屯田南小学校・屯田西小学校　給食だより

ランチタイム

１１月号
令和８年１０月３０日

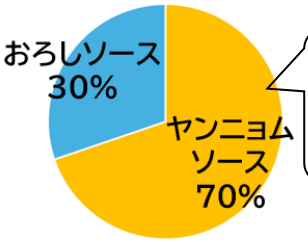
11月24日～27日　給食週間始まります

給食を通じて感謝して食べる心、食べ物を大切にする心を育てることをねらいとして、11月 24日(火)～27日(金)を給食週間としました。給食ができるまでには、たくさんの人たちが関わっています。そのことをこの機会に再認識し、自然の恵みに感謝して、食べ物を大切にする気持ちをもってほしいと思います。また、給食週間の期間、「みんなで作る！楽しい・おいしい！給食時間」をテーマとして、子供たちで献立を選べて“楽しい！”自分で選んだメニューは“おいしい！を楽しんでもらいたいと思います。

給食週間特別メニュー① リザーブ給食

北海道は、日本一の漁獲量を誇るお魚の産地です。そこで「魚のよさを知り、おいしく食べよう！」をテーマにリザーブ給食を行います。今回は「かれいのからあげ」にかける「やみつき！ヤンニョムソース」と「さっぱり！おろしソース」のどちらかを選び、魚をよりおいしく味わってもらいたいと思います。

屯田西小・屯田南小



両校ともに全く同じ結果になりました！

給食週間特別メニュー② リクエスト給食

和食にかかせない！最強の汁物

投票数	
385	豚汁
345	みそ汁
198	石狩なべ
68	つみれ汁

汁まで飲み干したい！うどん

投票数	
343	きつねうどん
342	肉うどん
172	かき揚げうどん
139	親子うどん

ごはんが進む！丼もの

投票数	
688	みそかつ丼
188	マーボー豆腐丼
73	鮭ミックス丼
47	厚揚げ入り肉炒め丼

★うどん部門が最後まで接戦！その結果、一票差できつねうどんが出ることになりました。

１１月予定献立

月	火	水	木	金
2日 角食 ポトフ ほっけのごまフライ きなこクリーム	3日 文化の日	4日 パスタシーフード トマトソース ストローポテトサラダ	5日 ビビンバ かぼちゃチーズフライ フルーツカクテル	6日 肉炒め丼 きゃべつのみそ汁 柿
◆チキンウインナー・バラベーコン・キャベツ・じゃがいも・にんじん・だいこん・さやいんげん・醤油・鶏がらスープ　◆ほっけ・小麦粉・鶏卵・パン粉・白ごま・油　◆豆乳・きな粉・コーンスターチ・バター		◆むきえび・いか・あさり・たまねぎ・にんじん・マッシュルーム・セロリ・にんにく・オリーブ油・パセリ・小麦粉・カレー粉・ケチャップ・トマトピューレ・トマト缶・ウスターソース・中濃ソース・醤油・鶏がらスープ　◆ロースハム・キャベツ・きゅうり・ホールコーン・じゃがいも・油・穀物酢・醤油・白ごま	◆はいが精米・もち米・豚肉・焼き豆腐・メンマ・長ねぎ・しょうが・にんにく・油・醤油・ごま油・豆板醤・穀物酢・にんじん・こまつな・もやし・白ごま　◆加工品・油　◆みかん缶・パイン缶・黄桃缶・なし缶・なつみかん缶・りんごジュース	◆豚肉・メンマ・にんじん・油・もやし・ほうれんそう・醤油・たまねぎ・りんご・ウスターソース・しょうが・にんにく・豆板醤・片栗粉・ごま油・白ごま　◆キャベツ・油揚げ・みそ・削り節・昆布

9日 黒コッペパン かぼちゃシチュー オニオンチップサラダ みかん	10日 ご飯 ピリカラすき焼き あげぎょうざ たたききゅうり	11日 カレーうどん 青のりポテト パイン缶	12日 ごぼうピラフ ブリカツ 大根サラダ	13日 和風そぼろごはん 大根のみそ汁 さんまスパイス揚げ
◆バラベーコン・かぼちゃ・たまねぎ・パセリ・小麦粉・バター・油・牛乳・豆乳・チーズ・スキムミルク・鶏がらスープ　◆ロースハム・キャベツ・きゅうり・ホールコーン・たまねぎ・片栗粉・油・穀物酢・醤油・白ごま	◆豚肉・油・焼き豆腐・しらたき・たまねぎ・はくさい・長ねぎ・たもぎたけ・白すりごま・ごま油・醤油・豆板醤・長ねぎ・にんにく・しょうが・りんご　◆加工品・油　◆きゅうり・醤油・ごま油・白ごま	◆鶏肉・油揚げ・にんじん・たまねぎ・たけのこ水煮・ごぼう・干しいたけ・ほうれんそう・たもぎたけ・長ねぎ・小麦粉・油・カレー粉・醤油・カレールウ・削り節・昆布　◆フレンチポテト・油・青のり	◆はいが精米・大麦・バター・バラベーコン・ごぼう・たまねぎ・にんじん・にんにく・ホールコーン・パセリ・油・醤油　◆加工品・油　◆だいこん・まぐろ水煮・きゅうり・にんじん・白ごま・醤油・ごま油・穀物酢	◆鶏肉・焼き豆腐・切干大根・干しいたけ・ひじき・白ごま・しょうが・油・ごぼう・にんじん・みそ・醤油　◆だいこん・油揚げ・みそ・削り節・昆布　◆さんま・しょうが・にんにく・醤油・かたくり粉・小麦粉・カレー粉・油
16日 コッペパン クリームシチューカレー風味 小松菜とベーコンのサラダ 洋なし缶	17日 ご飯 豆腐のオイスターソース煮 ししゃものから揚げ 白菜の磯和え	18日 長崎ちゃんぽん（えび入り） スパイシーポテト 柿	19日 きのこごはん 厚揚げのみそ汁 高野豆腐のフライ	20日 ご飯 じゃがいものそぼろ煮 ひじき春巻 小松菜のおひたし
◆豚肉・カレー粉・セロリ・じゃがいも・たまねぎ・にんじん・パセリ・小麦粉・バター・油・カレールウ・牛乳・豆乳・スキムミルク・シュレッドチーズ・鶏がらスープ　◆バラベーコン・こまつな・もやし・醤油・穀物酢・油・白ごま	◆豆腐・豚肉・ピーマン・たまねぎ・長ねぎ・にんじん・しょうが・にんにく・油・醤油・オイスターソース・かたくり粉　◆カラフトししゃも（子持ち）・小麦粉・かたくり粉・油・醤油・穀物酢　◆ほうれんそう・はくさい・もみのり・醤油	◆豚肉・しょうが・にんにく・油・むきえび・つと・もやし・にんじん・たまねぎ・キャベツ・たけのこ水煮・チンゲン菜・黒きくらげ・醤油・ごま油・鳥がら・豚骨・煮干し・長ねぎ　◆フレンチポテト・油・カレー粉	◆はいが精米・大麦・油揚げ・にんじん・ごぼう・ひじき・えのきたけ・ぶなしめじ・たもぎたけ・干しいたけ・グリンピース・油・醤油　◆厚揚げ・こまつな・みそ・削り節・昆布　◆凍り豆腐・醤油・カレー粉・小麦粉・白すりごま・鶏卵・パン粉・白ごま・油	◆豚肉・じゃがいも・たまねぎ・にんじん・大豆水煮・切干大根・さやいんげん・干しいたけ・しょうが・油・醤油　◆加工品・油　◆こまつな・もやし・糸かつお・醤油
23日 勤労感謝の日 	24日 ご飯 ★豚汁 いわしのかばやき 小松菜のからし和え	25日 ★きつねうどん ごまみそポテト みかん	26日リザーブ給食 焼豚チャーハン かれい唐揚げ フルーツミックス ☆ヤンニョムソース ☆おろしソース	27日 ★みそかつ丼 すまし汁 白菜のしょうが和え
	◆豚肉・豆腐・じゃがいも・板こんにゃく・にんじん・だいこん・たまねぎ・ごぼう・長ねぎ・しょうが・油・みそ・削り節・昆布　◆いわし・小麦粉・かたくり粉・油・醤油・しょうが・白ごま　◆ロースハム・こまつな・もやし・醤油・からし	◆油揚げ・つと・干しいたけ・長ねぎ・たもぎたけ・ほうれんそう・醤油・穀物酢・削り節・昆布　◆じゃがいも・油・みそ・白すりごま	◆はいが精米・大麦・醤油・油・豚肉・長ねぎ・しょうが・にんにく・にんじん・たまねぎ・ホールコーン・干しいたけ・グリンピース・ごま油　◆加工品・油　◆みかん缶・パイン缶・黄桃缶・なし缶　◆ケチャップ・ごま油・みそ・醤油・豆板醤・にんにく・白ごま　★だいこん・しょうが・醤油・かたくり粉	◆豚肉・小麦粉・鶏卵・パン粉・油・みそ・醤油・ごま油・白すりごま　◆豆腐・カットわかめ・干しいたけ・長ねぎ・醤油・削り節・昆布　◆こまつな・はくさい・しょうが・醤油
30日屯田西小なし 丸パンズパン コーンクリームスープ 鶏肉の照り焼き アップルゼリー	12月1日 キーマカレー あさりのカリッと サラダ	2日 塩ラーメン シナモンポテト パイン缶	3日 ツナライス メンチカツ サイコロサラダ	4日 豚すき丼 じゃがいものみそ汁 白花豆コロッケ
◆ホールコーン・クリームコーン・バラベーコン・たまねぎ・にんじん・パセリ・小麦粉・バター・油・牛乳・豆乳・スキムミルク・シュレッドチーズ・鶏がらスープ　◆鶏肉・醤油・しょうが・かたくり粉・小麦粉・油・白ごま　◆りんごジュース・粉寒天	◆豚肉・たまねぎ・にんじん・セロリ・しょうが・にんにく・大豆水煮・パセリ・レーズン・油・小麦粉・カレー粉・ウスターソース・中濃ソース・トマト缶・ケチャップ・醤油　◆あさり・しょうが・小麦粉・かたくり粉・油・きゅうり・キャベツ・にんじん・醤油・穀物酢・ごま油・白ごま	◆豚肉・しょうが・にんにく・醤油・油・メンマ・つと・もやし・にんじん・たまねぎ・はくさい・長ねぎ・ほうれんそう・カットわかめ・醤油・鳥がら・豚骨・煮干し・昆布　◆さつまいも・油・シナモン	◆はいが精米・大麦・焼き豆腐・まぐろ水煮・にんじん・ごぼう・干しいたけ・グリンピース・油・醤油　◆加工品・油　◆ロースハム・にんじん・きゅうり・ホールコーン・醤油・穀物酢・ごま油	◆豚肉・しらたき・たまねぎ・たけのこ水煮・たもぎたけ・醤油・ほうれんそう　◆じゃがいも・カットわかめ・長ねぎ・みそ・削り節・昆布　◆加工品・油

※下段には、献立ごとに主に使用している食材を記載しています。◆は、献立の区切りです。調味料や加工食品については、一部を除き記入していません。牛乳（200ml）は、毎日付きます。野菜や果物は気候や価格によって変更することがあります。

※あさり・昆布・わかめ等の海産物については、小さなかに・えび・貝殻が混入している場合があります。アレルギーが不安な方は、学校へ御連絡ください。