

17	火	○	かぼちゃのポタージュ パンパーグの バーベキューソースかけ 小:ツナとキャベツのソテー 中:ツナとキャベツのサラダ こどもパンスライス	○ ○	たまねぎ、かぼちゃだんご、かぼちゃ、バセリ、バター、米油、小麦粉、生クリーム、牛乳、チキンブイヨン、こしょう、塩 パンパーグ(りに肉、たまねぎ、豚脂、粒状植物性たん白、ぶた肉、水溶性食物繊維、砂糖、ぶどう糖、食塩、酵母エキス、にんにくペースト、香辛料、しょうがペースト、加工でん粉、セルロース、炭酸カルシウム、ピロリン酸第二鉄)、りんご、ビタミンC、にんにく、ねしょうが、しょうゆ、酒 ツナ、にんじん、キャベツ、とうもろこし、米油、こしょう、塩 ツナ、にんじん、キャベツ、とうもろこし、きゅうり、米油、こしょう、塩、酢、しょうゆ、砂糖 小麦粉、マーガリン、砂糖、脱脂粉乳、イースト、塩、小麦たんぱく、ビタミンC		715	906
★ 18	水	○	ごはん とりだんごじる いわしのカリカリあげ ひじきのもの	○ ○	とり肉だんご、とうふ、だいこん、にんじん、ごぼう、ながねぎ、ねしょうが、かつお節、みそ、しょうゆ いわしのカリカリライ(マイワシ(魚卵を含む)、還元水飴、たん白加水分解物、砂糖、しょうが、食塩、発酵調味料、でん粉、じやがいもでん粉、玄米粉、植物油脂、酵母エキス、香辛料、なたね油、バーム油)、米油 ひじき、とり肉、こんにゃく、油揚げ、にんじん、さやいんげん、米油、しょうゆ、酒、三温糖、塩、みりん、かつお節	27.0 621	33.6 752	
19	木	○	きのこのわふうスパゲッティ パジルチキン みかん デニッシュベストリー	○ ○	スパゲッティ、ぶた肉、にんにく、たまねぎ、しめじ、エリンギ、しいたけ、えのきだけ、こまつな、オリーブ油、チキンブイヨン、白ワイン、しょうゆ、こしょう、塩 とり肉、白ワイン、こしょう、塩、にんにく、パジル、オリーブ油 みかん 小麦粉、ホエイパウダー、砂糖、食塩、ショートニング、折込油脂、イースト、ビタミンC、米麹	21.0 628	25.8 786	
★ 20	金	○	まゆ玉だんじる しろみざかなゆずみそかけ だいこんのそぼろに	○ ○	まゆ玉だんご、とり肉、さといも、こんにゃく、しいたけ、にんじん、ごぼう、かつお節、しょうゆ、塩 ホキ、でん粉、米油、三温糖、みそ、ゆず、みりん ぶた肉、だいこん、にんじん、さやいんげん、かつお節、米油、しょうゆ、三温糖、みりん、塩、でん粉	24.2 666	27.6 751	
24	火	○	はちみつパン とりにくとやさいのスープ オムレツの デミグラスソースかけ もやしとあおなの ソテー	○ ○	朝霞第一小学校、朝霞第七小学校、朝霞第三中学校 ツイストパン(小麦粉、イースト、イーストード、食塩、ショートニング、砂糖)、砂糖、米油 とり肉、キャベツ、だいこん、にんじん、たまねぎ、チキンブイヨン、しょうゆ、こしょう、塩 オムレツ(鶏卵、砂糖、酢、食塩、大豆油、加工デンプン)、デミグラスソース、トマトケチャップ、たまねぎ、にんにく、マッシュルーム、米油、赤ワイン もやし、ハム、ほれんそう、にんじん、とうもろこし、米油、しょうゆ、三温糖、塩、でん粉 はちみつパン さとうあげパン	27.2 607	31.5 730	
★ 25	水	○	ごはん ジャージャンどうふ いかのオイスター焼き りんご	○ ○	ぶた肉、厚揚げ、にんじん、ながねぎ、にんにく、ねしょうが、たけのこ、しいたけ、きくらげ、チンゲンサイ、米油、みそ、しょうゆ、三温糖、トウバンジャン、でん粉 いか、マヨネーズ(卵不使用)、酒、オイスターソース、しょうゆ りんご、塩	31.5 688	36.2 773	
26	木	○	わふうみそラーメン ねぎしおまんじゅう ちゅうかめん フルーツミックス	○ ○	とり肉、なると、にんじん、キャベツ、もやし、チンゲンサイ、ながねぎ、とうもろこし、にんにく、ねしょうが、たまねぎ、きくらげ、かつお節、みそ、酒、塩、しょうゆ、米油 ねぎ塩まんじゅう(ながねぎ、ぶた肉、キャベツ、豚脂、にら、塩こじ、にんにく、しょうが、砂糖、食塩、酵母エキス、こしょう、小麦粉、こんにゃく粉、大豆粉末、小麦でん粉、粉末状小麦たんぱく)、しょうゆ りんご、バインアップル、もも、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、クエン酸、ビタミンC、りんごゼリー(りんご果汁、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、ぶどう糖、水溶性食物繊維、グル化剤、香料、酸味料、クエン酸鉄ナトリウム)	23.5 637	27.9 780	
★ 27	金	○	ごはん はるさめスープ ぶたキムチ みかん	○ ○	はるさめスープ ぶた肉、はくさいキムチ、もやし、たまねぎ、にら、にんじん、にんにく、米油、三温糖、しょうゆ、塩、こしょう みかん とり肉、カレー粉、しょうゆ、三温糖、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、ほれんそう、ねしょうが、にんにく、米油、カレールウ、ガラムマサラ、中濃ソース、トマトケチャップ、塩	23.9 662	26.9 735	
★ 30	月	○	ごはん ほうれんそいいチキンカレー やき・ウインナー りんご	○ ○	ほうれんそいいチキンカレー ウインナー(豚肉、食塩、砂糖、香辛料) りんご、塩	24.3 720	28.1 816	
19回			○：牛乳が付きます。 小：小学校 中：中学校 の献立です。 天候不順の影響等、都合により献立及び食材材料の変更をすることがありますのでご了承ください。 小学校の栄養面では3・4年生が基礎になっています。 丸ごと食べられる魚は、魚卵を含む場合があります。 魚の種類によっては小骨が入っていることがあります。 魚小（ちりめんじゃこ・沖あみなど）や海藻類（わかめ・アオサなど）は、甲殻類を含む場合があります。		基準栄養価	650	830	
						21~32	26~41	

献立の材料(食材)に記載されている食品の内容は、下記をご覧下さい。

ハム	豚肉、食塩、砂糖、香辛料抽出物
とり肉だんご	鶏肉、たまねぎ、粒状植物性たん白、砂糖、酵母エキス、にんにくペースト、香辛料、食塩、しょうがペースト、なたね油、加工でん粉、セルロース、ピロリン酸第二鉄
うくわ	たらすり身、馬鈴薯でん粉、砂糖、ぶどう糖、みりん、魚介エキス(はも)
かまぼこ	すり身(イトヨリダイ、タラ)、馬鈴薯でん粉、砂糖、食塩、魚醤、発酵調味料
さつま揚げ	すり身(スケソウタラ、イトヨリダイ、エソ、ヒメジ、キントキダイ)、馬鈴薯でん粉、砂糖、みりん、食塩、ぶどう糖、なたね油
なると	すり身(タラ、イトヨリダイ)、馬鈴薯でん粉、食塩、砂糖、発酵調味料、トマト色素
白菜キムチ	はくさい、大根、唐辛子、にんにく、にんじん、長ねぎ、しょうが、食塩、砂糖、昆布、酵母エキス
かぼちゃだんご	かぼちゃ、じゃがいも、じゃがいもでん粉、砂糖、食塩、加工でん粉
まゆ玉だんご	上新粉、でん粉
花ふ	小麦粉、ブルテン、パプリカ色素、紅麹色素、クチナシ黄色、クチナシ青色、膨張剤、ビタミンE
カレールウ	米粉、バーム油、テキストリン、カレー粉、砂糖、食塩、酵母エキス、トマトペースト、馬鈴薯でん粉、ココアパウダー、パンプキンパウダー、たまねぎ、にんにく、粉末米酢
デミグラスソース	小麦粉、ラード、チキンオイル、トマトペースト、砂糖、ソテーたまねぎ、しょうゆ、チキンエキス、ポークエキス、食塩、にんじんエキス、ワイン調整品、酵母エキス、おろしにんにく、香辛料、カラメル色素、加工でん粉、キサンタンガム
マヨネーズ(卵不使用)	食用植物油脂、醸造酢、水あめ、大豆粉、食塩、粉末状植物性たん白(大豆)、香辛料、酵母エキス、レモン果汁、こんにゃく精粉、増粘多糖類
テンメンジャン	みそ、砂糖、しょうゆ、植物油脂
トウバンジャン	唐辛子、食塩、みそ、酸味料
オイスターソース	水あめ、かき、しょうゆ、食塩、砂糖液糖、アルコール、加工でん粉
マスタード	醸造酢、からし、植物油脂、食塩、ぶどう発酵調味料、ソテーオリオン、香辛料、ポークエキス、調味料、香辛料抽出物

『給食費について』

①納期 11月分の納期限は11月10日(火)です。口座振替の方は、11月9日(月)までに入金してください。

②返付

※月の途中で転出した場合は給食費が返付(又は減額)になることがあります。

※給食アレルギーや宗教上の理由等から、1日の給食のすべてを対象されない場合は、献立表の内容を確認後、速やかに学校に給食不要の連絡をお願いします。

また、同様の理由で、年間を通じて給食を対象されない場合には、学校に給食不要の連絡をお願いします。給食費が減額になります。

※病気や事故その他の理由で長期に給食を食べないことが見込まれる場合は、学校に給食を止める連絡をお願いします。連絡のあった翌日から給食が停止になります。

給食停止期間が連続5日以上となった場合、その日数により、給食費を返付(又は減額)いたします。

※給食費は食材の購入費として使用しています。食材の発注を停止することにより給食費を返付(又は減額)いたしますので、翌日の連絡が必要となる事をご了承ください。

※アレルギー性疾患等により牛乳を飲むことができない場合には、あらかじめ学校に牛乳を止めると連絡をしてください。連絡を受けた翌日から牛乳購入金額相当を年度末に

返付いたします。

※学校での給食費の取扱いについては校長先生が出納員となりご協力をいただいております。

