れいわ8ねんど（2026ねん）

市のホームページにも のせています。

11 がつ　こんだてよていひょう（しょうがっこう）

小田原市豊川学校給食共同調理場

ひ	ようび	こんだてめい	おもにエネルギーのもとになるしょくひん（きいろ）	おもにからだをつくるもとになるしょくひん（あか）	おもにからだのちょうしをととのえるしょくひん（みどり）	エネルギー / たんぱくしつ / ししつ / えんぶん	kcal / g / g / g	ちゅうしなど
		しょうゆ・ケチャップ・ちょうみりょう・こうしんりょうなどは、きさいしてありません。						
2	げつ	ぎゅうにゅう くろパン ラザニアふう ウインナーとやさいのソテー	くろパン あぶら こむぎこ マーガリン ワンタン バター パンこ	ぎゅうにゅう ぶたにく だいずミート 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	650 25.8 23.7 2.6		
4	すい	ぎゅうにゅう （ゆでめん） ちゃんこうどん さつまいものてんぷら	ゆでめん あぶら さつまいも こむぎこ	ぎゅうにゅう ぶたにく しろちくわ	にんじん だいこん キャベツ ほししいたけ たけのこ ながねぎ	618 20.8 17.2 1.7		
5	もく	ぎゅうにゅう　ごはん ふりかけ（わかめ） とりにくのからあげ しおにくじゃが	ごはん あぶら ごまあぶら かたくりこ じゃがいも さとう	ぎゅうにゅう わかめふりかけ とりにく ぶたにく	しょうが にんにく にんじん たまねぎ いんげん	675 24.0 23.4 1.6		
6	きん	ぎゅうにゅう （むぎいりごはん） こぎつねごはん たまねぎのみそしる かみかみこざかなカレーふうみ いいはのひ こんだて	ごはん むぎ ごまあぶら さとう みずあめ	ぎゅうにゅう とりにく あぶらあげ とうふ みそ 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	637 26.5 21.3 2.1		4ねんせい ちゅうし
9	げつ	ぎゅうにゅう ロールパン かぼちゃコロッケ ぶたにくのトマトに	ロールパン あぶら じゃがいも さとう マーガリン こむぎこ	ぎゅうにゅう ぶたにく	かぼちゃコロッケ にんにく たまねぎ トマト えだまめ	666 21.2 28.1 2.1		
10	か	ぎゅうにゅう むぎいりごはん さけのもみじやき すきやきふうに	ごはん むぎ たまごなし マヨネーズ あぶら さとう かたくりこ	ぎゅうにゅう さけ ぶたにく とうふ	にんじん しらたき はくさい ながねぎ	668 30.3 23.4 1.2		
11	すい	ぎゅうにゅう （ホットラーメン） ジャージャーめん きりぼしだいこんのナムル	ホットラーメン ごまあぶら さとう かたくりこ	ぎゅうにゅう ぶたにく だいずミート みそ ベーコン	にんにく しょうが たまねぎ にんじん ながねぎ ほししいたけ きりぼしだいこん もやし こまつな	602 26.3 19.4 3.2		
12	もく	ぎゅうにゅう（ごはん） ポークカレーライス おんやさい イタリアンドレッシング	ごはん あぶら じゃがいも マーガリン こむぎこ イタリアンドレッシング	ぎゅうにゅう ぶたにく	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	640 19.2 19.4 1.5		
13	きん	ぎゅうにゅう（ごはん） かまぼこどん さといものみそしる ヨーグルト かまぼこのひ こんだて	ごはん あぶら さとう かたくりこ ごま さといも	ぎゅうにゅう ぶたにく かまぼこ あぶらあげ みそ 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	657 26.0 17.9 2.0		
16	げつ	ぎゅうにゅう しょくパン タンドリーチキン きのこのスパゲッティ いちごジャム	しょくパン マーガリン スパゲッティ いちごジャム	ぎゅうにゅう とりにく 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 はねぎ	646 27.8 23.9 1.9		4ねんせい ちゅうし
17	か	ぎゅうにゅう （ごはん） マーボーどうふどん ちゅうかスープ	ごはん ごまあぶら さとう かたくりこ あぶら ごま	ぎゅうにゅう ぶたにく だいずミート みそ とうふ とりにく わかめ	しょうが にんにく たまねぎ にんじん ながねぎ ほししいたけ きくらげ にら	606 23.1 17.8 1.9		
18	すい	ぎゅうにゅう （ソフトめん） カレーソース あおのりポテト	ソフトめん あぶら マーガリン こむぎこ フライドポテト	ぎゅうにゅう ぶたにく だいずミート あおのり	にんにく たまねぎ にんじん	682 24.1 24.9 1.4		

こんげつのおだわらさん

～給食で使用する、地場産物を紹介します～

なると巻き　白焼きちくわ　かまぼこ
葉ねぎ　きくらげ　梅干し



給食費は国と市の補てんにより無償とします。



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。

ひ	ようび	こんだてめい	おもにエネルギーのもとになるしょくひん（きいろ）	おもにからだをつくるもとになるしょくひん（あか）	おもにからだのちょうしをととのえるしょくひん（みどり）	エネルギー	kcal	ちゅうしなど
						たんぱくしつ	g	
			しょうゆ・ケチャップ・ちょうみりょう・こうしんりょうなどは、きさいしてありません。			ししつ	g	
						えんぶん	g	
19	もく	ぎゅうにゅう （むぎいりりごはん） ひじきごはん あきやさいのとんじる	ごはん むぎ あぶら さとう ごまあぶら さつまいも	ぎゅうにゅう とりにく ひじき あぶらあげ だいず ぶたにく とうふ みそ	にんじん だいこん ごぼう しめじ ながねぎ	653 26.6 21.6 1.7		
20	きん	ぎゅうにゅう ごはん マグロカツ やさいいため	ごはん あぶら かたくりこ	ぎゅうにゅう マグロカツ ぶたにく	にんじん たまねぎ キャベツ もやし	609 20.1 13.7 1.6		1.2ねんせいちゅうし
24	か	ぎゅうにゅう ごはん さわらのピリからやき こんさいじる ★あおなのおかかいため	ごはん さとう ごま あぶら ごまあぶら じゃがいも	ぎゅうにゅう さわら ぶたにく とうふ 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 ながねぎ もやし こまつな	603 26.1 17.6 1.5		★さんしなこんだて
25	すい	ぎゅうにゅう（ゆでめん） わかめうどん にくだんごのケチャップあん ハスカップゼリー	ゆでめん あぶら さとう かたくりこ ハスカップゼリー	ぎゅうにゅう とりにく なると わかめ にくだんご	にんじん だいこん ながねぎ	607 24.4 16.7 2.7		
26	もく	ぎゅうにゅう ごはん ガイヤーン ビーフンソテー	ごはん あぶら さとう ごまあぶら ビーフン	ぎゅうにゅう とりにく ぶたにく	にんにく ながねぎ にんじん たまねぎ もやし にら	602 25.4 19.7 1.6		
27	きん	ぎゅうにゅう ごはん しろみざかなのフライうめソース とりのとろみじる	ごはん あぶら こむぎこ パンこ さとう かたくりこ さつまいも	ぎゅうにゅう メルルーサ とりにく	うめぼし ごぼう にんじん だいこん しめじ はねぎ	617 23.3 15.0 2.6		3ねんせいちゅうし
30	げつ	ぎゅうにゅう こめこパン 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	こめこパン あぶら さつまいも マーガリン こむぎこ さとう	ぎゅうにゅう ぶたにく だっしふんにゅう 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	700 33.2 28.4 3.1		★さんしなこんだて



※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_toyokawa/

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豊川学校給食共同調理場（36-8451）までご連絡ください。

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」

かまぼこの日

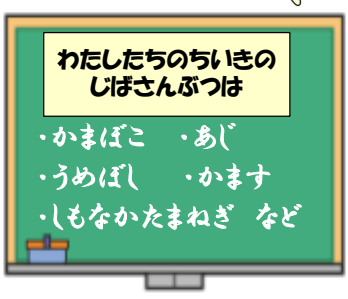
11月15日は「かまぼこの日」です。七五三の時期に、お祝いの席で紅白の蒲鉾が使われていたことに由来します。かまぼこは、すり身を竹の棒につけて焼いた形が植物の「蒲の穂」に似ていたことから、「かまぼこ」と呼ばれるようになりました。
小田原のかまぼこを、給食で味わいましょう。

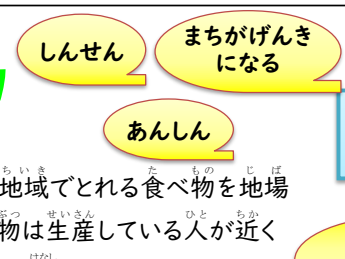




じばさんぶつとは？

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。





ちいきのものをたべよう

