

令和8年度11月分 学校給食献立表

越谷市教育委員会

Aブロック

日	曜	献立名	使 用 す る 食 品 名				アレルギー表示義務8品目 (そば・落花生・くるみは不使用) ※原材料の一部に含むもの に○を表示しています。 卵 乳 小麦 えび かに						栄養価				
			(黄)おもにエネルギーのもとになる	(赤)おもに体をつくるもとになる	(緑)おもに体の調子を整えるもとになる	調味料他							小学校(中)				
													エネルギー (Kcal)	たんぱく質 (g)			
2	月	ライスボールパン	ライスボール										665	27.8			
		牛乳		牛乳					○								
		パンネのクリームに コールスロー	じゃがいも・パンネ・米油・ホワイトルウ 米油・さとう	とり肉・だっしふん乳・チーズ	たまねぎ・にんじん キャベツ・にんじん	しお・こしょう しお・りんごす		○	○								
4	水	きのこうどん(じごなうどん)	じごなうどん							○			648	25.6			
		(しる)	さとう	油あげ・とり肉	ぶなしめじ・ながねぎ えのきたけ・ほししいたけ	にぼし・けずりぶし・うすくちしょうゆ しょうゆ				○							
		牛乳		牛乳				○									
		ぶた肉とじゃがいものあげあえ	ばれいしょでんぶん じゃがいも・米油・さとう	ぶた肉		しょうゆ・みりん・さけ				○							
		かわりびたし	米油・ごま油		キャベツ・ほうれんそう・にんじん・もやし	しょうゆ				○							
5	木	ビーフカレー(むぎごはん) (ルウ)	むぎごはん じゃがいも・米油・カレールウ		牛肉・チーズ	たまねぎ・にんじん・にんにく	トマトケチャップ・ウスターソース・ガラムマサラ			○	○		719	22.0			
		牛乳		牛乳					○								
		かいそうサラダ	ちゅうかドレッシング(ボトル)	わかめ	キャベツ・きゅうり・にんじん・かんとん					○							
		オレンジゼリー	オレンジゼリー														
6	金	ふきよせおこわ	アルファールか米 もち米アルファールか米 こだい米・くり	とり肉	にんじん・グリーンピース	さけ・しお・うすくちしょうゆ				○			618	22.6			
		牛乳		牛乳					○								
		たちうおフライ	米油・パンこ	たちうお		ちゅうのうソース(ボトル)				○							
		しょうゆフレンチ	米油	ちくわ	キャベツ・きゅうり	しょうゆ				○							
		スティックチーズ		チーズ					○								
9	月	★特定原材料8品目(8大アレルゲン)を使用しない献立(ただし、飲用牛乳と醤油(小麦を含む)は使用しています。)												624	25.3		
		ごはん	ごはん														
		牛乳		牛乳						○							
		ぶた肉のしょうがやき	米油	ぶた肉	しょうが	しょうゆ・みりん					○						
		じゃがいものみそしる	じゃがいも	油あげ・とうふ・わかめ・みそ	たまねぎ	けずりぶし・にぼし											
10	火	やさいサラダ	米油		キャベツ・きゅうり・にんじん	しょうゆ					○		706	27.6			
		ソイどん(むぎごはん) (ぐ)	むぎごはん 米油・さとう・カレールウ	だいず・ぶた肉・ベーコン	こまつな・にんじん	しょうゆ・みりん・しお				○							
		牛乳		牛乳					○								
		わふうフレンチ	米油	ひじき	キャベツ・きゅうり・にんじん	しょうゆ				○							
		みかん			みかん												
11	水	みそラーメン(ちゅうかめん)	ちゅうかめん								○		635	24.6			
		(しる)	さとう・ごま・ごま油	ぶた肉・みそ	もやし・ながねぎ・にんじん コーン・しょうが・にんにく	しょうゆ・ちゅうかようスープストック こしょう・とりがら				○							
		牛乳		牛乳					○								
		あげぎょうぎ(2)	米油・こむぎこ	ぶた肉	キャベツ					○							
		わかめあえ	米油	わかめ	だいこん・にんじん・きゅうり	しょうゆ・しお				○							
12	木	ごはん	ごはん								○		704	23.1			
		牛乳		牛乳													
		まめとかぼちゃのコロッケ	米油・パンこ		かぼちゃ						○						
		こうやに	さとう	とり肉・こうやどうふ	だいこん・ごぼう・にんじん こんにやく・さやいんげん	しょうゆ・みりん					○						
		こいわしのかみかみあえ	米油・さとう	あじつけこいわし	ほうれんそう・キャベツ・コーン	しょうゆ					○						
13	金	富士中学校生徒が考えた献立											622	23.2			
		ごはん	ごはん														
		さかなふりかけ		さかなふりかけ								○					
		牛乳		牛乳						○							
		ハンバーグ	米油	ぶた肉・とり肉	たまねぎ	トマトケチャップ・ウスターソース					○						
16	月	やさいスープ	じゃがいも	とり肉	にんじん・ほうれんそう・たまねぎ	しょうゆ・しお・スープストック・こしょう・とりがら					○		700	24.7			
		はるさめサラダ	はるさめ・米油・さとう		キャベツ・にんじん・きゅうり	しお・す・しょうゆ					○						
		北越谷小学校児童が考えた献立															
		わかめごはん	わかめごはん														
		牛乳		牛乳						○							
17	火	メンチカツ	米油・パンこ	ぶた肉	たまねぎ	ちゅうのうソース(ボトル)					○		699	26.4			
		みそしる	さつまいも	とり肉・とうふ・油あげ・みそ	ながねぎ・しょうが・こんにやく	けずりぶし・こんぶ											
		ツナサラダ	マヨネーズ	ツナフレーク	キャベツ・きゅうり・にんじん	しお・こしょう・しょうゆ		○		○							
		★特定原材料8品目(8大アレルゲン)を使用しない献立(ただし、飲用牛乳と醤油(小麦を含む)は使用しています。)													699	26.4	
		肉どん(ごはん)	ごはん														
(ぐ)	さとう	ぶた肉	たまねぎ・しらたき・にんじん ほうれんそう・しょうが	みりん・しょうゆ					○								
牛乳		牛乳						○									
18	水	やきいも	さつまいも										616	24.9			
		そくせきづけ			キャベツ・きゅうり	しょうゆ・しお					○						
		ごはん	ごはん														
		牛乳		牛乳						○							
		とり肉のさっぱりすだちソースかけ	米油・さとう・ばれいしょでんぶん	とり肉	すだちかじゅう	しょうゆ・さけ・みりん					○						
19	木	とうふだんごとはるさめのスープ	はるさめ	とうふミートボール	にんじん・チンゲンサイ	しょうゆ・さけ・しお ちゅうかようスープストック・とりがら					○		729	24.4			
		クリーミーサラダ	クリーミーードレッシング(ボトル)		キャベツ・きゅうり・にんじん												
		ごはん	ごはん														
		牛乳		牛乳						○							
		さかなすりみフライ	米油・パンこ	たら	キャベツ・たまねぎ						○						
20	金	とり肉とやさいのすましじる		とり肉・油あげ	だいこん・にんじん・ながねぎ・ごぼう	さけ・うすくちしょうゆ・しょうゆ・けずりぶし					○		615	23.5			
		ごまあえ	ごま・さとう		キャベツ・ほうれんそう・もやし・にんじん	しょうゆ					○						
		もものタルト	もものタルト														
		ごはん	ごはん														
		牛乳		牛乳						○							
★ 6日(金)		レバーとこうやどうふのあげあえ	ばれいしょでんぶん・米油・さとう	ぶたレバー・こうやどうふ		しょうゆ・みりん					○		615	23.5			
		ごじる		だいず・油あげ・みそ	だいこん・こんにやく・ごぼう ながねぎ・にんじん	にぼし											
		ちぐさあえ	米油		キャベツ・ほうれんそう・にんじん	しょうゆ				○							

食物アレルギー対応食

※対応食を希望される場合は、申請が必要です

6日(金)スティックチーズ→味付け小いわし(ごまなし)
(乳対応)

- ・各料理に使用している材料を行ごとに表示しています。
 - ・各料理のアレルギー表示は8品目(越谷市の学校給食では、そば・落花生・くるみは不使用のため表示なし)について表示しています。
 - ・令和7年度に引き続き、乳成分不使用パンの種類が増えました。
 - ・令和8年度4月より、麺の規格が一部変更になりました。量につきましては、詳細な献立表をご確認ください。
- その他、注意事項は裏面をご覧ください。

裏面もご覧ください

令和8年度11月分 学校給食献立表

越谷市教育委員会

Aブロック

日	曜	献立名	使 用 す る 食 品 名				アレルギー表示義務8品目 (そば・落花生・くるみは不使用) ※原材料の一部に含むものに○を表示しています。 卵 乳 小麦 えび かに								栄養価	
			(黄)おもにエネルギーのもとになる	(赤)おもに体をつくるもとになる	(緑)おもに体の調子を整えるもとになる	調味料他	小学校(中)									
							エネルギー (Kcal)	たんぱく質 (g)								
24	火	ごはん	ごはん										634	21.6		
		牛乳		牛乳					○							
		ほうれんそういりオムレツのきのこソースかけ	米油・さとう・ぼれいしょでんぶん	たまご	ぶなしめじ・えのきたけ・ほうれんそう	みりん・しょうゆ	○	○	○							
		アイリッシュスープ	じゃがいも・おおむぎ・米油	ぶた肉	にんじん・たまねぎ	スープストック・ローリエ・しお・こしょう										
		マカロニサラダ	マカロニ・米油		きゅうり・キャベツ・にんじん	しょうゆ・しお・こしょう			○							
25	水	やまがたしよくパン	やまがたしよくパン							○			671	26.3		
		キャラメルクリーム	キャラメルクリーム						○							
		牛乳		牛乳					○							
		チリコンカン	米油	だいず・ぶた肉	たまねぎ・にんじん・にんにく	トマトケチャップ・ウスターソース スープストック・チリパウダー・パプリカ こしょう										
		ポテトサラダ	じゃがいも・さとう・マヨネーズ		にんじん・きゅうり・たまねぎ	す・しお・こしょう	○									
26	木	★特定原材料8品目(8大アレルゲン)を使用しない献立(ただし、飲用牛乳と醤油(小麦を含む)は使用しています。)											669	26.1		
		ごはん	ごはん													
		牛乳		牛乳					○							
		さけのしおやき	米油	さけ												
		ごぼうとぶた肉のいために	米油・さとう	ぶた肉	ごぼう・こんにゃく・にんじん さやいんげん・しょうが	さけ・しょうゆ			○							
27	金	もやしのサラダ	米油・さとう		もやし・こまつな・にんじん	しょうゆ・す・しお			○			679	22.2			
		ピリからひじきどん(むぎごはん)	むぎごはん													
		(ぐ)	さとう・ごま油	ひじき・ぶた肉	ごぼう・にんじん・にんにく・さやいんげん	トウバンジャン・しょうゆ			○							
		牛乳		牛乳				○								
		うのはなコロッケ	米油・じゃがいも・パンこ・こむぎこ	とり肉・おから		ちゅうのうソース(ボトル)			○							
30	月	おひたし		パックかつおぶし	キャベツ・ほうれんそう・もやし	しょうゆ			○			589	25.6			
		ごはん	ごはん													
		牛乳		牛乳					○							
		なっとう		なっとう		なっとうのたれ			○							
		こしがやそだちのやさしい たっぷりすきやきに すのもの	米油・さとう	とうふ・ぶた肉	はくさい・ながねぎ・こまつな しいたけ・しらたき	しょうゆ・さけ			○							
食物アレルギー対応食			※対応食を希望される場合は、申請が必要です				◎材料入荷の都合による献立変更はご了承下さい。 ◎ () 内の数は個数です。 ◎毎日、箸を忘れないようにしましょう。 ◎曜日を○で囲んである日は、箸とスプーンを用意しましょう。				平均栄養量		660	24.6		
6日(金)スティックチーズ→味付け小いわし(ごまなし) (乳対応)							基準 (3・4年生が基準になっています)				653	21.2~32.7				

学校給食 食物アレルギー対応について

越谷市の学校給食では、食物アレルギーを持つ児童・生徒及び保護者の方に下記のような対応を行っています。

- (1)資料の提供(※1) ① 給食材料が詳細に書かれた献立表 ② 給食用物資の原料配合表(※2)
- (2)給食内容の選択 ア、完全給食 イ、牛乳不飲 ウ、主食(御飯・パン・麺)のみ エ、副食(おかず)のみ オ、牛乳のみ
- (3)対応食の提供(※1)
- (4)「特定原材料」8品目(※3)を使用しない献立提供(該当する献立には★印がついています)

ただし、飲用牛乳と醤油(少量の小麦を含む)は使用し、食材料のみが該当します。希望の場合、★印献立のみの喫食が可能です。

※1…(1)(3)の情報は、越谷市ホームページ「こしがや子育てネット」に掲載しています。

※2…原料配合表には、業者からの開示されている情報(コンタミネーションを含む)のみを掲載しています。なお、コンタミネーションとは、食品を製造する際に、原材料としては使用していないにもかかわらず、特定原材料等が意図せずして最終加工食品に混入してしまうことです。

※3…「特定原材料」8品目とは、【卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに・くるみ】です。

◎越谷市の給食では、そば・落花生・くるみ・キウイフルーツ・メロン・アーモンド・卵入りパンは使用しておりません。

(但し、工場内で使用していることがあります。詳細は原料配合表のコンタミネーションをご覧ください。)

◎「特定原材料」8品目を除いた献立実施日に同じ調理場の他のラインで「特定原材料」8品目を使用する場合があります。

◎調理場・調理従事者・調理機械・器具・食器等は、アレルギー専用ではなく、完全除去ではありません。

注意して調理しておりますが、同じ調理場内で調理しておりますのでご了承ください。

◎揚げ油は、濾過して数回使用しているため、アレルゲンを含む原材料及び加工食品も調理しています。

◎丸ごと食べられる魚やその他の魚に関して、魚卵を含む場合があります。小魚や海そうには、えび・かにを含む場合があります。

◎業者から納品される原材料及び加工食品については、同一の製造ライン・同一工場内・同一製造工程で、他のアレルゲンを含む食品を製造している場合があります。

◎加工食品等に含まれる割合が5%未満の原材料については表示していません。

この献立表には、加工食品等に含まれる全ての原材料を記載しているわけではありませんので、詳細は、※2の原料配合表をご覧ください。

【問い合わせ先】給食課 TEL：9 6 3－9 2 9 3

今年度の食育・献立のテーマは…【まごわやさしい】
11月は「しいたけ(きのこ)」に注目した料理が給食に登場します！

今月の越谷産情報

米(越谷産彩のかがやき)
長ねぎ(中島・三野宮)
小松菜(相模町・小曾川・北川崎)
ほうれん草(増森・三野宮・大杉)
古代米(平方)
生椎茸(増林)
大根(増森・大杉)
白菜(増森・大杉)

※生育状況により、産地を変更することがあります。

お知らせ

子どもに人気の給食レシピを子育てネットにて掲載中！
ぜひご活用ください。

▶こしがや子育てネットの
トップページから

親子で作ろう♪人気給食レシピ

検索

▶二次元コード

