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）

小田原市橘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 ご飯 ヤンニョムチキン コーンスープ	ご飯 油　ごま油 片栗粉 砂糖　ごま	牛乳 鶏肉 おから　豚肉 豆腐	しょうが　玉ねぎ にんじん コーン 小松菜	805 30.8 29.0 2.1	
4	水	牛乳 ご飯 鮭のもみじ焼き すきやき風煮	ご飯 たまごなしマヨネーズ 油　砂糖 片栗粉	牛乳 鮭 豚肉 豆腐	にんじん しらたき 白菜 長ねぎ	807 36.2 27.0 1.5	
5	木	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 白ちくわ	にんじん　大根 干ししいたけ たけのこ　キャベツ 長ねぎ	857 26.6 20.1 2.2	
6	金	牛乳 （ご飯）こぎつねごはん　いい歯の日献立 玉ねぎのみそ汁 かみかみ小魚カレー風味	ご飯 ごま油 砂糖 水あめ	牛乳 鶏肉　わかめ 油揚げ　みそ 豆腐　たづくり	しめじ にんじん 玉ねぎ 白菜	770 31.1 24.7 2.6	
9	月	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 玉ねぎ　にんじん りんごソース キャベツ　コーン	785 22.9 22.4 1.8	
10	火	牛乳 ロールパン ガイヤーン きのこのスパゲッティ	ロールパン 油　マーガリン 砂糖 スパゲッティ	牛乳 鶏肉 ベーコン	にんにく　長ねぎ にんじん　玉ねぎ えのきたけ しめじ　エリンギ	809 35.1 33.7 2.9	
11	水	牛乳 ご飯 かますのフライ梅ソース 筑前煮	ご飯 油　小麦粉 パン粉　砂糖 片栗粉	牛乳 かます 鶏肉 高野豆腐	梅干し　にんじん ごぼう　たけのこ こんにゃく いんげん	815 32.1 23.5 2.6	
12	木	牛乳 （ホットラーメン） ジャージャーめん シュウマイ	ホットラーメン ごま油 砂糖 片栗粉	牛乳 豚肉 大豆ミート　みそ シュウマイ	にんにく　しょうが 玉ねぎ　にんじん 長ねぎ 干ししいたけ	869 35.7 27.3 3.8	
13	金	牛乳 （麦入りご飯）　かまぼこ献立 かまぼこ丼 里芋のみそ汁　ヨーグルト	ご飯　麦 油　ごま 砂糖　片栗粉 里芋	牛乳 豚肉　かまぼこ 油揚げ　みそ ヨーグルト	にんじん　玉ねぎ しらたき　大根 しめじ 小松菜	796 31.2 20.5 2.6	
16	月	牛乳 ご飯　3品献立 鰆のピリ辛焼き 根菜汁　青菜のおかか炒め	ご飯 砂糖　ごま 油　ごま油 じゃがいも	牛乳 鰆　豆腐 豚肉 おかかふりかけ	しょうが　にんにく りんごソース　ごぼう 玉ねぎ　にんじん 大根　長ねぎ 小松菜　もやし	750 33.1 20.8 2.0	
17	火	牛乳 食パン　いちごジャム ラザニア風 ウインナーと野菜のソテー	食パン　バター 油　マーガリン 小麦粉　ワンタン パン粉　いちごジャム	牛乳 豚肉　チーズ 大豆ミート ウインナー	玉ねぎ　にんじん パセリ　コーン キャベツ 小松菜	832 31.7 28.8 3.6	
18	水	牛乳 ご飯　ふりかけ（わかめ） ザンギ 塩肉じゃが	ご飯 油　ごま油 片栗粉 じゃがいも　砂糖	牛乳 鶏肉 豚肉 ふりかけ(わかめ)	しょうが　にんにく にんじん 玉ねぎ いんげん	848 29.9 28.8 1.9	

今月の小田原産

～給食で使用する、地場産物を紹介します～



さつま揚げ・かまぼこ・白ちくわ・かます・梅干し・生きくらげ

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）	エネルギー	kcal	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。			たんぱく質	g	
						脂質	g	
						塩分	g	
19	木	牛乳 （ソフトめん） カレーソース 切干大根のナムル	ソフトめん 油　小麦粉 マーガリン ごま油	牛乳 豚肉　ベーコン 大豆ミート 豆乳	にんにく　にんじん りんごソース　もやし 切干大根 玉ねぎ　小松菜	894 33.1 27.7 2.9		
20	金	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　鶏肉 大豆ミート　みそ 豆腐　わかめ	しょうが　にんにく 玉ねぎ　にんじん 長ねぎ　きくらげ にら　干ししいたけ	748 28.0 20.8 2.3		3組 中止
24	火	牛乳 コッペパン　3品献立 ハンバーグ　キャベツのソテー さつまいものクリームシチュー	コッペパン 油　マーガリン さつまいも 小麦粉　砂糖	牛乳 豚肉　ベーコン 脱脂粉乳 ハンバーグ	玉ねぎ　にんじん 枝豆 キャベツ コーン	870 37.7 34.2 3.7		
25	水	牛乳 （ご飯） 鶏ごぼうご飯 秋野菜の豚汁　だしで味わう和食の日献立	ご飯 ごま油 砂糖 さつまいも	牛乳 鶏肉　さつま揚げ 油揚げ　豆腐 豚肉　みそ	しょうが　にんじん ごぼう　大根 しめじ 長ねぎ	825 33.9 28.4 2.0		
26	木	牛乳 （ゆでめん） わかめうどん 青のりポテト　ハスカップゼリー	ゆでめん 油 フライドポテト ハスカップゼリー	牛乳 鶏肉 なると　わかめ 青のり	にんじん 大根 長ねぎ	827 27.1 23.3 2.8		
27	金	牛乳 麦入りご飯 マグロカツ 野菜炒め	ご飯　麦 油 片栗粉	牛乳 マグロカツ 豚肉	にんじん 玉ねぎ キャベツ もやし	767 25.3 15.9 2.1		
30	月	牛乳 ご飯 タンドリーチキン ビーフンソテー	ご飯 ごま油 ビーフン	牛乳 鶏肉 豚肉 ヨーグルト	にんじん 玉ねぎ もやし にら	780 32.4 24.7 1.5		

※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_tachibana/

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橘学校給食共同調理場（43-0112）までご連絡ください。

かまぼこの日

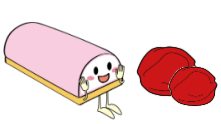


１１月１５日は「かまぼこの日」です。七五三の時期に、お祝いの席で紅白のかまぼこが使われていたことに由来します。かまぼこは、すり身 を竹の棒につけて焼いた形が植物の「蒲の穂（がまのほ）」に似ていたことから、「かまぼこ」と呼ばれるようになりました。小田原のかまぼこを、給食で味わいましょう。



※給食ナビは、給食中止日でも献立が掲載されますので、ご承知おきください。

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」

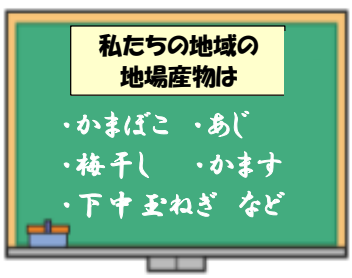


地場産物とは？

新鮮　経済循環　安心



地産地消



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

食の学び　フードロス削減　環境配慮　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。