 なたね油		食塩		

令和8年11月分平均栄養量

エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)
586	24．7

お知らせ

＜今月の行事＞

1日（日）～6日（金）	地域が育む「かごしまの教育」県民週間
3日（火）	文化の日
11日（水）	マイプロDay（1年生・2年生・複式Ⅰ組は、学校休み）
13日（金）	1年生～4年生は、一日遠足（弁当持参）
23日（月）	勤労感謝の日

＜はしをもってくる日＞

★の日は、「はし」をもってくる日です。
きれいにあらったはしを、わすれないようにもってきましょう。

4日 5日 6日 10日 11日
17日 18日 20日 24日 25日

