れいわ8ねんど（2026ねん）

市のホームページにも のせています。

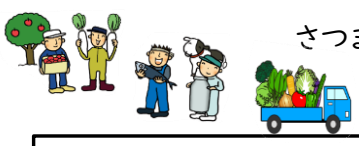
11 がつ　こんだてよていひょう（しょうがっこう）

小田原市橘学校給食共同調理場

ひ	ようび	こんだてめい	おもにエネルギーのもとになるしょくひん（きいろ）	おもにからだをつくるもとになるしょくひん（あか）	おもにからだのちょうしをととのえるしょくひん（みどり）	エネルギー / たんぱくしつ / ししつ / えんぶん	kcal / g / g / g	ちゅうしなど
		しょうゆ・ケチャップ・ちょうみりょう・こうしんりょうなどは、ささいしてありません。						
2	げつ	ぎゅうにゅう ごはん ヤンニョムチキン コーンスープ	ごはん あぶら　ごまあぶら かたくりこ さとう　ごま	ぎゅうにゅう とりにく おから　ぶたにく とうふ	しょうが　たまねぎ にんじん コーン こまつな	654 24.9 23.7 1.6		
4	すい	ぎゅうにゅう ごはん さけのもみじやき すきやきふうに	ごはん たまごなしマヨネーズ あぶら　さとう かたくりこ	ぎゅうにゅう さけ ぶたにく とうふ	にんじん しらたき はくさい ながねぎ	655 29.0 22.5 1.1		
5	もく	ぎゅうにゅう （ゆでめん） ちゃんこうどん さつまいものてんぷら	ゆでめん あぶら さつまいも こむぎこ	ぎゅうにゅう ぶたにく しろちくわ	にんじん　だいこん ほししいたけ たけのこ　キャベツ ながねぎ	618 20.8 17.2 1.7	前羽小 1年2年 下中小 5年中止	
6	きん	ぎゅうにゅう （ごはん）こぎつねごはん　いいはのひこんだて たまねぎのみそしる かみかみこざかなカレーふうみ	ごはん ごまあぶら さとう みずあめ	ぎゅうにゅう とりにく　わかめ あぶらあげ　みそ とうふ　たづくり	しめじ にんじん たまねぎ はくさい	627 25.9 20.8 2.1	下中小 5年 中止	
9	げつ	ぎゅうにゅう （ごはん） ポークカレーライス おんやさい　イタリアンドレッシング	ごはん　あぶら じゃがいも マーガリン　こむぎこ イタリアンドレッシング	ぎゅうにゅう ぶたにく	にんにく　しょうが たまねぎ　にんじん りんごソース キャベツ　コーン	639 19.2 19.4 1.5		
10	か	ぎゅうにゅう ロールパン ガイヤーン きのこのスパゲッティ	ロールパン あぶら　マーガリン さとう スパゲッティ	ぎゅうにゅう とりにく ベーコン	にんにく　ながねぎ にんじん　たまねぎ えのきたけ しめじ　エリンギ	623 27.5 26.6 2.3		
11	すい	ぎゅうにゅう ごはん かますのフライうめソース ちくぜんに	ごはん あぶら　こむぎこ パンこ　さとう かたくりこ	ぎゅうにゅう かます とりにく こうやどうふ	うめぼし　にんじん ごぼう　たけのこ こんにゃく いんげん	675 28.5 20.8 2.2		
12	もく	ぎゅうにゅう （ホットラーメン） ジャージャーめん シュウマイ	ホットラーメン ごまあぶら さとう かたくりこ	ぎゅうにゅう ぶたにく だいずミート　みそ シュウマイ	にんにく　しょうが たまねぎ　にんじん ながねぎ ほししいたけ	613 26.1 20.1 2.7		
13	きん	ぎゅうにゅう （むぎいりごはん）　かまぼここんだて かまぼこどん さといものみそしる　ヨーグルト	ごはん　むぎ あぶら　ごま さとう　かたくりこ さといも	ぎゅうにゅう ぶたにく　かまぼこ あぶらあげ　みそ ヨーグルト	にんじん　たまねぎ しらたき　だいこん しめじ こまつな	655 26.1 17.9 2.0		
16	げつ	ぎゅうにゅう ごはん　3しなこんだて さわらのピリからやき こんさいじる　あおなのおかかいため	ごはん さとう　ごま あぶら　ごまあぶら じゃがいも	ぎゅうにゅう さわら　とうふ ぶたにく おかかふりかけ	しょうが　にんにく りんごソース　ごぼう たまねぎ　にんじん だいこん　ながねぎ こまつな　もやし	602 26.1 17.6 1.5		
17	か	ぎゅうにゅう しょくパン　いちごジャム ラザニアふう ウインナーとやさいのソテー	しょくパン　バター あぶら　マーガリン こむぎこ　ワンタン パンこ　いちごジャム	ぎゅうにゅう ぶたにく　チーズ だいずミート ウインナー	たまねぎ　にんじん パセリ　コーン キャベツ こまつな	663 25.5 23.8 2.6		
18	すい	ぎゅうにゅう ごはん　ふりかけ（わかめ） ザンギ しおにくじゃが	ごはん あぶら　ごまあぶら かたくりこ じゃがいも　さとう	ぎゅうにゅう とりにく ぶたにく ふりかけ(わかめ)	しょうが　にんにく にんじん たまねぎ いんげん	675 24.0 23.4 1.6	下中小 1年2年 中止	

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～



さつまあげ・かまぼこ・しろちくわ・かます・うめぼし・なまきくらげ

給食費は国と市の補てんにより無償とします。



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	ようび	こんだてめい	おもにエネルギーのもとになるしょくひん（きいろ）	おもにからだをつくるもとになるしょくひん（あか）	おもにからだのちょうしをととのえるしょくひん（みどり）	エネルギー	kcal	ちゅうしなど
			しょうゆ・ケチャップ・ちょうみりょう・こうしんりょうなどは、きさいしてありません。			たんぱくしつ	g	
						ししつ	g	
						えんぶん	g	
19	もく	ぎゅうにゅう （ソフトめん） カレーソース きりぼしだいこんのナムル	ソフトめん あぶら　こむぎこ マーガリン ごまあぶら	ぎゅうにゅう ぶたにく　ベーコン だいずミート とうにゅう	にんにく　にんじん りんごソース　もやし きりぼしだいこん たまねぎ　こまつな	674 25.9 23.0 2.5		
20	きん	ぎゅうにゅう （ごはん） マーボーどうふどん ちゅうかスープ	ごはん ごまあぶら さとう　かたくりこ あぶら　ごま	ぎゅうにゅう ぶたにく　とりにく だいずミート　みそ とうふ　わかめ	しょうが　にんにく たまねぎ　にんじん ながねぎ　きくらげ にら　ほししいたけ	606 23.1 17.8 1.9		
24	か	ぎゅうにゅう コッペパン ハンバーグ　キャベツのソテー さつまいものクリームシチュー 3しなこんだて	コッペパン あぶら　マーガリン さつまいも こむぎこ　さとう	ぎゅうにゅう ぶたにく　ベーコン だっしふんにゅう ハンバーグ	たまねぎ　にんじん えだまめ キャベツ コーン	692 31.0 29.5 2.7		
25	すい	ぎゅうにゅう （ごはん） とりごぼうごはん あきやさいのとんじる だしであじわう わしょくのひこんだて	ごはん ごまあぶら さとう さつまいも	ぎゅうにゅう とりにく　さつまあげ あぶらあげ　とうふ ぶたにく　みそ	しょうが　にんじん ごぼう　だいこん しめじ ながねぎ	676 27.8 23.7 1.7		
26	もく	ぎゅうにゅう （ゆでめん） わかめうどん あおのりポテト　ハスカップゼリー	ゆでめん あぶら フライドポテト ハスカップゼリー	ぎゅうにゅう とりにく なると　わかめ あおのり	にんじん だいこん ながねぎ	635 21.3 19.6 2.2		
27	きん	ぎゅうにゅう むぎいりごはん マグロカツ やさいいため	ごはん　むぎ あぶら かたくりこ	ぎゅうにゅう マグロカツ ぶたにく	にんじん たまねぎ キャベツ もやし	608 20.2 13.8 1.6		
30	げつ	きゅうしょくはありません						

※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。
※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、アレルギー確認献立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。
【URL】https://www.city.odawara.kanagawa.jp/field/edu-ch/education/sl/menu/school_lunch/menu_tachibana/

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ゲンとなるそば・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橘学校給食共同調理場（43-0112）までご連絡ください。

※給食ナビは、給食中止日でも献立が掲載されますので、ご承知おきください。

給食ナビ
お子さんが通う学校給食の献立確認や、簡単なアレルギーチェックができるアプリです。 ▲iPhone用 ▲Android用
「https://9-navi.com/login.php」

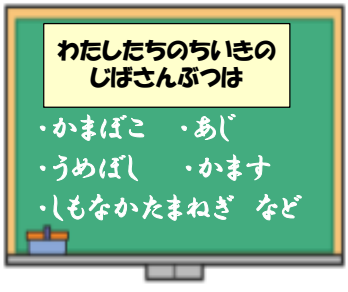
かまぼこの日

11月15日は「かまぼこの日」です。七五三の時期に、お祝いの席で紅白の蒲鉾が使われていたことに由来します。かまぼこは、すり身を竹の棒につけて焼いた形が植物の「蒲の穂」に似ていたことから、「かまぼこ」と呼ばれるようになりました。
小田原のかまぼこを、給食で味わいましょう。



じばさんぶつとは？

自分たちが住んでいる地域でとれる食べ物を地場産物といいます。地場産物は生産している人が近くにいるので「顔が見える」「話ができる」などのよい点があります。また、どうしてこの地域でつくられるようになったのかを考えることにより、地域の自然や歴史を知ることにもつながります。





ちいきのものをたべよう

