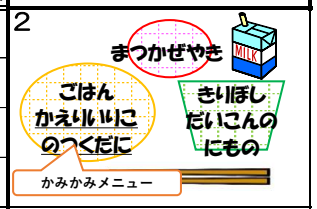
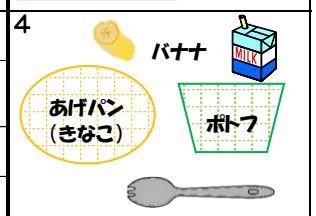
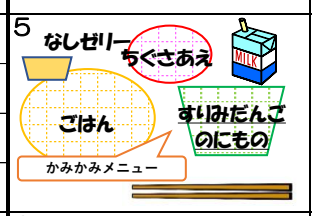
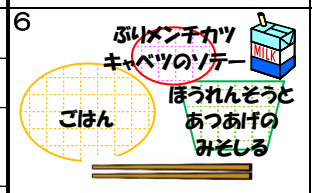
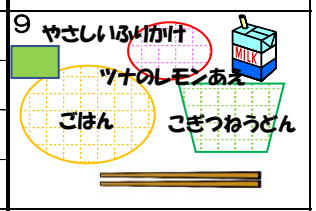
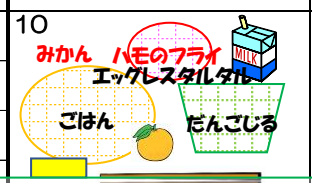
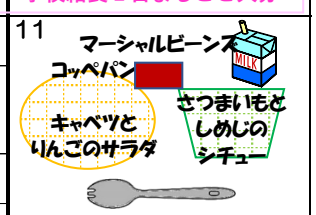
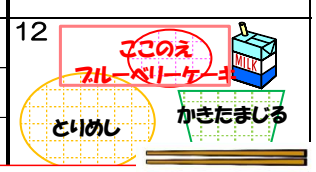
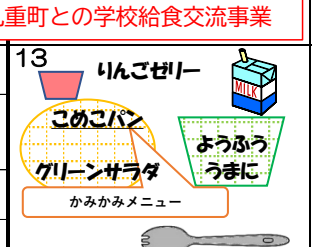
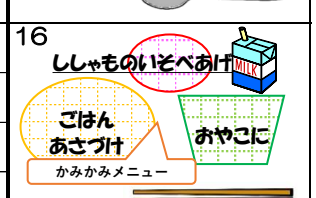
１１月きゅうしょくこんだてひょう

2026年11月5日　剣崎学校給食センター

11/16…松浦小なし
11/2…米水津小・城南中なし
11/2､27…米水津中なし

＊牛乳（主に体をつくるもとになる）は、毎日つきます。　＊献立は都合により変更することもあります。　＊材料の（　）は、だしとりのみです。

日	学校確認欄	献立名	主に体をつくるもとになる	主に調子を整えるもとになる	主にエネルギーのもとになる	その他	一覧表番号	加工品等のアレルギー表示　＊コンタミ							もりつけかた
								加工品名等	卵	乳	小麦	落花生	えび	かに	くるみ	
2 月		ごはん			米											2 
		松風焼き	鶏ひき肉,大豆ミート,しぼり豆腐,赤みそ	玉ねぎ	パン粉,ごま,砂糖	濃口しょうゆ,酒	4006 1017	大豆ミート パン粉			●					
		切干大根の煮物	豚肉,生揚げ,油揚げ	切干大根,にんじん,いんげん,乾しいたけ	つきこんにゃく,砂糖,サラダ油	濃口しょうゆ,薄口しょうゆ,酒,和風だし										
		かえりいりこの佃煮	いりこ		ごま,砂糖	濃口しょうゆ,酢,みりん,酒										
4 水		揚げパン（きな粉）	きな粉		コッペパン,砂糖,大豆油	塩	1004	コッペパン		●	●					4 
		ポトフ	鶏肉,ウインナー	キャベツ,玉ねぎ,にんじん,グリンピース,にんにく	じゃがいも,バター	塩,こしょう,薄口しょうゆ,ｺﾝｿﾒ,ﾁｷﾝｶﾞﾗｽｰﾌﾟ	11028	ウインナー								
		バナナ		バナナ												
5 木		ごはん			米											5 
		すり身団子の煮物	白身魚とごぼうのだんご,鶏肉	ごぼう,にんじん,たけのこ,いんげん	じゃがいも,こんにゃく,砂糖,サラダ油	酒,濃口しょうゆ,薄口しょうゆ,みりん	10050	白身魚とごぼうのだんご								
		千草あえ	卵	キャベツ,ほうれん草,にんじん	砂糖,サラダ油,ごま,春雨,ごま油	塩,薄口しょうゆ										
		なしゼリー			なしゼリー		15037	なしゼリー								
6 金		ごはん			米											6 
		ぶりメンチカツ	ぶり中落ち,卵,チーズ	玉ねぎ	パン粉,大豆油	塩,こしょう	13014 1017	チーズ パン粉		●	●					
		ほうれん草と厚揚げのみそ汁	生揚げ,白すりみそ,（いりこ）	ほうれん草,玉ねぎ,にんじん												
		キャベツのソテー		キャベツ	サラダ油	塩,こしょう										
9 月		ごはん			米											9 
		こぎつねうどん	豚肉,（かつおぶし）,油揚げ	こまつな,にんじん,白ねぎ	うどん,砂糖	薄口しょうゆ,塩,濃口しょうゆ,酒,みりん,和風だし	1011	うどん			●					
		ツナのレモンあえ	フレッシュミート	キャベツ,きゅうり,にんじん,レモン		濃口しょうゆ,薄口しょうゆ,酢,塩	10017	フレッシュミート								
		やさしいふりかけ　いろいろやさい				やさしいふりかけ　いろいろやさい	17075	やさしいふりかけ								
10 火		ごはん			米											10 
		はものフライ	はも,卵		小麦粉,パン粉,大豆油	塩,こしょう,酒	1017	パン粉			●					
		エッグレスタルタル				エッグレスタルタル	17079	エッグレスタルタル								
		だんご汁	豚肉,油揚げ,（いりこ）	大根,白菜,ごぼう,にんじん,乾しいたけ,ねぎ	小麦粉,米粉	塩,薄口しょうゆ,和風だし										
		みかん		みかん												
11 水		コッペパン			コッペパン		1004	コッペパン		●	●					11 
		さつまいもとしめじの米粉シチュー	鶏肉,牛乳	玉ねぎ,にんじん,ぶなしめじ	さつまいも,米粉,バター,サラダ油	塩,こしょう,コンソメ,薄口しょうゆ										
		キャベツとりんごのサラダ	ソフトささみフレーク	キャベツ,きゅうり,りんご,かぼす	サラダ油,砂糖	酢,塩,こしょう,薄口しょうゆ	11019	ソフトささみﾌﾚｰｸ								
		マーシャルビーンズ			ﾏｰｼｬﾙﾋﾞｰﾝｽﾞ		14004	マーシャルビーンズ		●						
12 木		鶏めし	鶏肉	にんにく,ごぼう	米,砂糖,サラダ油	濃口しょうゆ,酒										12 
		かきたま汁	卵,豆腐,かまぼこ,（かつおぶし）	白菜,にんじん,ねぎ	でんぷん	塩,酒,薄口しょうゆ	10047	かまぼこ								
		九重ブルーベリーケーキ	卵,ヨーグルト,牛乳	ブルーベリー	米ぬか油,砂糖,小麦粉,アーモンド	ﾍﾞｰｷﾝｸﾞﾊﾟｳﾀﾞｰ										
13 金		米粉パン			米粉パン		1007	米粉パン		●	●					13 
		洋風うまに	豚肉,生揚げ,さつま揚げ,チーズ	たけのこ,玉ねぎ,にんじん,グリンピース	じゃがいも,砂糖,サラダ油	濃口しょうゆ,薄口しょうゆ,ケチャップ,カレー粉,コンソメ,白ワイン	10034 13008	さつまあげ チーズ		●						
		グリーンサラダ	豚ロースハム	キャベツ,きゅうり,ブロッコリー	サラダ油,砂糖	酢,塩,こしょう,薄口しょうゆ	11033	ロースハム	●	●	●					
		国産りんごゼリー			国産りんごゼリー		15051	国産りんごゼリー								
16 月		ごはん			米											16 
		ししゃもの磯辺揚げ	ししゃも,卵,あおのり		小麦粉,でんぷん,大豆油											
		親子煮	鶏肉,卵	にんじん,玉ねぎ,グリンピース	じゃがいも,サラダ油,砂糖	濃口しょうゆ										
		浅漬け	かつおぶし	キャベツ,きゅうり,かぼす	ごま	薄口しょうゆ,塩										
17 火		ごはん			米											17 
		ドライカレー	豚ひき肉,大豆	玉ねぎ,にんじん,枝豆,生姜,にんにく,トマト	米粉,砂糖,サラダ油	カレー粉,スペシャルカレー,コンソメ,ケチャップ,ウスターソース,塩,赤ワイン	17031	スペシャルカレー			●					
		フレンチサラダ	豚ロースハム	キャベツ,きゅうり,にんじん,コーン	サラダ油,砂糖	酢,塩,こしょう	11033	ロースハム	●	●	●					

県産食材県内消費拡大緊急対策事業

学校給食１日まるごと大分

九重町との学校給食交流事業

１１月きゅうしょくこんだてひょう

2026年11月5日　剣崎学校給食センター

11/16…松浦小なし
11/2…米水津小・城南中なし
11/2、27…米水津中なし

＊牛乳（主に体をつくるもとになる）は、毎日つきます。　＊献立は都合により変更することもあります。　＊材料の（　）は、だしとりのみです。

日	学校確認欄	献立名	主に体をつくるもとになる	主に調子を整えるもとになる	主にエネルギーのもとになる	その他	一覧表番号	加工品等のアレルギー表示　＊コンタミ								もりつけかた
								加工品名等	卵	乳	小麦	落花生	えび	かに	くるみ	
18 水		セルフ芋あんパン	牛乳		コッペパン,さつまいも,砂糖,バター	塩	1004	コッペパン		●	●					18 みかん セルフいもあんパン（コッペパン・いもあん） にくだんごのスープ ふるさと給食
		肉団子のスープ	豚ひき肉,卵	生姜,ねぎ,乾しいたけ,にんじん,白菜	でんぷん,春雨	塩,中華あじ,薄口しょうゆ,こしょう										
		みかん		みかん												
19 木		ごはん			米											19 ちゅうかサラダ ごはん マーボーどうふ
		麻婆豆腐	豆腐,豚ひき肉,赤みそ	にんじん,ねぎ,生姜	砂糖,でんぷん,ごま油,サラダ油	濃口しょうゆ,酒,みりん,麻婆ソースG,トウバンジャン	17015	麻婆ソース			●					
		中華サラダ	焼豚,卵	キャベツ,にんじん,ほうれん草,もやし	砂糖,サラダ油,ごま油	塩,濃口しょうゆ,酢,こしょう	11016	焼豚			●					
20 金		ごはん			米											20 ブロッコリーとツナのサラダ かみかみメニュー ごはん しらたきとひじきのふりかけ ぶりかまのしおやき 食べて学ぼう魚の日
		ブリかまの塩焼き	ぶりかま			塩,酒										
		ブロッコリーとツナのサラダ	フレッシュミート	ブロッコリー,コーン,キャベツ,きゅうり,にんじん	エッグケアマヨネーズ	薄口しょうゆ,こしょう	10017 17056	フレッシュミート ｴｯｸﾞｹｱﾏﾖﾈｰｽﾞ								
		しらたきとひじきのふりかけ	ひじき,かつおぶし		しらたき,サラダ油,ごま,砂糖	濃口しょうゆ,酒										
24 火		ごはん			米											24 ぎょろっけ ブロッコリーソテー ごはん ぶたじる かみかみメニュー
		ぎょろっけ	えそすり身	グリンピース,コーン,玉ねぎ,にんじん	でんぷん,パン粉,大豆油		1017	パン粉			●					
		豚汁	豚肉,油揚げ,豆腐,白すりみそ,（いりこ）	大根,にんじん,白菜,ねぎ	里芋											
		ブロッコリーソテー		ブロッコリー	サラダ油	塩,こしょう										
25 水		はちみつトースト			コッペパン,米ぬか油,砂糖,はちみつ	シナモン	1004	コッペパン		●	●					25 ソフールストロベリー かみかみメニュー はちみつトースト ジビエシチュー 県産食材県内消費拡大緊急対策事業
		ジビエシチュー	いのしし肉	玉ねぎ,にんじん,生しいたけ,ミルボア	サラダ油,じゃがいも,小麦粉,バター,砂糖	赤ワイン,塩,こしょう,トマトピューレ,デミグラスソース,濃口しょうゆ,ウスターソース,コンソメ	18018 17045	ミルボア デミグラスソース			●					
		ソフールストロベリー	ソフールストロベリー				13006	ソフールストロベリー		●						
26 木		秋の香りごはん	鶏肉,油揚げ	ぶなしめじ,乾しいたけ,にんじん	米,さつまいも,大豆油,砂糖,サラダ油	濃口しょうゆ,薄口しょうゆ,和風だし,塩										26 さばのカレーあげ あきのかおりごはん かみかみメニュー とうふのすましじる
		豆腐のすまし汁	豆腐,わかめ,かまぼこ,（いりこ）	にんじん,玉ねぎ,ねぎ		塩,薄口しょうゆ	10047	かまぼこ								
		さばのカレー揚げ	さば	生姜	でんぷん,大豆油	酒,濃口しょうゆ,カレー粉										
27 金		ごはん			米											27 しおのりだいこんサラダ ごはん ぶたにくとキャベツのいためもの
		豚肉とキャベツの炒め物	豚肉,生揚げ	キャベツ,にんじん,たけのこ,玉ねぎ,きくらげ	ごま,砂糖	麻婆ソースG,酒,塩,濃口しょうゆ,中華あじ,みりん	17015	麻婆ソース			●					
		大根サラダ	フレッシュミート	大根,きゅうり,にんじん	ごま,エッグケアマヨネーズ	酢,薄口しょうゆ	10017 17056	フレッシュミート ｴｯｸﾞｹｱﾏﾖﾈｰｽﾞ								
		塩のり	塩のり				9006	塩のり								
30 月		チキンカレーピラフ	鶏肉	玉ねぎ,にんじん,コーン	米,サラダ油	ケチャップ,塩,こしょう,カレー粉,コンソメ										30 ころもがサクサクのコロッケ チキンカレーピラフ キャロットスープ
		キャロットスープ	鶏肉,白花豆ペースト,牛乳	玉ねぎ,にんじんペースト,コーン,ぶなしめじ,パセリ		ｸﾘｰﾑﾎﾟﾀｰｼﾞｭ,塩,こしょう	4013 17050	白花豆ペースト クリームポタージュ		●	●					
		衣がサクサクのコロッケ			衣がサクサクコロッケ,大豆油		18020	衣がサクサクのコロッケ	●	●	●					

＊材料の（　）はだしとりのみです。

＊表示義務のない（8品目以外）アレルゲンを完全除去することはできません。

＊アレルギー表示対象品目は、特定原材料8品目（表示義務）えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）、くるみです。そばは、給食にはでません。

＊特定原材料に準ずる原材料20品目の（表示推奨）アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、マカダミアナッツについては、献立表と各校に配布している加工食品一覧表で確認をお願いします。

（令和6年3月28日、消費者庁より、食品表示基準の一部を改正する内閣府令が発表され、食物アレルギー表示推奨品目（特定原材料に準ずるもの）に「マカダミアナッツ」が追加され、「まつたけ」が削除されましたが、推奨のため「マカダミアナッツ」の記載がない場合があります。）

＊加工食品や調味料は、同じ品名でも以前と成分が変わる場合があります。毎月の献立表と加工食品一覧表でアレルギー食品表示をご確認下さい。

（出典：学校給食）

＊パンの日は、乳アレルギーの場合は代替パン（乳アレルギーなし）を準備します。小麦アレルギーの場合は、ごはん等を持参してください。＊天候等による急なトラブルで献立や食材を変更する場合があります。