

## 令和7年10月 学校給食こんだて表 【小学校】

	7			1	Т	ツギル		
日	曜	こんだて	主にエネルギーの もとになる食品	主に体をつくる もとになる食品	主に体の調子を整える もとになる食品	エネルギー (kcal)	<b>栄養価</b> たんぱく質 (g)	脂質 (%)
1	水	【おなかすっきりの日】 ごはん 牛乳 さばの竜田揚げ きんぴらごぼう 白菜のみそ汁	精白米 じゃがいもでん粉 なたね油 いりごま ごま油 三温糖 さといも	牛乳 さば ぶた肉 油あげ 米みそ	しょうが ごぼう にんじん こんにゃく さやいんげん だいこん はくさい えのきたけ	670	21.8	36.5
2	木	ソフト麺 牛乳 鶏肉のレモンバジル焼き キャベツのソテー ミートソース	ソフト麺 なたね油 三温糖 じゃがいもでん粉	牛乳 とり肉 ぶた肉 大豆	にんにく レモン果汁 バジルペースト キャベツ 青ピーマン とうもろこし たまねぎ にんじん トマト	607	29.4	34.3
3	金	ごはん 牛乳 鮭の塩焼き 切干し大根の煮物 かきたま汁	精白米 なたね油 三温糖 じゃがいもでん粉	牛乳 さけ とり肉 たまご	切干し大根 にんじん さやいんげん たまねぎ 干ししいたけ ほうれんそう	565	25.0	28.7
6	月	【お月見献立】 ごはん 牛乳 焼きとり 里芋のみそ煮 お月見汁 お月見ゼリー	精白米 三温糖 じゃがいもでん粉 さといも なたね油 お月見ゼリー	牛乳 とり肉 ぶた肉 米みそ かまぼこ	根深ねぎ えだまめ たまねぎ だいこん にんじん 干ししいたけ みつば	607	23.0	25.5
7	火	コッペパン 牛乳 白身魚フライ カラフルソテー ポトフ	コッペパン なたね油 じゃがいも	牛乳 白身魚フライ とり肉	赤パプリカ さやいんげん とうもろこし たまねぎ にんじん キャベツ	595	24.8	29.8
8	水	みそだれ焼き肉 チンゲンサイのツナ炒め	精白米 三温糖 いりごま なたね油	牛乳 ぶた肉 米みそ まぐろフレーク あつあげ わかめ	たまねぎ しょうが にんにく りんご チンゲンサイ もやし にんじん だいこん たけのこ 根深ねぎ	569	24.7	27.7
9	木	コッペパン 牛乳 ハンバーグケチャップソース 小松菜のソテー さつまいものクリームスープ	コッペパン 三温糖 なたね油 さつまいも ホワイトルウ	牛乳 ハンバーグ	こまつな キャベツ 黄パプリカ たまねぎ にんじん ぶなしめじ パセリ	608	22.7	30.0
10		【目の愛護デー献立】 ごはん 牛乳 いわしのかば焼き にんじんしりしり かぼちゃとほうれん草のみそ汁	精白米 じゃがいもでん粉 なたね油 三温糖	牛乳 いわし たまご ぶた肉 米みそ	にんじん かぼちゃ たまねぎ えのきたけ ほうれんそう	570	20.8	27.0
14	火	コッペパン 牛乳 鶏肉のガーリック焼き コーンと枝豆のソテー きのこのブラウンシチュー	コッペパン なたね油 じゃがいも ハヤシルウ	牛乳 とり肉 ぶた肉	にんにく キャベツ とうもろこし えだまめ たまねぎ ぶなしめじ マッシュルーム トマト	640	26.6	29.1
15	水	ごはん 牛乳 えび団子の甘酢あん チンゲンサイの炒めナムル 春雨スープ	精白米 なたね油 三温糖 はるさめ じゃがいもでん粉 ごま油 すりごま	牛乳 えびボール とり肉	チンゲンサイ もやし たまねぎ にんじん たけのこ 葉ねぎ	579	18.1	27.8
16		【全国味めぐりの日(埼玉県)】 ソフト麺 牛乳 豚肉と小松菜のマヨネーズ炒め みそポテト 煮ぼうとう	ソフト麺 なたね油 焼きマヨネーズ じゃがいも 米粉 じゃがいもでん粉 三温糖	牛乳 ぶた肉 赤みそ とり肉	こまつな たまねぎ だいこん にんじん はくさい 根深ねぎ 干ししいたけ	582	24.0	34.2

## ごはんは守山産のみずかがみを使用しています。 献立名は、主食・牛乳・主菜・副菜の順に表示しています。



## 守山市教育委員会

## 令和7年10月発行

						节和/年10月:		ルリー プレリー
			主にエネルギーの	主に体をつくる	主に体の調子を整える もとになる食品	栄養価		
日	曜	こんだて	もとになる食品	もとになる食品		エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (%)
		【も一りもりの日		// =	ほうれんそう			
		   (秋の食材を味わおう)】	  精白米	牛乳	はくさい			
		ごはん  牛乳	三温糖	さんま	ぶなしめじ			
17	金			油あげ		600	21.3	29.7
		さんまの塩焼き	さつまいも	ぶた肉	たまねぎ			
		ほうれん草としめじの煮びたし		米みそ	にんじん			
		さつまいものみそ汁			ごぼう 葉ねぎ			
		ごはん 牛乳	精白米 なたね油	牛乳 大豆	キャベツ エリンギ			
		青のりビーンズ	じゃがいもでん粉	あおさ	ぶなしめじ			
20	月	きのこのソテー	じゃがいも	ささみ水煮	たまねぎ	618	20.5	29.1
		ポークカレー	カレールウ	ぶた肉	にんじん			
		  コッペパン 牛乳	コッペパン		たまねぎ しょうが			
		加力・マスプロース   加力   加力   加力   加力   加力   加力   加力   加	コッケック  三温糖	牛乳	にんにく りんご			
21	火			ぶた肉	トマト にんじん	604	28.1	28.8
		じゃがいものソテー	じゃがいも	とり肉	青ピーマン			
		コーンクリームスープ	なたね油		とうもろこし パセリ			
		【鉄分たっぷりの日】			しょうが ほうれんそう			
	水		 	牛乳 さわら				
		ごはん 牛乳	精白米	米みそ 塩こんぶ	はくさい だいこん			27.0
22		さわらの甘みそだれ	三温糖	とり肉	れんこん 赤こんにゃく	607	27.0	
		白菜の昆布あえ	さといも	がんもどき	干ししいたけ			
		がんもどきと根菜の煮物		770000	さやいんげん			
		会パン・一件回	会16×		にんにく たまねぎ			
		食パン 牛乳	食パン	牛乳	青ピーマン トマト			
23	木	あじのワインソース	じゃがいもでん粉	あじ	パセリ レタス	633	25.3	31.8
		ペンネソテー	なたね油 三温糖	ウインナー	にんじん ぶなしめじ			0 1 1 0
		ウインナーとレタスのスープ	ペンネ オリーブ油		とうもろこし			
		I Coult of CI	(また) としまった	&b+\ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \				
		【守山の日】	精白米なたね油	飲むヨーグルト	笠原しょうが			
		ごはん 飲むヨーグルト	三温糖	とり肉	さやいんげん			
24	金	笠原しょうがのそぼろ丼の具	さつまいも	炒りたまご	だいこん たまねぎ	640	19.6	21.0
		大学芋	水あめ	油あげ	にんじん ごぼう			
		小松菜のみそ汁	じゃがいもでん粉	米みそ	こまつな			
		【滋賀の日】	精白米	牛乳				
		ごはん    牛乳	じゃがいもでん粉	わかさぎ	しょうが きゅうり			
27	月	わかさぎの更紗揚げ	なたね油	わかめ	はくさい たまねぎ	572	21.4	25.8
27	A				えのきたけ	5/2	21.7	23.0
		わかめときゅうりの酢の物	三温糖	近江牛	根深ねぎ			
		近江牛のじゅんじゅん	丁字麩	焼きどうふ				
		コッペパン 牛乳	コッペパン	牛乳	にんにく たまねぎ			
28	火	チリコンカン	大豆 金時豆 大福豆	牛肉	トマト にんじん	575	72.2	20.2
28	X	じゃがいものチーズ焼き	なたね油	チーズ	キャベツ エリンギ	3/5	23.3	28.2
		コンソメスープ	三温糖 じゃがいも	ベーコン	セロリ とうもろこし			
		【感謝給食の日】			しょうが にんにく			
		ではん  牛乳	精白米	牛乳	こまつな もやし			
29	水		なたね油	ぶた肉 米みそ		E20	10.3	22.2
		小松菜のみそ炒め	三温糖	とり肉	赤パプリカ たまねぎ	539	19.3	23.2
		鶏じゃが	じゃがいも	のりふりかけ	にんじん 糸こんにゃく			
		のりふりかけ		3 3 3 3 7 7	さやいんげん			
	木	中華麺    牛乳	中華麺	牛乳 いか	しょうが にんにく			
					チンゲンサイ キャベツ			
30		いかチリソース	じゃがいもでん粉	ささみ水煮	にんじん たけのこ	534	25.8	28.1
		チンゲンサイのオイスターソース炒め 	なたね油	ぶた肉 	たまねぎ もやし			
		みそラーメンスープ	三温糖	米みそ	とうもろこし にら			
		→"/+/ \\ \+\\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \						
31	金	ごはん    牛乳	精白米 精白米	牛乳	かぼちゃひき肉フライ			
		かぼちゃひき肉フライ	なたね油	まぐろフレーク	ごぼう とうもろこし	542 1	15.4	26.6
		ごぼうとツナのごまサラダ	ごまドレッシング	とり肉	はくさい たまねぎ		10.7	
		白菜スープ			にんじん ぶなしめじ			
<b>——</b>	美压	に は、4年生の一食あたりの値です	<u> </u>	1	1	ı		

※栄養価は、4年生の一食あたりの値です。 学校行事、材料の都合により、一部献立を変更する場合があります。