

令和7年度



11 月 分 学 校 給 食 予 定 献 立 表

毛呂山町学校給食センター

日曜日	献立	立名	食材料(太字は毛呂山町産の予定)			栄養価		
			主に血や肉を作る食品 (赤色の食品)	主に体の調子を整える食品 (緑色の食品)	主に熱や働く力になる食品 (黄色の食品)	エネルギー kcal	たんぱく質 g	
主・のみもの	お・か・ず							
つけるもの・かけるもの	デ・ザ・ートなど							
4 火	ツイストパン コーヒーミルク(学)	アルファベットスープ コロッケ(バ) チキンサラダ(角) ブックメニュー 「11ぴきのねことあほうどり」	コーヒーミルク、 豚肉 、サラダチキン	たくさん 本を讀もう！ キャベツ、きゅうり	にんじん、たまねぎ、だいこん、はくさい、キャベツ、きゅうり	ツイストパン、米ぬかサラダ油、アルファベットマカロニ、ポテトコロッケ、なたね油、上白糖	650 821	25.5 27.7
5 水	ごはん 牛乳	竹輪と卵のスープ さわらの西京焼き(バ) あげどんの具(角) ブックメニュー 「こんとあき」	牛乳、かつおぶし、生竹輪、 鶏卵 、さわら西京みそ漬、鶏肉、油揚げ	にんじん、たまねぎ、ほうれんそう	ごはん、でん粉、米ぬかサラダ油、三温糖、ごま		649 814	32.3 39.1
6 木	中華めん 牛乳	こまったさんのマーボーラーメン 揚げぎょうざ (小1~2①小3~中②)(バ) 中華サラダ(角) ブックメニュー 「こまったさんのラーメン」	牛乳、 豚肉 、豆腐、ぎょうざ	根しようが、にんにく、根菜ねぎ、にんじん、たけのこ、にら、きゅうり、もやし、こまつな	中華めん、米ぬかサラダ油、三温糖、でん粉、ごま油、なたね油、上白糖		611 755	25.2 30.8
7 金	茶飯 牛乳	おでん 肉団子の甘酢あんかけ (小1~2①小3~中②)(バ) キャベツのおかかマヨネーズ風和え(角) ブックメニュー 「おでんさむらい しらたきのまき」	牛乳、煮干し、削り節、昆布、えびボール、焼き竹輪、生揚げ、肉団子、かつお節	だいこん、にんじん、しらたき、きゅうり、キャベツ	茶めし、じゃがいも、三温糖、でん粉、マヨネーズタイプ調味料(卵不使用)		614 784	21.1 25.9
10 月	ごはん 牛乳	ワンタンスープ ねぎ塩焼き肉(角) ミニアセロラゼリー(小中①)(ピ)	牛乳、 豚肉	根しようが、にんじん、たまねぎ、もやし、はくさい、こまつな、にんにく、根菜ねぎ、レモン果汁、ミニアセロラゼリー	ごはん、ごま油、ワンタンの皮、米ぬかサラダ油		615 770	27.5 33.5
11 火	バターロール 牛乳	ソーセージのポテ オムレツ ミートソースかけ(バ) フルーツのヨーグルトあえ(角) ブックメニュー 「謎解き朝ごはん」より	牛乳、 豚肉 、ウインナーソーセージ、オムレツ、鶏肉、ヨーグルト	にんじん、たまねぎ、キャベツ、セロリ、トマトピューレー、レトルトパイナップル、ダイゼリーみかん	バターロール、米ぬかサラダ油、じゃがいも、バター、三温糖、ナタデココ、上白糖		633 889	25.2 32.9
12 水	ごはん 牛乳	春雨スープ チキンみそカツ(バ) 浅漬け(角)	牛乳、肉団子、チキンカツ、赤みそ	にんじん、乾しいたけ、もやし、根菜ねぎ、こまつな、根しようが、にんにく、きゅうり、キャベツ	ごはん、はるさめ、ごま油、なたね油、三温糖、ごま		635 796	22.8 27.1
13 木	ごはん 牛乳	米粉のもろ丸くんカレー ツナサラダ(角)	牛乳、 豚肉 、チーズ、ヨーグルト、まぐろフレーク	にんにく、たまねぎ、にんじん、ソーセージ、オニオン、トマトピューレー、キャベツ、きゅうり	ごはん、米ぬかサラダ油、じゃがいも、 ゆずジャム(毛呂山産) 、ココア、バター、米粉、上白糖		635 799	24.3 29.5
17 月	はちみつパン 牛乳	せん切り野菜スープ もちキ(バ) 焼きそば(角) 麻原酒造さんの「ささな甘酒」を使って作ります。	牛乳、ベーコン、鶏肉、 豚肉 、あおのり	にんじん、たまねぎ、とうもろこし、はくさい、根しようが、キャベツ	はちみつパン、米ぬかサラダ油、じゃがいも、でん粉、なたね油、三温糖、蒸し中華めん、 こうじ甘酒		646 834	27.3 34.0
18 火	ごはん 牛乳	コロコロ野菜のスープ タコライス(バ) パリパリ塩キャベツ(角)	牛乳、ウインナーソーセージ、 豚肉	にんじん、たまねぎ、だいこん、とうもろこし、キャベツ	ごはん、じゃがいも、米ぬかサラダ油		621 783	23.7 28.7
19 水	ごはん 牛乳	健幸豚汁 さばの塩焼き(バ) 毛呂子サラダ(角) 毛呂山町の食材で心も体も「健幸」になる豚汁です！	牛乳、 豚肉 、煮干し、削り節、 毛呂山産みど 、塩さば、生竹輪	にんじん、だいこん、たまねぎ、根菜ねぎ、はくさい、きゅうり	ごはん、米ぬかサラダ油、じゃがいも、 ゆずジャム(毛呂山産) 、ごま油、 こうじ甘酒		625 823	23.7 30.0
20 木	地粉うどん 牛乳	鶏塩おろしうどんの汁 みそポテ (小1~3①小4~中②)(バ) キャベツのごま和え(角) 秋父地方郷土料理	牛乳、鶏肉、油揚げ、白みそ	根しようが、にんじん、乾しいたけ、だいこん、はくさい、根菜ねぎ、キャベツ、きゅうり	地粉うどん、ごま油、でん粉、じゃがいも、小麦粉、なたね油、三温糖、ごま		630 766	21.6 25.9
21 金	子どもパン 牛乳	米粉の白菜とさつまいものクリームシチュー ハンバーグのケチャップソースかけ(バ) パリジャンサラダ(角)	牛乳、鶏肉、ハンバーグ、チーズ	たまねぎ、にんじん、しめじ、はくさい、キャベツ、きゅうり、とうもろこし	子どもパン、米ぬかサラダ油、さつまいも、バター、米粉、三温糖、上白糖		647 884	27.3 35.6
25 火	ごはん 牛乳	毛呂山産ゆず入りすいとん いわしのしょうが煮(バ) ごぼうサラダ(角)	牛乳、 豚肉 、煮干し、削り節、いわしの生姜煮、白みそ	にんじん、だいこん、乾しいたけ、 ゆず 、はくさい、根菜ねぎ、こまつな、ごぼう、とうもろこし、きゅうり	ごはん、米ぬかサラダ油、すいとん、小麦粉、上白糖、ごま		620 782	22.9 27.7
26 水	ごはん 牛乳	豚玉毛井の具 青菜と油揚げのお浸し(角)	牛乳、煮干し、削り節、 豚肉 、 鶏卵 、油揚げ、かつお節	たまねぎ、 ゆず 、みつば、こまつな、もやし、にんじん	ごはん、三温糖		630 814	30.0 38.4
27 木	山型食パン 牛乳 ブルーベリージャム(ピ)	フィッシュシュベ チキンソテー(バ) カラフルポテ(角) ノルウェーのスープ	牛乳、鶏肉、生クリーム、 鮭 、鮭ボール	たまねぎ、にんじん、しめじ、ブロッコリー、レモン果汁、にんにく、とうもろこし、きゅうり	山型食パン、米ぬかサラダ油、バター、米粉、三温糖、でん粉、じゃがいも、ブルーベリージャム		628 791	26.4 33.7
28 金	ごはん 牛乳 中濃ソース	ごまキムチ ホッケフライ(バ) 野菜の昆布しょうゆ和え(角)	牛乳、 豚肉 、煮干し、削り節、白みそ、赤みそ、ホッケフライ、昆布	たまねぎ、だいこん、こんにゃく、はくさいキムチ、きゅうり、とうもろこし、にんじん、キャベツ	ごはん、ごま油、じゃがいも、ごま、ねりごま、なたね油		650 786	23.7 27.0
給食回数		17回	(学)・・・学校配送 (角)・・・角食缶 (バ)・・・バント (ピ)・・・ピニール袋 (小)・・・小学校 (中)・・・中学校			平均栄養量	632 805	25.1 31.0
						基準栄養量	630 805	21.1 27.0

※ 材料入荷の都合により献立を突然変更することや、欠品することがあります。

※ O-157対策のため生野菜をひかえた献立になっています。ご理解とご協力をお願いいたします。

※ 材料入荷の都合により献立を突然変更することや、欠品することがあります。

※ 0-157対策のため生野菜をひかえた献立になっています。ご理解とご協力をお願いいたします。

【学校給食の放射性物質の検査結果】

検査結果は毛呂山町ホームページ(教育委員会→学校給食センター→学校給食放射性物質検査結果)で随時公表しています。

測定方法:緊急時における食品の放射能測定マニュアルによる。

検査機関:株式会社 環境テク(ゲルマニウム半導体検出器)

検査品:期間中毎日給食を1人分採取し、混合したもの。

採取期間	検査日	結果
9月8日(月) ~9月12日(金)	9月18日(木)	ヨウ素131、セシウム134、セシウム137いずれも検出せず。 *「検出せず」とは検査機器で測定できる定量下限値「10ベクレル」未満であることを示す。