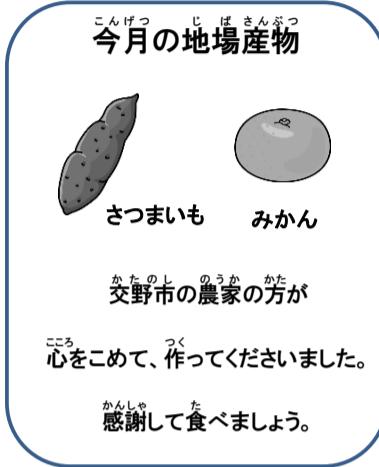


ねん がつ ぶん
2025年11月分がっこうきゅうしょくこんだてひょう
学校給食献立表交野市教育委員会
交野市立学校給食センター TEL072-891-0098

	月			火				水				木			金	
	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 μgRAE	ビタミンA mg	ビタミンB1 mg	ビタミンB2 mg	ビタミンC mg	食物繊維 g	食塩相当量 g				
学校給食 摂取基準 (8~9才)	650	エネルギー の13~ 20%	エネルギー の20~ 30%	350	50	3.0	200	0.40	0.40	25	4.5 以上	2.0 未満				
11月分 平均栄養量	626	25.3 (16.2%)	20.8 (29.9%)	324	78	2.8	176	0.55	0.58	23	5.3	2.2				



◆おはしは、家から持ってきてください。
◆食事の前には、手をきれいに洗いましょう。
◆パンの種類および使用食品は、都合により変更することがあります。
◆給食の食材につきましては、納品業者等と連携し、安全性に考慮し提供しています。
◆お米につきましては、現在、北海道産ななつぼしを使用しています。
◆野菜等につきましては、地場産の野菜を優先的に使用していますが、産地をすべて確認し安全な食材の提供につとめています。
◆牛肉については、現在個体識別番号を確認し、安全な牛肉を使用しています。
◆6日(木)のビーフカレーの☆印は、ラッキーにんじんが入る日を表しています。
◆11日(火)のさつまいもと栗のタルトは、業者が直接学校へ配送します。
◆今月は、月・水・金曜日がパンの日、火・木曜日がご飯の日になっています。



献立表のアレルギー表示について

・使用材料の左側に、「卵(魚卵は含まない)・乳・小麦・えび」のいずれかが使用されている場合には、その旨を表記しています。

・海産物、海産加工品は、えび・かににが生息する域で採取している場合があります。また、えび・かにを捕食している場合があります。

・5日(水)と27日(木)の  は、アレルギー対応食を表しています。

・食物アレルギー等の健康上の理由により、加工食品配合表を希望される方は給食センターのホームページよりご確認ください。

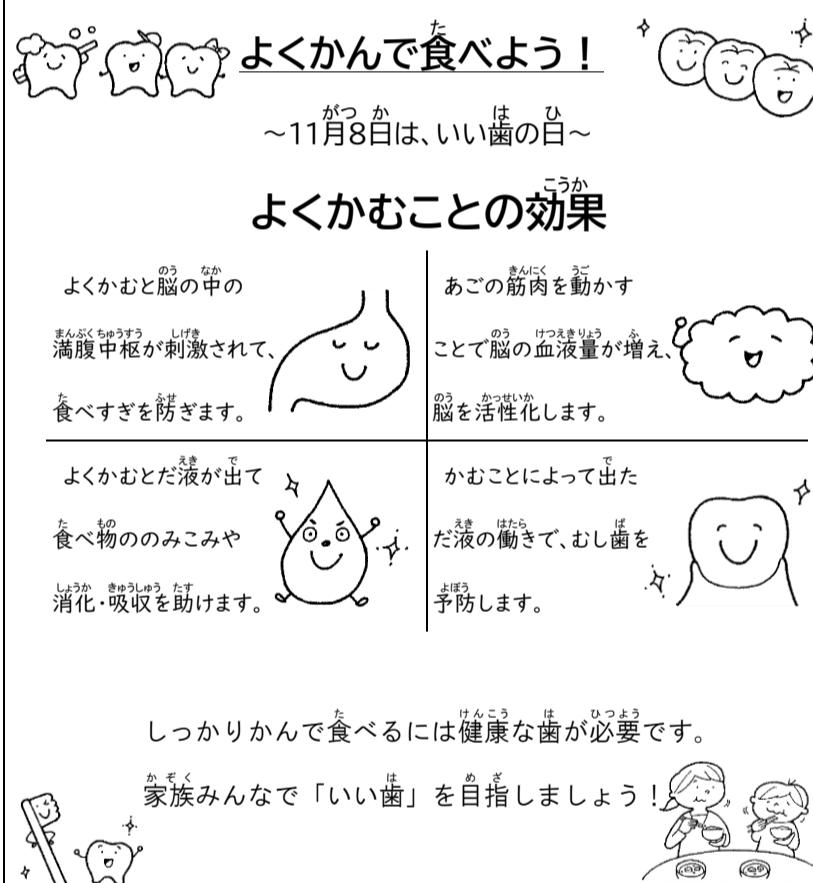
こちらのQRコードよりアクセスできます。 

URL: <https://www.city.katano.osaka.jp/docs/2025030400123/>

給食費口座振替の
お知らせ

	振替日
5期	11月27日(木)

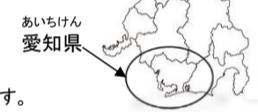
前日までに、口座の残高
確認をお願いいたします。



郷土料理を知ろう～中部地方～

中部地方とは本州の中央部に位置し、新潟県、富山県、石川県、福井県、山梨県、長野県、岐阜県、静岡県、愛知県の9県です。

今月は中部地方の中から愛知県名古屋市の郷土料理を紹介します。



【みそカツ】

名古屋市ではとんかつに「みそダレ」をかけたみそカツが有名です。

みそダレの由来はいろいろあるのですが、昔、そば屋さんが天井のタレをヒントに、みそにかつおだし・砂糖などで味付けしたタレを作り、とんかつにかけたことから始まったようです。今では名古屋名物のひとつとして親しまれています。

みそカツには八丁みそを使います。愛知県の八丁という地域で、江戸時代から造られている「豆みそ」の一種です。大豆の旨味が凝縮され、煮込み料理に最適な「みそ」です。

「みそカツ」のほかに、みそ込みうどん・みそおでんにも合います。

これからくる冬の寒い時期に、体も心もあたたまる一品にしてみてはいかがでしょうか?



3日 文化の日



文化の
日

4日

5日

6日

7日

文化の日

筑前煮	鮭の塩麹焼き	たまごスープ	チャプチャ	ビーフカレー☆	三色サラダ	春雨スープ	交野ルビーコロッケ
とりにく 25 じやがいも 40 れんこん 20 だいこん 20 にんじん 15 こんにゃく 10 みりん 1 おさけ 1 さとう 2.5 小麦 こいくちしょうゆ 3.9 なたねあぶら 0.3 けずりぶし 0.7 みず 40	さけのしおこうじやき (40g) 1コ	小麦 やきぶた 卵 たまご チンゲンサイ たまねぎ にんじん エリンギ チキンスープ こしょう 小麦 うすくちしょうゆ しお でんぶん みず	とりにく 20 こしょう 0.02 さとう 0.25 小麦 こいくちしょうゆ 0.4 りょくとうはるさめ 5 たまねぎ 10 にんじん 10 にら 5 トウバンジヤン 0.05 しお 0.25 さとう 0.5 小麦 こいくちしょうゆ 1.3 なたねあぶら 0.2	ぎゅうにく 20 レンズまめ 10 じやがいも 40 さとう 35 にんじん 10 ローリエ 0.02 ブルーピューレ 8 小麦 カレルウ 9 こしょう 0.03 ウスターーソース 1 なたねあぶら 0.2 みず 85	ロースハム 10 キャベツ 25 にんじん 5 たまねぎ 5 ホールコーン 5 にんじん 1.4 さとう 1 す 1.4 こめあぶら 0.5 こめあぶら 0.5 さとう 1 にんじん 1 ほししいたけ 0.5 おさけ 1 小麦 うすくちしょうゆ 3 しお 0.08 こしょう 0.03 チキンスープ 5.5 みず 100	ベーコン 15 りょくとうはるさめ 5 たまねぎ 20 チングンサイ 15 もやし 10 にんじん 5 ほししいたけ 0.5 おさけ 1 小麦 うすくちしょうゆ 3 しお 0.08 こしょう 0.03 チキンスープ 5.5 みず 100	小麦 かたのルビーコロッケ (50g) 1コ 小麦 かたのルビーコロッケ (50g) 1コ なたねあぶら 8 ウスターーソース 3
さとう (乳)牛乳 1本	さとう (乳)牛乳 1本	いちごジャム (15g) 1コ	さとう (乳)牛乳 1本	さとう (乳)牛乳 1本	みかん (50g) 1コ	さとう (乳)牛乳 1本	ミルメーカー (ココア) (12.5g) 1コ
		かたのし 交野市で収穫した みかんです					

わしょく した がつ か わしょく ひ 和食に親しもう～11月24日は和食の日～

2013年に「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録されました。無形文化遺産とは、目に見える形では残らないため、私たちが日々の食生活を通じて未来へ伝えていくことが重要です。

わしょく とくちょう ～和食の特徴～

- ① 多様で新鮮な食材と
素材の味わいを活用



- ② バランスが良よく
健康的けんこうてきな食生活しょくせいいかつ



- ### ② 自然の美しさの表現

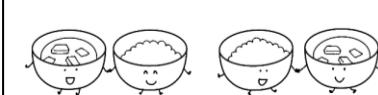


- ## ④ 矢中行重との関わり



～和食クイズ～

- ①配ぜんするときのごはんとみそ汁の位置は、どっちが右で、どっちが左?



- 卷之二

- ②調味料を加える順番の「さしぐせ」の「せ」は何？



卷之二

「한국의 철학」은 1950년에 출판된 책으로, 이 책은 한국 철학의 전통과 현대 철학의 발달을 살펴보는 목적으로 저술되었으며, 특히 고려·조선 시대의 철학과 그에 대한 해석을 주제로 다룬다.

がつ にち きんろうかんしや ひ
11月23日は勤労感謝の日

なさんが食べている給食は、たくさんのひと
うがかかわってつくられています。食材を育
たり、とったりする生産者や食べ物を運ぶ運送
しゃ こんだて かんが えいようし こんだて ちょうり
献立を考える栄養士、献立をもとに調理
ちょうりいん はたらき によって給食は、支えら
く調理員などの働きによって給食は、支えら

