



2024年 11月



[献立表]



各学校によって給食実施日は異なります。行事予定表等でご確認ください。

日	曜日	献立名	主な材料						エネルギー kcal		家庭で とりたい 食品	調味料・加工品等 に含まれている アレルギー食材
			主に体をつくる(赤)		主に体の調子を整える(緑)		主にエネルギーになる(黄)		たんぱく質g	脂質g		
			1群 魚・肉・卵 豆・豆製品	2群 牛乳・乳製品 小魚・海そう	3群 緑黄色野菜	4群 その他の野菜 果物	5群 米・パン・めん いも類・砂糖	6群 種類類 油脂類	中学校	小学校		
1	金	白ご飯 牛乳 鶏肉のバーベキューソースかけ★ 豆サラダ スパゲッティスープ	鶏肉 白いんげん豆 赤いんげん豆 いんげん豆 ひよこ豆 豚肉	牛乳 	にんじん にんじん パセリ	レモン黒汁 にんにく キャベツ きゅうり	米 砂糖 でんぷん 砂糖 じゃがいも スパゲッティ	油 油 油	781 672 26.4 24.2 23.1 21.5 2.0 1.7	小魚		
5	火	親子丼★ 牛乳 ツナサラダ★ レモンゼリー★	鶏肉 たまご まぐろ水産	牛乳	にんじん こまつな にんじん	たまねぎ ごぼう 干しいたけ えだまめ だいこん	米 麦 砂糖 でんぷん 砂糖 レモンゼリー	油 油 油	755 640 28.0 23.5 19.0 16.6 2.1 1.7	いも類		
【華西中/ワケスト献立】「華西中の給食アイドル達！」として、3年生の最推しメニューを組み合わせた献立です。												
6	水	わかめご飯 牛乳 鶏のから揚げ コーンサラダ ABCスープ フロースヨーグルト★	鶏肉 豚肉	牛乳 わかめ フロースヨーグルト	にんじん	しょうが にんにく キャベツ きゅうり とうもろこし はくさい たまねぎ エリンギ	米 でんぷん 砂糖 マカロニ	油 油 油	774 677 26.0 24.1 25.4 23.6 2.5 2.1	たまご		
7	木	白ご飯 牛乳 いわしの梅煮★ たくあん和え じゃがいものそぼろ煮	いわしの梅煮 鶏肉 生揚げ	牛乳	にんじん こまつな にんじん	キャベツ たくあん たまねぎ えだまめ	米 砂糖 じゃがいも しらたき 砂糖	ごま油 油	751 642 31.2 27.9 19.6 18.0 2.6 2.2	海そう類	いわしの梅煮 (梅肉)	
8	金	【いわいの日】「(い)い(い)8(は)の語呂合わせから制定されました。健康な歯でよく噛んで食べることは、体の健康にもとても大切です。」 豚肉と根菜のかみかみ丼 牛乳 ちくわの磯辺揚げ★ ごま酢和え★	豚肉 赤みそ 油揚げ ちくわの磯辺揚げ	牛乳	にんじん にんじん	ごぼう だいこん れんこん たまねぎ えだまめ キャベツ もやし	米 麦 砂糖 でんぷん 砂糖 ごま	油 油 ごま	779 660 26.2 22.9 22.7 19.8 2.6 2.2	たまご		
11	月	【地場産週間】11～15日 今週は地場産物をたくさん使用した献立です。【地場産100%献立】鶏肉や豆乳、こまつなやたまねぎなど山口県産・防府市産の食材を多く使用しています。 小松菜ピラフ★ 牛乳 ハムサラダ★ 豆乳スープ	県産ベーコン 県産ロースハム 鶏肉 豆乳	牛乳	こまつな にんじん にんじん	もやし きゅうり たまねぎ だいこん はくさい	米 砂糖 砂糖	ごま油 ノンエッグマヨネーズ 油	751 596 25.9 21.4 24.5 20.8 2.4 1.8	いも類	いりたまご (かつお節 エキス)	
12	火	白ご飯 牛乳 県産あじの竜田揚げ★ ひじきの炒め煮 旬菜のみそ汁	県産あじ 豚肉 豆腐 油揚げ 麦みそ	牛乳	にんじん さやいんげん にんじん こまつな	しょうが だいこん はくさい	米 でんぷん 砂糖	油 油	748 605 32.2 28.4 20.0 17.8 2.5 2.1	種類類		
13	水	白ご飯 牛乳 豆腐のピリ辛煮 県産シューマイ★ 中華和え★	豚肉 豆腐 赤みそ 県産シューマイ	牛乳	にんじん にんじん こまつな	だいこん はくさい 干しいたけ もやし	米 でんぷん 砂糖 砂糖	ごま油 ごま油	747 612 29.2 24.8 19.0 17.6 2.2 1.8	いも類	県産 シューマイ (ホタテ エキス)	
14	木	白ご飯 牛乳 ガーリックチキン 大豆と野菜のマヨネーズサラダ 地場産スープ★	鶏肉 大豆 豚肉	牛乳	にんじん にんじん こまつな	にんにく キャベツ きゅうり もやし だいこん	米 砂糖 砂糖	油 ノンエッグマヨネーズ 油	747 619 27.1 23.9 23.4 21.3 2.5 1.9	乳製品		
15	金	【やまぐち郷土料理の日】みなさんに山口県の郷土料理を知ってもらうため、古くから山口県で親しまれている「けんちょう」や「はすのさんばい」を提供します。 白ご飯 牛乳 県産厚焼き玉子★ はすのさんばい けんちょう★	県産厚焼き玉子 鶏肉 豆腐	牛乳	にんじん にんじん さやいんげん	れんこん だいこん 干しいたけ	米 砂糖 砂糖 さといも	油 油	746 611 28.9 24.9 18.7 17.1 2.4 2.0	緑黄色 野菜	厚焼き玉子 (煮干し、煮 干しエキス、 アンチョビー エキス)	
18	月	白ご飯 牛乳 白身魚のフライ★ フレンチサラダ ミネストローネ	白身魚のフライ 豚肉	牛乳	にんじん こまつな にんじん トマト	キャベツ たまねぎ にんにく	米 砂糖 砂糖 マカロニ じゃがいも	油 油 オリーブ油	753 648 25.0 22.6 18.7 16.7 2.0 1.8	乳製品	白身魚のフライ (ホキ)	
19	火	白ご飯 牛乳 豚肉のみそ炒め さっぱり和え 生揚げと野菜のうま煮	豚肉 赤みそ 鶏肉 生揚げ	牛乳	にんじん にんじん	たまねぎ はくさい だいこん たまねぎ ごぼう えだまめ	米 砂糖 砂糖	油 油 油	750 627 31.5 26.6 20.2 17.8 1.4 1.2	緑黄色 野菜		
20	水	【長崎県にちなんだ料理】血うどんは、長崎県をはじめ全国的に食べられている麺料理です。洗いに盛りつけて提供されることからその名がつけました。 白ご飯<中> 牛乳 血うどん★ 肉団子の甘酢あん ささみと野菜のサラダ	豚肉 ちくわ 肉団子の甘酢あん とりささみ水煮	牛乳	にんじん こまつな	キャベツ たまねぎ もやし しょうが きゅうり	米 血うどん麺 砂糖 でんぷん 砂糖	油 油	791 709 26.9 24.3 24.3 23.6 2.7 2.2	魚介類		
21	木	【韓国にちなんだ料理】ビビンバは、韓国語で「ビビン」は「混ぜる」、「バ」は「ごはん」を意味し、韓国の家庭でも親しまれている料理です。 ビビンバ★ 牛乳 ナムル★ 中華スープ	牛肉 麦みそ 赤みそ 豚肉 豆腐	牛乳	にんじん こまつな にんじん	にんにく 白ねぎ もやし たまねぎ えのきだけ	米 麦 砂糖 砂糖 じゃがいも	油 ごま油 油 ごま油	756 636 28.2 23.8 22.7 19.5 2.4 1.8	淡色野菜	いりたまご (かつお節 エキス)	
22	金	白ご飯 牛乳 ポークチョップ グリーンサラダ コンソメスープ	豚肉 鶏肉	牛乳	ブロッコリー にんじん パセリ	たまねぎ しめじ キャベツ えだまめ だいこん はくさい たまねぎ エリンギ	米 でんぷん 砂糖 砂糖	油 油 油	761 607 29.6 24.6 20.9 18.1 1.8 1.6	小魚		
25	月	【和食の日】和食は2013年にユネスコ無形文化遺産に登録されています。日本の伝統的な行事食を楽しんだり、健康的な食事をするためには和食は欠かせません。素材の味を楽しみながらいただきます。 白ご飯 牛乳 さばの塩焼き★ 甘酢和え★ けんちん汁★	さばの塩焼き 豆腐	牛乳	にんじん にんじん	もやし キャベツ だいこん 白ねぎ	米 砂糖 砂糖 こんにやく		752 631 27.8 24.6 23.6 23.0 2.7 2.4	たまご		
26	火	白ご飯 牛乳 ハムステーキ 大根サラダ 白菜のクリーム煮★	ハムステーキ 鶏肉	牛乳 牛乳	にんじん にんじん	だいこん きゅうり たまねぎ はくさい マッシュルーム	米 砂糖 砂糖 じゃがいも	油 油	760 664 25.8 23.3 23.1 22.0 2.9 2.7	緑黄色 野菜	白菜の クリーム煮 【ホワイトルウ】 (乳糖、 脱脂粉乳)	
27	水	白ご飯 牛乳 てりやきソースハンバーグ ごまマヨネーズ和え★ くずし豆腐のスープ	ハンバーグ 豚肉 豆腐	牛乳	にんじん にんじん こまつな	キャベツ きゅうり たまねぎ しめじ しょうが	米 砂糖 でんぷん 砂糖 でんぷん	ごま ノンエッグマヨネーズ	749 615 26.6 23.2 21.5 19.6 2.3 1.9	いも類		
28	木	【鉄分強化の日】鉄が多い食品・・・くじらの竜田揚げ、ほうれん草 白ご飯 牛乳 くじらの竜田揚げ ほうれん草の和えもの★ 豆腐とわかめのみそ汁	くじらの竜田揚げ 豆腐 油揚げ 麦みそ	牛乳 わかめ	にんじん ほうれん草 にんじん	もやし たまねぎ	米 砂糖	油	747 624 33.1 27.8 20.2 17.7 2.2 1.7	果物		
29	金	【食物繊維たっぷりの日】食物繊維が多い食品・・・しめじ、マッシュルーム、大豆、エリンギ 秋の味覚さのこカレー 牛乳 コールスロー	豚肉 大豆 ロースハム	牛乳	にんじん にんじん	たまねぎ しめじ にんにく マッシュルーム エリンギ キャベツ きゅうり とうもろこし	米 麦 じゃがいも 砂糖	油 ノンエッグマヨネーズ	802 667 23.5 20.2 24.3 20.6 2.1 1.7	たまご		

◎ご飯の量
通常(記載なし) 220g、<中>180g、<小>140g

※食材の都合等で変更する場合があります。ご了承ください。
※「★」についてはアレルギー対応があります。太字はアレルギー対応食材です。
※県産食材は、「学校給食県産食材利用拡大事業」により、
JA山口県、水産関係団体、山口県などから一部助成を受けています。