

令和7年11月分 献立表

(※都合により献立を変更する場合があります)

西尾市学校給食センター
愛知県立にしお特別支援学校

日曜	献立名 【 】業者配送デザート ★スペシャルメニュー	主な材料とその働き (太字:「旬」の食材)						エネルギー (kcal)	
		【赤】体をつくる			【緑】体の調子を整える		【黄】エネルギーになる		
		1群 魚・肉・大豆 大豆製品	2群 牛乳・乳製品 小魚・海藻	3群 緑黄色野菜	4群 その他の野菜 果物・きのこ	5群 米・パン・めん いも・砂糖	6群 油脂・種実		
4 火	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ		596 744	
	てや 照り焼きハンバーグ	とりにく ぶたにく		トマト	たまねぎ にんにく しょうが	さとう でんぷん	ラード		
	ごまひじきあえ		ひじき		キャベツ きゅうり とうもろこし		ごま		
	さといも 里芋のみそ汁	とうふ あぶらあげ みそ	わかめ	はねぎ	はくさい えのきたけ	さといも			
5 水	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ		677 804	
	はるま 春巻き	ぶたにく		にんじん	たまねぎ キャベツ しいたけ しょうが	はるさめ こむぎこ こめこ さとう でんぷん	あぶら ラード		
	はるさめ ちゅうか 春雨の中華あえ				もやし きゅうり	はるさめ さとう	ごまあぶら		
	ちゅうかふう たまご 中華風コーン卵スープ	チキンハム たまご		にんじん	たまねぎ とうもろこし しいたけ ねぎ	でんぷん			
6 木	愛知を食 べる学校給食の日 ―愛知の秋を味わう学校給食―								
	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ		650 806	
	にしお にく 西尾の肉みそ	ぶたにく だいず みそ		にんじん	しいたけ	さとう	ごまあぶら		
	さつまいものサラダ	チキンハム		ブロッコリー あかパプリカ	キャベツ	さつまいも	ごまクリーミー ドレッシング		
	れんこんとしらすつみれのすまし汁	すけそうだら とうふ	しらす あおさ	にんじん こまつな	れんこん しょうが	さとう でんぷん	あぶら		
7 金	★【西尾市産梨ゼリー】				なし	さとう		682 876	
	ソフトめん 牛乳		ぎゅうにゅう			ソフトめん			
	ビーンズソース	ぶたにく だいず		にんじん	たまねぎ えだまめ マッシュルーム	さとう ハヤシルウ			
	コーンバターポテト				とうもろこし	じゃがいも	バター		
10 月	りんご				りんご			633 812	
	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ			
	やさしい 野菜入りしゅうまい しょう こ ちゅうこう こ (小2個、中 高3個)	とりにく ぶたにく		にんじん ほうれんそう	とうもろこし たまねぎ しょうが	こむぎこ パンこ さとう でんぷん	ラード		
	だいこん ちゅうか 大根の中華サラダ	ツナ			だいこん きゅうり		パンパンジー ドレッシング		
11 火	とうふ ちゅうかふう に 豆腐の中華風煮	ぶたにく とうふ		にんじん はねぎ	たまねぎ たけのこ はくさい さくらのしょうが	さとう でんぷん	ごまあぶら	632 818	
	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ			
	こも 子持ちししゃもフライのレモン煮 しょう び ちゅうこう び (小2尾、中 高3尾)		ししゃも		レモン	さとう パンこ こむぎこ でんぷん	あぶら		
	まめ ひじきと豆のサラダ	だいず	ひじき		キャベツ きゅうり	ひよこさめ あおえんどう あかいんげんまめ	ごまクリーミー ドレッシング		
12 水	あきやさしい 秋野菜のすまし汁	とうふ かまぼこ		はねぎ	だいこん えのきたけ れんこん			571 768	
	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ			
	ビビンバ	ぶたにく			にんにく きりぼしだいこん	さとう			
	さんしよくやさしい 三色野菜のナムル			にんじん ほうれんそう	もやし にんにく	さとう	ごま ごまあぶら		
	ワンタンスープ	とりにく なんと		にんじん こまつな	たけのこ はくさい	ワンタンのかわ			
13 木	【ヨーグルト】(中 高)		ヨーグルト					609 794	
	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ			
	いっしき ま はん ぐ ★一色うなぎの混ぜご飯の具	うなぎ ちくわ		にんじん	えだまめ たけのこ	さとう			
	れんこんサンドフライ	とりにく			れんこん たまねぎ しいたけ	パンこ こむぎこ でんぷん	あぶら		
14 金	けんちん汁	とうふ あぶらあげ		にんじん はねぎ	だいこん ごぼう こんにゃく	さといも	ごまあぶら	640 816	
	クロロールパン 牛乳		ぎゅうにゅう			パン			
	にくだんご に 肉団子のケチャップ煮	とりにく		トマト	たまねぎ	パンこ でんぷん さとう	あぶら		
	しょう こ ちゅうこう こ (小1個、中 高2個)								
17 月	ツナレモンサラダ	ツナ		こまつな	キャベツ きゅうり とうもろこし レモン	さとう	オリーブオイル	662 851	
	はくさい に 白菜のクリーム煮	ベーコン	ぎゅうにゅう	にんじん	たまねぎ ぶなしめじ はくさい	じゃがいも ホワイトルウ ベシャメルソース			
	むぎ はん ぎゅうにゅう 麦ご飯 牛乳		ぎゅうにゅう			おおむぎ こめ			
	きのこのハヤシシチュー	ぶたにく		にんじん トマト	たまねぎ マッシュルーム ぶなしめじ エリンギ えだまめ	じゃがいも ハヤシルウ			
	や しょう こ ちゅうこう こ 焼きナゲット(小2個、中 高3個)	とりにく				パンこ こむぎこ	ラード あぶら		
	イタリアンサラダ	ツナ		あかパプリカ	キャベツ きゅうり とうもろこし		イタリアン ドレッシング		

令和7年11月分 献立表

(※都合により献立を変更する場合があります)

西尾市学校給食センター
愛知県立にしお特別支援学校

日曜	献立名 【 】業者配送デザート ★スペシャルメニュー	主な材料とその働き (本字:「旬」の食材)						エネルギー (kcal)
		【赤】体をつくる		【緑】体の調子を整える		【黄】エネルギーになる		
		1群 魚・肉・大豆 大豆製品	2群 牛乳・乳製品 小魚・海藻	3群 緑黄色野菜	4群 その他の野菜 果物・きのこ	5群 米・パン・めん いも・砂糖	6群 油脂・種実	
18 火	ごはん ぎゅうにゅう ご飯 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ		632 786
	とりにく あまからに 鶏肉とレバーの甘辛煮	とりにく とりレバー				さとう でんぷん	あぶら	
	たくあんあえ			キャベツ たくあん		ごま		
	いしかりじる 石狩汁	とうふ さけ みそ	にんじん はねぎ	だいこん はくさい	じゃがいも	バター		
19 水	ごはん ぎゅうにゅう ご飯 牛乳		ぎゅうにゅう			げんまい こめ		639 828
	にしよくあ ちくわの二色揚げ	ちくわ	あおさ			てんぷらこ こめこ	あぶら	
	しょう ほん ほん (小カレー1本、あおさ1本 ちゅうこう ほん ほん 中 高カレー1本、あおさ2本)							
	こまつな しおこんぶ 小松菜とささみの塩昆布あえ	とりにく	こんぶ	こまつな	れんこん とうもろこし	ごまあぶら		
20 木	だいこん に 大根のそぼろ煮	ぶたにく なまあげ はんぺん	にんじん	だいこん たまねぎ こんにやく えだまめ しょうが	さとう でんぷん			661 798
	きしめん ぎゅうにゅう きしめん 牛乳		ぎゅうにゅう		きしめん			
	しる きつねきしめんの汁	とりにく あぶらあげ かまぼこ	にんじん こまつな はねぎ	えのきたけ	でんぷん			
	いそ ツナ磯あえ	ツナ	ひじき	れんこん とうもろこし キャベツ	さとう	ノンエッグ マヨネーズ		
21 金	だいがくいも 大学芋				さつまいも さとう	あぶら ごま		625 783
	ごはん ぎゅうにゅう ご飯 牛乳		ぎゅうにゅう		こめ			
	はつちよう に さばの八丁みそ煮	さば みそ			さとう			
	き ぼ だいこん わふう 切り干し大根の和風サラダ	ポークハム	ほうれんどう	キャベツ きりぼしだいこん		わふうドレッシング		
26 水	ふ よ に 吹き寄せ煮	とりにく かまぼこ	にんじん	だいこん れんこん こんにやく ぶなしめじ	さといも さとう	あぶら		643 810
	ごはん ぎゅうにゅう ご飯 牛乳		ぎゅうにゅう		こめ			
	はん ぐ ひじきご飯の具	とりにく かまぼこ	ひじき	にんじん	こんにやく えだまめ	さとう		
	さつまいもコロッケ				さつまいも パンこ こむぎこ さとう	あぶら		
27 木	ぶたじる 豚汁	ぶたにく なまあげ みそ	はねぎ	だいこん ごぼう こんにやく				633 787
	ごはん ぎゅうにゅう ご飯 牛乳		ぎゅうにゅう		こめ			
	ぎんがみや たらのみそマヨ銀紙焼き	たら みそ			さとう でんぷん	ドレッシング		
	そう ほうれん草ともやしののりあえ		のり	にんじん ほうれんどう	もやし	さとう		
28 金	なまあ に 生揚げのうま煮	とりにく なまあげ はんぺん	にんじん	だいこん たまねぎ こんにやく えだまめ しょうが	さとう			656 809
	ツイストロールパン ぎゅうにゅう 牛乳		ぎゅうにゅう		パン			
	ポークビーンズ	ぶたにく だいず	にんじん トマト	たまねぎ	じゃがいも さとう			
	チーズサラダ		チーズ	こまつな	キャベツ とうもろこし	フレンチドレッシング		
	みかん			みかん				

上段: 小学部4年生

下段: 中学部・高等部

- なんはん かゆ むぎ はん しろなんはん しろかゆ ていきょう
・軟飯や粥では、麦ご飯は白軟飯や白粥として提供します
やわ しよくざい いちぶ けいたい じょきよ
・軟らかくならないくい食材は一部の形態で除去することがあります
ほね さかな しよう
・骨のある魚を使用しています
ちようせいしよく づ しよう
・調整食ではみかんはみかんのシラップ漬けを使用します



がつ にち
11月24日は
「和食の日」

和食の4つの特徴

1 多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重

2 健康的な食生活を支える栄養バランス

3 自然の美しさや季節の移ろいの表現

4 正月などの年中行事との密接な関わり

にち わしよく きほん
20日には、和食の基本である
だしのうま味を感じられる「きつ
ねきしめん」を提供します。
かお あじ かん
香りや味を感じてみてください。

にほん しよくぶんか
日本の食文化は、ユネスコ無形文化遺産に「和食；日
ほんじん でんどうてき しよくぶんか どうろく せかい ちゅう
本人の伝統的な食文化」として登録され、世界からも注
目されています。この「和食」とは、料理のことだけでは
なく、「自然の尊重」という精神に基づいて育まれてきた
食に関する社会的慣習を意味し、右のような特徴があり
ます。持続可能な社会を実現するためにも大切にしてい
きたい食文化です。11月24日は、一般社団法人和食文化
国民会議が定める「和食の日」です。和食を味わい、その
魅力を感じ、これからの日本の食文化について考える機
会にしていいただければと思います。