令和8年度
大分市西部共同調理場

11月　こんだてひょうB

＊都合により献立を変更することがあります。

＊この献立は基本献立です。学校毎で行事が違いますので実施しない日の献立も含まれています。

月	火	水	木	金
2 大分県食材の日（おおいたけんしょくざいのひ） ぶりのねぎソースがけ / MILK ごはん / コーン中華スープ 826kcal　30.8g 米 油 ごま油 かたくり粉　砂糖 牛乳 ベーコン 豆腐 卵　ぶり にんじん たけのこ 玉ねぎ ねぎ コーン　しょうが	**3** エネルギーとたんぱく質の数値です。	**4** 大分県食材の日（おおいたけんしょくざいのひ） ごまじゃこサラダ / MILK ごはん / ビーフカレー 824kcal 24.7g 米 油 じゃがいも ごま油　ごま 砂糖 牛乳 牛肉 豚レバー　ちりめんじゃこ にんにく しょうが 玉ねぎ　にんじん トマト　りんごピューレ キャベツ 小松菜　かぼす果汁	**5** バジルチキン / MILK ミルクパン / ポトフ 786kcal　40.7g ミルクパン じゃがいも 油　パン粉 牛乳 ベーコン 鶏肉　チーズ にんじん キャベツ 玉ねぎ 小松菜　コーン にんにく バジル	**6** いわしのみぞれ煮 / MILK ごはん / マーボー豆腐 769kcal 32.9g 米 油 かたくり粉 ごま油 牛乳 豆腐 豚肉 麦みそ　いわし にんにく しょうが 玉ねぎ　にんじん　干ししいたけ にら
9 さんまのおかか煮 / MILK ごはん / 肉じゃが 753kcal 30.9g 米 じゃがいも 油 砂糖 牛乳 牛肉 さつまあげ　さんまおかか煮 こんにゃく にんじん 玉ねぎ さやいんげん	**10** グリーンサラダ / MILK 揚げパン / ポークシチュー 847kcal　33.2g コッペパン 油 砂糖　じゃがいも オリーブ油 牛乳 きな粉　豚肉　豚レバー にんにく しょうが セロリ　玉ねぎ にんじん マッシュルーム　トマト トマトペースト　ブロッコリー キャベツ　枝豆 コーン	**11** ハンバーグのおろしソース / MILK ごはん / さつま汁 707kcal 24.6g 米 さつまいも 砂糖 牛乳 鶏肉 ハンバーグ こんにゃく 大根 にんじん ごぼう 白菜　ねぎ しょうが	**12** コールスローサラダ / MILK 米粉パン / ペンネのミートソース 810kcal 38.2g 米粉パン マカロニ　オリーブ油 砂糖 油　コールスロードレッシング 牛乳 牛肉 豚肉　ロースハム 玉ねぎ にんじん セロリ マッシュルーム　グリーンピース トマトペースト キャベツ　きゅうり コーン	**13** 大分県食材の日（おおいたけんしょくざいのひ） トリニータ丼の具 / MILK ごはん / 中華スープ 736kcal　37.0g 米 春雨 かたくり粉 油 砂糖 牛乳 豚肉 鶏肉 チンゲン菜 にんじん　玉ねぎ しいたけ　ねぎ にんにく　にら 生姜
16 クレープ / 南蛮煮 / MILK ごはん / 豆腐汁 802kcal　23.2g 米 じゃがいも 油 砂糖　かたくり粉 クレープ 牛乳 わかめ 豆腐　かまぼこ　鶏肉 チーズ しいたけ 玉ねぎ　えのきたけ にんじん　ねぎ グリーンピース	**17** コロコロチーズサラダ / MILK コッペパン / ポークビーンズ 782kcal　37.3g コッペパン 油 じゃがいも　砂糖 牛乳 豚肉 大豆　ロースハム チーズ 玉ねぎ にんじん にんにく きゅうり コーン	**18** しいたけ入りビビンバ / MILK ごはん / キムチ入りトックスープ 716kcal　30.8g 米 トック 油 砂糖 ごま油　ごま 牛乳 鶏肉 卵 牛肉 キムチ にんじん キャベツ えのきたけ　にら しいたけ　にんにく ほうれん草	**19** アーモンドいりこ / MILK 黒砂糖パン / きのこのクリーム煮 843kcal　39.9g 黒砂糖パン 油 マカロニ　生クリーム アーモンド　砂糖 ごま 牛乳 鶏肉 チーズ いりこ にんじん 玉ねぎ　ブロッコリー しめじ　マッシュルーム エリンギ	**20** 大分県食材の日（おおいたけんしょくざいのひ） いちごヨーグルト / 鶏めしの具 / MILK ごはん / うま塩豚汁 764kcal 32.9g 米 里芋 油 砂糖 牛乳 豚肉 厚揚げ 麦みそ　米みそ 鶏肉 ヨーグルト にんじん 大根 ごぼう ねぎ しいたけ　にんにく
23 	**24** 黒豆きなこクリーム / シュウマイ / MILK コッペパン / とんこつフォー 810kcal　34.2g コッペパン ビーフン 油　ごま油　くろまめきなこ 牛乳 豚肉 かまぼこ　しゅうまい しょうが にんにく たけのこ にんじん　キャベツ きくらげ　もやし コーン　チンゲン菜	**25** おおいた 産給の日（サンキュー） みかん / とり天 / MILK ポン酢 ごはん / 団子汁 852kcal 39.1g 米 やせうま 里芋 油　天ぷら粉 牛乳 鶏肉　麦みそ　米みそ にんじん ごぼう 白菜　しいたけ ねぎ　にんにく しょうが みかん	**26** 青のりポテトビーンズ / MILK コッペパン / なかよしうどん 773kcal 29.0g コッペパン うどん　かたくり粉 じゃがいも 油 牛乳 鶏肉 厚揚げ　かまぼこ 大豆 青のり にんじん ごぼう 小松菜　ねぎ しいたけ	**27** ・卵焼き / ・手作りふりかけ / MILK ごはん / 厚揚げのみそ汁 711kcal　22.0g 米 ごま油 ごま 砂糖 牛乳 厚揚げ 米みそ　麦みそ ちりめんじゃこ　かつお節　ひじき 卵焼き 玉ねぎ にんじん　えのきたけ かぼちゃ　ねぎ
30 アセロラゼリー / ホキ天玉揚げ / MILK ごはん / もずくスープ 720kcal　25.4g 米 油 アセロラゼリー 牛乳 鶏肉 もずく 卵　ホキ天玉揚げ しいたけ 玉ねぎ にんじん えのきたけ にら				

毎日、当たり前のように食べている食事ですが、食事は食べ物を育てたり、とったりしてくれる農家や酪農家、漁師など生産者の方、町まで届け、使いやすいようにして販売してくれる流通・小売業者の方、そして調理をする人など、じつにたくさんの人たちのおかげで食べられるのです。

毎日の食事がいただけることに感謝の気持ちを込めて、またみなさんがおいしく食べてくれるようにと一生懸命に働いてくださった方々の思いを大切にして、食事はマナーを守り、よく味わって食べましょう。そして「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつを心を込めてしっかり言いましょう。

おおいた 産給の日（サンキュー）　学校給食1日まるごと大分県

25日（水）

【ごはん、牛乳、とり天、だんご汁、みかん】

この日の献立では、すべての食材が大分県産になるように取り組んでいます。地元の食材を使って、大分の郷土料理「だんご汁」「とり天」を作ります。

18日（水）

【しいたけ入りビビンバ】

愛媛県大洲市の特産品の
干ししいたけをいれたビビンバです。
ごはんと一緒にスプーンでよく混ぜて
いただきましょう。

～大分県産食材活用メニュー～

2日（月）　【ぶりのねぎソースがけ】
4日（水）　【ビーフカレー】
13日（金）　【トリニータ丼の具】
20日（金）　【いちごヨーグルト】

これらの食材は、学校給食への県産食材の利用拡大を支援し、認知度の向上及び消費拡大を図ることを目的とした大分県の事業により、無償で提供（補助金による支援）をいただいたものです。