



令和7年11月学校給食予定献立表

給食目標:感謝して食べよう

新宮町立新宮中学校

給食日	曜日	牛乳	パンまたはごはん	おかず	使われている食品と体内での主な働き						熱量(kcal)	たんぱく質(g)	脂肪(g)				
					主に体の組織をつくる		主に体の調子を整える		主にエネルギーになる								
					1群:たんぱく質	2群:カルシウム	3群:カロテン	4群:ビタミンC	5群:炭水化物	6群:油脂類							
					魚・肉・卵・大豆製品	牛乳・小魚・海藻	緑黄色野菜	淡色野菜・果物	穀類・いも類・砂糖	油脂類							
4	火	○	食パン ココアクリーム	鮭のマヨネーズ焼き グリーンサラダ ミネストローネ	鮭・ツナ ベーコン	牛乳	人参 パセリ・トマト ブロッコリー	コーン・マッシュルーム 玉ねぎ・キャベツ・きゅうり カリフラワー・にんにく	食パン 砂糖・ココアクリーム じゃがいも・マカロニ	エッグケアマヨネーズ オリーブ油	769	34.7	27.0				
5	水	○	麦ごはん	豆腐ヒラの中華煮 揚げ餃子(2個) ナムル	豆腐・豚肉 餃子	牛乳	人参 にら ほうれん草	玉ねぎ・しめじ・生姜 にんにく・たけのこ 千切大根	米・麦 でん粉・砂糖	菜種油 ごま油 ごま	790	27.1	24.7				
6	木	○	ミルククレセン トロール	ビーンズシチュー オムレツ 小松菜ソテー	牛肉・ひよこ豆 オムレツ ウインナー	牛乳	人参 小松菜 トマト	玉ねぎ・マッシュルーム 枝豆・コーン ロマネスクカリフラワー	ミルクパン じゃがいも	菜種油 ハヤシルウ オリーブ油	759	32.6	30.4				
7	金	○	麦ごはん	肉豆腐 焼きししゃも(2匹) 大根のごま酢和え	豚肉・焼豆腐 ツナ	牛乳 ししゃも	人参 	こんにゃく・しめじ 白菜・玉ねぎ 大根・キャベツ	米・麦 砂糖	菜種油 ごま油 ごま	772	31.7	24.8				
11	火	○	県産麦食パン いちごジャム	シイラフライ ツナとカリフラワーのサラダ ジンジャー・ポトフ	シイラ ツナ・ウインナー 鶏肉	牛乳	人参 ブロッコリー	カリフラワー 玉ねぎ・キャベツ 生姜	食パン パン粉・じゃがいも いちごジャム	菜種油 エッグケアマヨネーズ	783	33.2	29.3				
12	水	○	麦ごはん	ピリッと肉じゃが 寒天サラダ みかん	豚肉 豆板醤 ツナ	牛乳 海藻 寒天	人参	玉ねぎ・枝豆 こんにゃく・キャベツ きゅうり・みかん	米・麦 じゃがいも 砂糖	菜種油 ごま油 ごま	798	23.9	18.5				
13	木	○	背割り米粉パン	チリコンカン ブロッコリーのサラダ ヨーグルト	牛肉・豚肉 大豆・ツナ	牛乳 ヨーグルト	人参 ブロッコリー	にんにく・キャベツ 玉ねぎ・コーン	米粉パン	菜種油 ハヤシルウ ドレッシング	810	40.1	32.5				
福岡県の郷土料理				筑前煮 千草焼 小松菜の和え物	鶏肉 厚揚げ・卵 ハム	牛乳 白す千 昆布	人参 小松菜 いんげん	ごぼう・こんにゃく 椎茸・れんこん もやし	米・麦 砂糖・里芋	菜種油 ごま	780	28.4	21.4				
14	金	○	麦ごはん														
行事:大相撲九州場所																	
17	月	○	麦ごはん	ちゃんこ鍋 さばのホイル焼き 昆布和え	 焼豆腐・油揚げ ミートボール 鶏肉・さば・みそ	牛乳 塩昆布	人参 にら 小松菜	ごぼう・白菜・椎茸 こんにゃく・生姜	米・麦 砂糖		779	34.8	22.3				
18	火	○	キャロットパン	和風スパゲティ ツナサラダ キャンディーチーズ(2個)	豚肉 ツナ	牛乳 チーズ	葉ねぎ ブロッコリー	えのきだけ・しめじ 玉ねぎ・にんにく キャベツ・コーン	キャロットパン スパゲティ	オリーブ油 ドレッシング	796	32.7	32.8				
福岡県の郷土料理				とりすき れんこんの和風サラダ	鶏肉・焼豆腐 ツナ	牛乳	人参 小松菜 ブロッコリー	白菜・玉ねぎ えのきだけ・こんにゃく 深ねぎ・れんこん	米・麦 砂糖・麩	菜種油 エッグケアマヨネーズ ごま	782	26.5	24.0				
19	水	○	麦ごはん														
20	木	○	食パン ブルーベリー ジャム	サーモンフライ ポテトサラダ コンソメスープ	サーモン 鶏ささ身 鶏肉	牛乳	人参 ほうれん草	コーン・きゅうり キャベツ・玉ねぎ	食パン・砂糖 じゃがいも・パン粉 ブルーベリージャム	菜種油 エッグケアマヨネーズ	783	32.9	30.6				
21	金	○	麦ごはん	さんま甘露煮 茎わかめのきんぴら だぶ	さんま 鶏肉・油揚げ	牛乳 茎わかめ	人参	エリンギ・ごぼう 大根・椎茸 深ねぎ・生姜	米・麦 砂糖・里芋 でん粉	菜種油 ごま油	770	29.7	23.4				
25	火	○	麦ごはん	カレー ハムサラダ さつまポテト	 牛肉 ハム・豆乳	牛乳	人参 ブロッコリー	玉ねぎ・枝豆・えのきだけ にんにく・生姜・しめじ キャベツ・コーン	米・麦 砂糖 じゃがいも さつまポテト	菜種油 オリーブ油 カレールウ	801	25.9	23.0				
鉄分が多い献立				麻婆豆腐 春雨サラダ ミニフィッシュ	豆腐・豚肉 大豆・みそ・赤みそ 豆板醤・ハム	牛乳 いりこ	人参 にら	玉ねぎ・生姜 にんにく・椎茸 キャベツ・きゅうり	米・麦 でん粉・砂糖 春雨	菜種油 ごま油	798	30.7	21.2				
26	水	○	麦ごはん														
27	木	○	胚芽パン	あじのパン粉焼き 粉ふきいも カレースープ	あじ 鶏肉	牛乳	人参 パセリ ブロッコリー	にんにく・白菜 玉ねぎ・生姜	胚芽パン パン粉 じゃがいも	菜種油 オリーブ油 カレールウ	783	37.7	33.1				
28	金	○	麦ごはん	さばのマスタード焼き れんこんのきんぴら みそ汁	さば・みそ 油揚げ・厚揚げ	牛乳 わかめ	人参 葉ねぎ	れんこん・玉ねぎ	米・麦 じゃがいも 砂糖	菜種油 ごま油 ごま	801	27.6	27.8				

※材料購入等の都合により、献立を変更することがありますので、ご了承ください。

※新宮町では、地産地消（住んでいる地域で作られた食材をその地域で消費すること）に取り組んでいます。11月に使用する季節の主な食材の产地は次のとおりです。



種類	主な産地	種類	主な産地	種類	主な産地
キャベツ・大根	福岡・熊本・長崎	小松菜・葉ねぎ	福岡・佐賀	もやし	福岡
きゅうり	福岡・熊本・佐賀	白菜	大分・長野	深ねぎ	大分・長崎
にら	熊本・大分	ごぼう	宮崎・青森	玉ねぎ・人参	北海道



スローガン
いたたきます!
福岡のあいしい幸せ

11月は「食育・地産地消月間」

農産物が豊富な11月を「食育・地産地消月間」に設定し、県民参加型の運動が展開されます

食べることは、ほかの生き物たちの命をいただくことであり、生命のつながりによって成り立っています。給食ではできる限り県産・国産の食材を使っています。感謝していただきましょう。