令和8年度（2026年）

市のホームページにも掲載しています。

11 月　献立予定表（中学校）

小田原市国府津学校給食共同調理場

日	曜日	献立名	主にエネルギーになる食品（黄）	主に体の組織をつくる食品（赤）	主に体の調子を整える食品（緑）	ｴﾈﾙｷﾞｰ kcal たんぱく質 g 脂質 g 塩分 g	中止など
			醤油・ケチャップ・調味料・香辛料などは、記載してありません。				
2	月	牛乳 黒パン ラザニア風 ウインナーと野菜のソテー	黒パン 油 小麦粉 マーガリン ワンタン バター パン粉	牛乳 豚肉 大豆ミート チーズ ウインナー	たまねぎ にんじん パセリ コーン キャベツ こまつな	830 32.1 28.7 3.6	
4	水	牛乳（ゆでめん） ちゃんこうどん さつまいもの天ぷら	ゆでめん 油 さつまいも 小麦粉	牛乳 豚肉 白竹輪	にんじん だいこん キャベツ 干ししいたけ たけのこ 長ねぎ	857 26.7 20.1 2.2	
5	木	牛乳 ご飯 ふりかけ（わかめ） 鶏肉のから揚げ 塩肉じゃが	ご飯 油 ごま油 片栗粉 じゃがいも 砂糖	牛乳 わかめふりかけ 鶏肉 豚肉	しょうが にんにく にんじん たまねぎ いんげん	848 29.9 28.8 1.9	
6	金	牛乳（麦入りご飯） こぎつねごはん 玉ねぎの味噌汁 かみかみ小魚カレー風味 いい歯の日 献立	ご飯 麦 ごま油 砂糖 水あめ	牛乳 鶏肉 油揚げ 豆腐 味噌 わかめ たづくり	ごぼう にんじん えだまめ たまねぎ はくさい	784 31.8 25.3 2.6	
9	月	牛乳 ロールパン 南瓜コロッケ 豚肉のトマト煮	ロールパン 油 じゃがいも 砂糖 マーガリン 小麦粉	牛乳 豚肉	かぼちゃコロッケ にんにく たまねぎ トマト えだまめ	845 25.9 34.7 2.8	
10	火	牛乳 麦入りご飯 さけのもみじ焼き すき焼き風煮	ご飯 麦 卵なしマヨネーズ 油 砂糖 片栗粉	牛乳 さけ 豚肉 豆腐	にんじん しらたき はくさい 長ねぎ	839 38.1 28.2 1.6	
11	水	牛乳（ホットラーメン） ジャージャー麺 もやしと切干大根のナムル	ホットラーメン ごま油 砂糖 片栗粉	牛乳 豚肉 大豆ミート 味噌 ベーコン	にんにく しょうが たまねぎ 干ししいたけ 長ねぎ もやし 切り干し大根 こまつな	803 33.6 23.1 4.1	
12	木	牛乳（ご飯） ポークカレーライス 温野菜 イタリアンドレッシング	ご飯 油 じゃがいも マーガリン 小麦粉 イタリアンドレッシング	牛乳 豚肉	にんにく しょうが たまねぎ にんじん りんごソース キャベツ コーン	788 22.9 22.4 1.8	
13	金	牛乳（ご飯） かまぼこ丼 さといもの味噌汁 ヨーグルト かまぼこの日 献立	ご飯 油 砂糖 片栗粉 ごま さといも	牛乳 豚肉 かまぼこ 油揚げ 味噌 ヨーグルト	にんじん たまねぎ しらたき だいこん しめじ こまつな	799 31.1 20.4 2.7	
16	月	牛乳 食パン タンドリーチキン きのこのスパゲッティ いちごジャム	食パン マーガリン スパゲッティ いちごジャム	牛乳 鶏肉 ヨーグルト ベーコン	にんじん たまねぎ えのきたけ エリンギ しめじ 葉ねぎ	820 35.6 29.7 2.5	
17	火	牛乳（ご飯）マーボー豆腐丼 中華スープ	ご飯 ごま油 砂糖 片栗粉 油 ごま	牛乳 豚肉 大豆ミート 味噌 豆腐 鶏肉 わかめ	しょうが にんにく たまねぎ にんじん 長ねぎ 干ししいたけ きくらげ にら	748 28.0 20.8 2.3	
18	水	牛乳（ソフトめん） カレーソース 青のりポテト	ソフトめん 油 マーガリン 小麦粉 フライドポテト	牛乳 豚肉 大豆ミート 青のり	にんにく たまねぎ にんじん	904 31.0 30.2 1.6	

今月の小田原産

～給食で使用する、地場産物を紹介します～



白ちくわ・かまぼこ・葉ねぎ・きくらげ・なると・梅干し

給食費は国と市の補てんにより減額しています。



小田原市の学校給食では、平成24年度9月から給食で使用する食材の放射性物質検査を実施しています。
検査結果については、市のホームページでお知らせしています。

日	曜日	献立名	主にエネルギーになる食品（黄）	主に体の組織をつくる食品（赤）	主に体の調子を整える食品（緑）	ｴﾈﾙｷﾞｰ / たんぱく質 / 脂質 / 塩分	kcal / g / g / g	中止など
			醤油・ケチャップ・調味料・香辛料などは、記載してありません。					
19	木	牛乳（麦入りご飯）ひじきご飯 秋野菜の豚汁	ご飯 麦 油 砂糖 ごま油 さつまいも	牛乳 鶏肉 ひじき 油揚げ 大豆 豚肉 豆腐 味噌	にんじん だいこん ごぼう しめじ 長ねぎ	810 32.4 25.6 2.3		
20	金	牛乳 ご飯 マグロカツ 野菜炒め	ご飯 油 片栗粉	牛乳 マグロカツ 豚肉	にんじん たまねぎ キャベツ もやし	768 25.2 15.8 2.1		4組 中止
24	火	牛乳 ご飯 さわらのピリ辛焼き 根菜汁 ★青菜のおかか炒め だしで味わう和食の日献立	ご飯 砂糖 ごま 油 ごま油 じゃがいも	牛乳 さわら 豚肉 豆腐 おかかふりかけ	しょうが にんにく りんごソース たまねぎ ごぼう こんにゃく にんじん だいこん 長ねぎ もやし こまつな	752 33.1 20.8 2.0		★3品献立
25	水	牛乳（ゆでめん） わかめうどん 肉団子のケチャップあん ハスカップゼリー	ゆでめん 油 砂糖 片栗粉 ハスカップゼリー	牛乳 鶏肉 なると わかめ 肉団子	にんじん だいこん 長ねぎ	833 33.7 22.3 3.3		
26	木	牛乳 ご飯 ガイヤーン ビーフンソテー	ご飯 油 砂糖 ごま油 ビーフン	牛乳 鶏肉 豚肉	にんにく 長ねぎ にんじん たまねぎ もやし にら	755 31.8 24.1 2.0		
27	金	牛乳 ご飯 かますのフライ梅ソース 鶏のとろみ汁	ご飯 油 小麦粉 パン粉 砂糖 片栗粉 さつまいも	牛乳 かます 鶏肉	梅干し ごぼう にんじん だいこん しめじ 葉ねぎ	799 27.8 20.5 3.1		
30	月	牛乳 米粉パン さつまいものクリームシチュー キャベツのソテー ★ハンバーグ	米粉パン 油 さつまいも マーガリン 小麦粉 砂糖	牛乳 豚肉 脱脂粉乳 ベーコン ハンバーグ	たまねぎ にんじん えだまめ キャベツ コーン	881 41.5 34.7 4.2		★3品献立

※給食で使用されている生鮮食品（野菜・肉・魚）の産地を毎日学校へお知らせしています。
※揚げ油は、3回程度使用しています。
※物資の都合により、献立が変更になる場合があります。
※アレルギーのある方は、アレルギー確認献立表の表示を見てください。

★市のホームページに給食の写真を掲載 しています。
【URl https://www.city.odawara.kanagawa.jp/field/edu-ch/education/sl/menu/school lunch/menu kozu/

主食について
主食の米飯・パン・麺製品につきましては、同じラインでアレルゲンとなるそば・卵・えび等を使用した製品を製造している場合があります。ご不明な点がありましたら国府津学校給食共同調理場（48-1862）までご連絡ください。

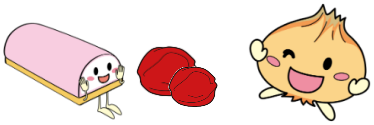


かまぼこの日

11月15日は「かまぼこの日」です。七五三の時期に、お祝いの席で紅白のかまぼこが使われていたことに由来します。かまぼこは、すり身 を竹の棒につけて焼いた形が植物の「蒲の穂（がまのほ）」に似ていたことから、「かまぼこ」と呼ばれるようになりました。
小田原のかまぼこを、給食で味わいましょう。



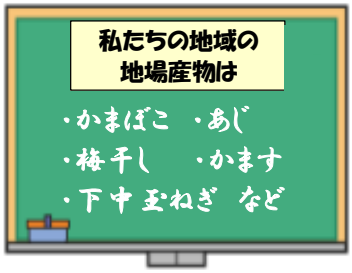
給食ナビ
お子さんが通う学校給食の献立確認や、簡単なアレルギーチェックができるアプリです。 ▲iPhone用 ▲Android用
「https://9-navi.com/login.php」



地場産物とは？

新鮮　経済循環　安心

自分たちが住んでいる地域でとれる食べ物を地場産物といいます。地場産物は生産している人が近くにいるので「顔が見える」「話ができる」などのよい点があります。また、どうしてこの地域でつくられるようになったのかを考えることにより、地域の自然や歴史を知ることにもつながります。



地場産物を食べること

地産地消



食の学び　環境配慮　フードロス削減　地域交流　郷土愛

11月分の納期限は1月4日です。口座振替の方は、納期限が振替日となります。残高のご確認をお願いします。