






11 がつ こんだてよていひょう(しょうがっこう)



小田原市国府津学校給食共同調理場

ひ ようび	こんだてめい	おもにからだをつくる もとなるしょくひん (あか)	おもにエネルギーの もとなるしょくひん (きいろ)	おもにからだのちようしを ととのえるしょくひん (みどり)	エネルギー kcal たんぱくしつ g しぼう g えんぶん g	ちゅうし など
		しょうゆ・ケチャップ・ちようみりよう・こうしんりようなどは、きざいてありません。				
1 きん	ぎゅうにゅう そばろどん さわにわん	ぎゅうにゅう どうふ がらスープチキン とりにく ぶたにく こうやどうふ かつおぶし	さくらめし あぶら さとう かたくりこ	しょうが えだまめ にんじん ごぼう たまねぎ もやし コーン キャベツ	607 29.0 19.2 2.6	国府津小 1年中止
5 か	ぎゅうにゅう ごはん いかとだいこんのもの みそしる ぶどうゼリー	 ぎゅうにゅう いか かつおぶし あぶらあげ みそ	ごはん あぶら さとう じゃがいも グレープゼリー	だいこん だいこん は ねぎ	612 26.7 16.0 2.0	
6 すい	ぎゅうにゅう チゲうどん とりてん	ぎゅうにゅう ぶたにく かつおぶし みそ とりにく	ゆでめん ごまあぶら あぶら かたくりこ こむぎこ	にんじん キャベツ しめじ こまつな しょうが にんにく	650 33.1 21.2 2.4	
7 もく	ぎゅうにゅう カレーライス おんやさい たまねぎドレッシング	ぎゅうにゅう どうにゅう ぶたにく がらスープポーク&チキン	ごはん あぶら こむぎこ たまねぎドレッシング マーガリン	たまねぎ にんにく しょうが にんじん りんごソース コーン キャベツ	625 19.6 20.3 2.2	
8 きん	ぎゅうにゅう むぎいりごはん かみかみチキンチキンごぼう ピーフンスープ	 ぎゅうにゅう とりにく ぶたにく がらスープチキン	ごはん むぎ かたくりこ あぶら さとう ピーファン ごま じゃがいも	ごぼう えだまめ キャベツ にら	631 23.7 19.7 2.0	
11 げつ	ぎゅうにゅう ロールパン てりやきチキン いんげんソテー コーンポタージュ	ぎゅうにゅう とりにく ベーコン がらスープチキン だっしふんにゅう	ロールパン さとう あぶら こむぎこ マーガリン	しょうが にんじん たまねぎ コーン こまつな いんげん キャベツ	644 27.0 30.3 2.6	
12 か	ぎゅうにゅう こぎつねごはん はなふのすましじる	ぎゅうにゅう とりにく あぶらあげ かつおぶし どうふ	ごはん あぶら さとう おふ	にんじん えだまめ たけのこ こまつな	602 27.0 20.3 1.7	国府津小 2年中止
13 すい	ぎゅうにゅう わふうしょうゆラーメン あげパオズ	ぎゅうにゅう にぼし かつおぶし こんぶ ぶたにく がらスープポーク&チキン	ホットラーメン あぶら	にんじん もやし キャベツ コーン こまつな パオズ	601 27.3 20.5 2.4	
14 もく	ぎゅうにゅう ごはん とうふハンバーグきのこソース タツリタン	ぎゅうにゅう とうふハンバーグ とりにく	ごはん あぶら さとう かたくりこ ごまあぶら じゃがいも	いんげん にんにく たまねぎ しめじ えのきたけ にんじん	606 25.6 15.8 2.1	
15 きん	ぎゅうにゅう むぎいりごはん かまぼこのバターじょうゆいため みそワントンスープ	 ぎゅうにゅう かまぼこ ぶたにく みそ がらスープチキン	ごはん むぎ あぶら バター ほしワントン ごまあぶら	コーン えだまめ しょうが にんにく にんじん もやし ねぎ	626 24.4 20.3 2.9	下曽我小 4年中止
18 げつ	ぎゅうにゅう スイートコッペ メンチカツ ペンネナポリタン	ぎゅうにゅう メンチカツ ベーコン	コッペパン あぶら ペンネマカロニ	たまねぎ にんじん ピーマン マッシュルーム	672 24.5 30.1 2.3	
19 か	ぎゅうにゅう ごはん とりのこうみやき やさいたっぷりひきにくいために	ぎゅうにゅう とりにく ぶたにく	ごはん あぶら さとう じゃがいも かたくりこ	にんにく しょうが たまねぎ にんじん だいこん えだまめ	602 25.4 20.3 1.4	

こんげつのおだわらさん

~給食で使用する、地場産物を紹介します~



はねぎ・かまぼこ・なると・さつまあげ



食材料は給食費と
市の補助金で
まかなわれています。



小田原市の学校給食では、平成24年度9月から給食で使用する食材の放射性物質検査を実施しています。
検査結果については、市のホームページでお知らせしています。

ひ	こんだてめい	おもにからだをつくる もとなるしょくひん (あか)	おもにエネルギーの もとなるしょくひん (きいろ)	おもにからだのちようしを とどめるしょくひん (みどり)	エネルギー kcal たんぱく質 g しぼう g えんぷん g	ちゅうし など
		しょうゆ・ケチャップ・ちようみりよう・こうしんりようなどは、きさいしてありません。				
20	ぎゅうにゅう ソフトめん ツナのトマトソース のりしおポテト	ぎゅうにゅう ぶたにく ツナ だっしふんにゅう あおのり	ソフトめん あぶら さとう マーガリン こむぎこ じゃがいも	にんにく セロリー にんじん たまねぎ トマト こまつな	663 26.8 24.0 1.5	
21	ぎゅうにゅう ちゅうかどん かいそうスープ カスタードプリン	ぎゅうにゅう ぶたにく かいそう なると とりにく とうふ がらスープポーク&チキン	ごはん ごまあぶら かたくりこ あぶら カスタードプリン	しょうが にんにく にんじん たまねぎ はくさい たけのこ ねぎ	623 24.9 18.8 2.2	
22	ぎゅうにゅう むぎいりごはん さけのしおやき とんじる	ぎゅうにゅう さけ ぶたにく かつおぶし みそ とうふ	ごはん むぎ あぶら ごまあぶら じゃがいも	しょうが にんにく こんにやく だいこん ねぎ こまつな	603 31.7 19.7 2.0	
25	ぎゅうにゅう ロールパン さつまいものシチュー やさしいスパイスソーサー	ぎゅうにゅう とりにく ぶたにく だっしふんにゅう チーズ	ロールパン あぶら さつまいも こむぎこ マーガリン	にんじん たまねぎ こまつな えだまめ キャベツ ピーマン	633 24.5 24.6 2.4	下曽我小 6年中止
26	ぎゅうにゅう むぎいりごはん いわしフライ ぶただいこん	ぎゅうにゅう いわしフライ ぶたにく	ごはん むぎ あぶら さとう	しょうが にんじん だいこん いんげん	633 25.0 22.3 1.2	
27	ぎゅうにゅう とうにゅうちゃんぽん あげコーンシュウマイ	がらスープポーク&チキン なると コーンシュウマイ ぶたにく さつまあげ みそ とうにゅう ぎゅうにゅう	ホットラーメン あぶら	にんじん たまねぎ もやし キャベツ こまつな	603 24.5 20.1 2.2	国府津小 4年中止
28	ぎゅうにゅう ごはん ぶたにくのしょうがいため とりのとろみじる	ぎゅうにゅう ぶたにく とりにく かつおぶし	ごはん あぶら かたくりこ さとう ごまあぶら	しょうが たまねぎ ごぼう にんじん だいこん しめじ こまつな	601 27.1 18.8 1.9	
29	ぎゅうにゅう チキンライス コンソメスープ	ぎゅうにゅう とりにく がらスープチキン ウインナー	ごはん マーガリン あぶら じゃがいも	にんじん たまねぎ コーン えだまめ キャベツ	605 22.1 19.4 1.8	下曽我小 なかよし 4~6年 中止

だしてあげよう
わしよのひ

- ※中学年の栄養価を記載しています。
- ※給食で使用されている生鮮食品(野菜・肉・魚)の産地を毎日学校へお知らせしています。
- ※材料名の「ねぎ」は、その時の出荷状況により「長ねぎ」か「葉ねぎ」を使用します。
- ※揚げ油は、3回程度使用しています。
- ※物資の都合により、献立が変更になる場合があります。
- ※アレルギーのある方は、概況表の表示を見てください。

★市のホームページに
給食の写真を
掲載しています。



【国府津共同調理場】

主食について
主食の米飯・パン・麺製品につきましては、同じラインでアレルギーとなるそば・卵・えび等を使用した製品を製造している場合があります。ご不明な点がありましたら国府津共同調理場(48-1862)までご連絡ください。

【URL】 https://www.city.odawara.kanagawa.jp/field/educ/education/sl/menu/school_lunch/menu_kozu/

11月15日は「かまぼこの日」

日本で「かまぼこ」について書かれている最も古い書物は、約900年前の1115年に書かれたものです。その1115年にちなんで、日本かまぼこ協会が11月15日を「かまぼこの日」としました。



小田原のかまぼこはなぜ有名になったの??



相模湾に近く、たくさんの魚がとれる小田原で、魚を無駄にしないように考えられたのが「かまぼこ」だと言われています。小田原のかまぼこには、歯ごたえの良い「グチ」という白身魚を多く使っています。箱根から流れるミネラル豊富な小田原の地下水を使って作ることで、おいしいかまぼこができます。小田原は、東海道の宿場町で多くの人が行き交う場所であったことから、小田原ならではの蒸したかまぼこが美味しいと評判になり、小田原の名物として全国に広まりました。

11月分の納期限は令和7年1月6日です。口座振替の方は、納期限が振替日となります。残高のご確認をお願いします。