11月予定献立表

2026年11月

幕別町幕別学校給食センター

	月	火	水	木	金
	【2日】 牛乳 ごはん みそ汁 すきやき風煮 キャベツの梅あえ	４日（水）は、セルフオムライスです。チキンピラフの上にオムライス用の卵焼きをのせてから、ケチャップをかけて食べましょう。 配膳しやすいように、使い捨ての手袋をつけています。 給食当番のみんなで協力しようね♪	【4日】 牛乳 チキンピラフ ラビオリスープ オムライス用たまご焼き プリン ケチャップ（個袋）	【5日】 牛乳 ごはん 根菜汁 ほっけ和風フライ もやし炒め	【6日】 牛乳 セルフホットドック ［コッペパン ウインナーケチャップかけ キャベツ］ マカロニスープ
主食	ごはん		ごはん　鶏ひき肉　玉ねぎ　コーン	ごはん	コッペパン
汁物	高野豆腐　人参　油揚げ　わかめ		ラビオリ　ベーコン　ほうれん草　人参	ごぼう　大根　玉ねぎ　こんにゃく	マカロニ　ベーコン　玉ねぎ　人参 コーン
主菜	豚肉　こんにゃく　厚揚げ　玉ねぎ たけのこ		鶏卵	ほっけ　パン粉	ウインナー
副菜	キャベツ　梅		プリン	もやし　人参　ハム　小松菜	キャベツ
	【9日】 牛乳 ごはん 肉だんご汁 いわしのみそ煮 マヨきんぴら	【10日】 牛乳 塩ラーメン （ラーメン） キャラメルミニ揚げパン	【11日】 牛乳 ひき肉カレーライス （麦入りごはん） コーンソテー	【12日】 牛乳 焼き豚チャーハン はるさめスープ シューマイ（ひとり２こ）	【13日】 牛乳 クリームパン Wポテトコンソメスープ トマトソースハンバーグ コールスローサラダ 2種類のじゃがいもを使います。
主食	ごはん	ラーメン	ごはん　大麦	ごはん　豚肉　コーン　長ねぎ	クリームパン
汁物	肉だんご　玉ねぎ　大根　小松菜	豚肉　玉ねぎ　人参　もやし わかめ　コーン	豚ひき肉　大豆　じゃがいも 玉ねぎ　人参　白いんげん豆	はるさめ　白菜　椎茸　人参	じゃがいも(メークイン・シャドークイーン) ベーコン　玉ねぎ　人参
主菜	いわし			鶏肉　玉ねぎ　小麦粉	鶏肉　玉ねぎ　豚肉　鶏卵 パン粉　トマト
副菜	豚肉　ごぼう　人参　ごま	豆腐パン	ウインナー　枝豆　コーン		キャベツ　コーン
	【16日】 牛乳 ごはん いもだんご汁 鶏肉の生姜炒め おひたし	【17日】 牛乳 和風スパゲティ みかんゼリーあえ	【18日】 牛乳 ごはん ワンタンスープ 春巻き 白菜の塩サラダ	【19日】 牛乳 わかめごはん みそ汁 厚焼きたまご 鶏じゃが	【20日】 牛乳 あずきパン カラフルボールスープ チキンのレモン焼き（小２こ、中３こ） ジャーマンポテト
主食	ごはん		ごはん	ごはん　わかめ	あずきパン
汁物	いももち　ごぼう　人参　ほうれん草	スパゲティ　ベーコン　玉ねぎ　人参 えのき茸　しめじ	ワンタン　チンゲン菜　人参　玉ねぎ	豆腐　なめこ　長ねぎ	フィッシュボール　人参　コーン
主菜	鶏肉　玉ねぎ　こんにゃく		キャベツ　玉ねぎ　人参　豚肉　小麦粉	鶏卵	鶏肉　レモン
副菜	小松菜　もやし　かつお節	みかんゼリー　ナタデココ	白菜　コーン	鶏肉　じゃがいも　玉ねぎ　人参	ベーコン　玉ねぎ　じゃがいも
	まくべつ旬の恵みやさい 今月の「まくべつの旬の恵みやさい」は、『ごぼう』です♪ 渡邉農場さんの畑で収穫された「秋ごぼう」をおいしくいただきましょう。	【24日】 牛乳 きのこうどん （うどん） 野菜かきあげ	【25日】 牛乳 まくべつ産ごはん マンガリッツア豚汁 ジューシーハンバーグ和風ソースかけ 白菜の昆布あえ	【26日】 牛乳 とかちハヤシ （まくべつ産麦入りごはん） パインヨーグルト	【27日】 牛乳 卵パン ミルクポタージュ 野菜コロッケ ウインナーのケチャップ炒め
主食		うどん	まくべつ産ごはん	まくべつ産ごはん　大麦	卵パン
汁物		鶏肉　油揚げ　人参　しめじ えのき茸　椎茸	マンガリッツア豚　じゃがいも ごぼう　人参　大根　玉ねぎ	豚肉　人参　玉ねぎ　トマト マッシュルーム　白いんげん豆	ベーコン　マカロニ　玉ねぎ 人参　じゃがいも
主菜			どろ豚ひき肉　玉ねぎ　パン粉		じゃがいも　人参　コーン　パン粉
副菜		玉ねぎ　人参　ごぼう しゅんぎく　小麦粉	白菜　昆布	パイン缶詰　ヨーグルト	ウインナー　コーン　枝豆
	【30日】 牛乳 ごはん 豆腐のすまし汁 さんまの生姜煮 肉みそおでん	25日（水）と26日（木）に提供する「お米」は、幕別町内で収穫された新米です。猿別地区の内野さんが作ったななつぼしと、西川さんが作ったほしのゆめをブレンドしています。 いつものお米とちがう甘い香りと食感を味わい、感謝をこめていただきましょう。 新米		まくべつの恵み給食 25日（水）は、今年度最後のまくべつの恵み給食です。町内の牧場で育ったマンガリッツア豚は脂の融点が低く、汁物に入れるとサラサラとした甘い脂が溶けて広がり、コクが深まります。そのおいしさをぜひ体感してください。 また、ジューシーハンバーグには、忠類地区で育ったどろ豚のひき肉が使われています。それぞれの豚肉の特徴を食べ比べてみましょう。	
主食	ごはん				
汁物	豆腐　玉ねぎ　ほうれん草				
主菜	さんま				
副菜	豚ひき肉　大根　人参　うずら卵 こんにゃく　がんもどき				

主食：穀類を中心にした献立　主菜：肉・魚・卵・豆のメインのおかず　副菜：野菜のおかずや果物、デザート　汁物：みそ汁やスープなどの献立　飲み物：牛乳やオレンジジュースなど

※材料の都合で、献立の一部を変更する場合があります。
※献立に含まれるアレルゲンの詳細については、学校より配布される「アレルゲンを使用した献立について」をご確認ください。必要な場合は学校にお問い合わせください。