

日(曜) エネルギーkcal たんばく質%	献立名	献立の材料
		善前小学校 開校記念日おめでとう給食 + 埼玉県の郷土料理
4(火)		精米 ビタミン強化米鉄分プラス 鯛頭 日本酒 根昆布だし 昆布 食塩 しょうゆ 食塩 真鯛 清酒
582kcal 14%	ぜんまるたまご焼き	鶏卵 かつおだし 砂糖 食酢 でん粉(とうもろこし) 加工でん粉 食塩 しょうゆ 酵母エキス 植物油(菜種)
	つみっこ	小麦粉 大豆粉 米粉 食塩 さといも だいこん にんじん しめじ 長ねぎ こまつな かつおだし さばだし そうだだし 昆布だし しょうゆ みりん 清酒 食塩 三温糖
5(水)	3・4・5年 ソイ丼	ぶどう果汁 砂糖 ぶどう糖果糖液糖 りんご果汁 バイナップル果汁 果糖 リキュール 食塩 香料 安定剤(増粘多糖類) 酸味料 甘味料(ステビア)
583kcal 16%	牛乳	精米 ビタミン強化米鉄分プラス 大麦(もち麦) / 大豆 豚肉 脱脂大豆 春菊 なたね油
	学校で育てた カリノケールのスープ	無塩せきベーコン(豚ばら肉 食塩 砂糖 香辛料) カレールウ しょうゆ みりん 三温糖
	冷凍黄桃コンポート	キャベツ たまねぎ じゃがいも 善前小産カリノケール セロリー レンズ豆 とうもろこし なたね油 鶏がらスープ 白ワイン しょうゆ ブイオン 食塩 白こしょう
5(水)	1・2年 カレーパン	黄桃 砂糖 酸味料
563kcal 13%	牛乳	子供パン(小麦粉 砂糖 ショートニング イースト 脱脂乳粉 食塩 小麦たんばく ビタミンC) 豚肉 たまねぎ にんじん ビーマン なたね油 ウスターソース トマトケチャップ 小麦粉 カレー粉 ブイオン 食塩 白こしょう パン粉 パセリ
	学校で育てた カリノケールのスープ	牛乳
	冷凍黄桃コンポート	キャベツ たまねぎ じゃがいも 善前小産カリノケール セロリー レンズ豆 とうもろこし なたね油 鶏がらスープ 白ワイン しょうゆ ブイオン 食塩 白こしょう
6(木)	白ごはん	黄桃 砂糖 酸味料
560kcal 16%	牛乳	精米 ビタミン強化米鉄分プラス
	麻婆豆腐	豚肉 豆腐 たまねぎ 長ねぎ たけのこ にんじん ビーマン にんにく しょうが なたね油 鶏がらスープ ナンブラー 甜面醬 豆板醬 黒ソース しょうゆ 清酒 ガラスープ 三温糖 山椒 馬鈴薯でん粉 ごま油
7(金)	大盛りこんにゃくナムル	サラダこんにゃく きゅうり 緑豆もやし 長ねぎ にんにく ごま油 なたね油 塩だれ
640kcal 17%	ナポリタンスパゲッティ	スパゲッティ 食塩 なたね油 無塩せきウインナー(豚肉 食塩 砂糖 香辛料) たまねぎ マッシュルーム ビーマン にんにく なたね油 カットトマト缶 トマトケチャップ トマトピューレ ウスターソース 白ワイン ブイオン 白こしょう
	牛乳	牛乳
	カリフラワーと スティッキオのスープ	鶏肉 じゃがいも にんじん たまねぎ スティックオ カリフラワー オリーブ油 鶏がらスープ 白ワイン ブイオン 食塩 白こしょう
	お豆のデザート	白花豆 米粉 ベーキングパウダー 食用風味油(食用なたね油 乳等を主要原料とする食品 乳化剤 香料) 三温糖 鶏卵 生クリーム
10(月)	豚キムチチャーハン	精米 ビタミン強化米鉄分プラス 鶏がらスープ 豚骨スープ しょうゆ ごま油 豚肉 長ねぎ にら なたね油 白菜キムチ(白菜 大根 唐辛子 にんにく 人参 長ネギ 生姜 食塩 砂糖 昆布 酵母) しょうゆ 清酒 白こしょう
586kcal 14%	牛乳	牛乳
	二色餃子 (カレー餃子) (深谷ねぎ餃子)	野菜(キャベツ たまねぎ にんじん にんにく) 食肉(豚肉 鶏肉) カレーソース 大豆たん白 ウスターソース パン粉 トマトケチャップ カレーパウダー 砂糖 インスタントコーヒー クミン ガラムマサラ コリアンダー 加工澱粉 皮(小麦粉 ブドウ糖 植物油 醗酵調味料 食塩 加工澱粉 調味料(有機酸) クチナシ色素)
		野菜(キャベツ ねぎ にら しょうが) 鶏肉 豚脂 大豆たん白 砂糖 しょうゆ 食塩 植物油脂 チキンエキス 香辛料 調味料(アミノ酸等) 皮(小麦粉 ブドウ糖 植物油 醗酵調味料 食塩 加工澱粉 調味料(有機酸)) なたね油
	豆腐の中華スープ	豆腐 きくらげ だいこん にんじん 青梗菜 葉ねぎ しょうが 鶏がらスープ 豚骨スープ しょうゆ 清酒 ガラスープ 食塩 白こしょう 馬鈴薯でん粉 ごま油
11(火)	発芽玄米ごはん	精米 ビタミン強化米鉄分プラス 発芽玄米
546kcal 18%	牛乳	牛乳
	銀鮭の幽庵焼き	銀サケ 醤油 発酵調味料 砂糖 酒 ゆず果汁
	ねぎめた	長ねぎ いか わかめ みみそ 三温糖 米酢 からし粉
	けんちん汁	豆腐 さといも だいこん にんじん こんにゃく ごぼう ししいたけ こまつな なたね油 かつおだし さばだし そうだだし 昆布だし しょうゆ みりん 食塩 三温糖
12(水)	きつねうどん	地粉うどん(小麦粉 食塩 小麦たんばく) / 油揚げ 鶏肉 だいこん にんじん 長ねぎ わかめ ししいたけ かつおだし さばだし そうだだし 昆布だし しょうゆ みりん 清酒 米酢 三温糖 食塩
604kcal 16%	牛乳	牛乳
	豆と芋のミルクかりんとう	さつまいも 大豆 馬鈴薯でん粉 なたね油 牛乳 三温糖 ごま
	みかん	みかん
13(木)	さいたま親子丼	精米 ビタミン強化米鉄分プラス 大麦(もち麦) / 鶏卵 鶏肉 油揚げ たまねぎ 長ねぎ さといも こまつな かつおだし しょうゆ みりん 食塩 三温糖 馬鈴薯でん粉
570kcal 15%	牛乳	牛乳
	わかめサラダ	わかめ キャベツ きゅうり とうもろこし しょうゆ なたね油 米酢 三温糖 ごま
	いちごみかんゼリー	糖類(砂糖 果糖 ぶどう糖 水あめ 果糖ぶどう糖液糖) 果汁(みかん いちご) 寒天 加工デンプン 乳酸 Ca ゲル化剤 酸味料 香料 ビタミンC 着色料 クエン酸鉄Na
17(月)	行田バーガー	子供パン(小麦粉 砂糖 ショートニング イースト 食塩 小麦たんばく ビタミンC) / じゃがいも おから 長ねぎ たまねぎ にんじん なたね油 小麦粉 馬鈴薯でん粉 食塩 白こしょう ウスターソース
578kcal 13%	牛乳	牛乳
	ABCトマトスープ	無塩せきベーコン(豚ばら肉 食塩 砂糖 香辛料) マッシュルーム たまねぎ にんじん カットトマト缶 マカロニ なたね油 鶏がらスープ トマトペースト 食塩 白こしょう
	コーンサラダ	キャベツ きゅうり とうもろこし なたね油 米酢 三温糖 食塩 白こしょう
18(火)	1・2・3年 タコライス	精米 ビタミン強化米鉄分プラス / 豚肉 ひよこ豆 たまねぎ なたね油 カットトマト缶 にんにく なたね油 トマトケチャップ 赤ワイン チリパウダー パプリカ 食塩 白こしょう
572kcal 17%	牛乳	牛乳
	野菜とたまごのスープ	鶏卵 キャベツ たまねぎ にんじん こまつな しめじ わかめ 鶏がらスープ しょうゆ ブイオン 食塩 白こしょう 馬鈴薯でん粉
	はちみつヨーグルト	生乳 乳製品 砂糖 はちみつ 乳酸菌
18(火)	5・6年 カレーパン	子供パン(小麦粉 砂糖 ショートニング イースト 脱脂乳粉 食塩 小麦たんばく ビタミンC) 豚肉 たまねぎ にんじん ビーマン なたね油 ウスターソース トマトケチャップ 小麦粉 カレー粉 ブイオン 食塩 白こしょう パン粉 パセリ
580kcal 15%	牛乳	牛乳
	野菜とたまごのスープ	鶏卵 キャベツ たまねぎ にんじん こまつな しめじ わかめ 鶏がらスープ しょうゆ ブイオン 食塩 白こしょう 馬鈴薯でん粉
	はちみつヨーグルト	生乳 乳製品 砂糖 はちみつ 乳酸菌

日(曜) エネルギーkcal たんぱく質%	献立名	献立の材料
19(水)	大根のペペロンごはん	精米 ビタミン強化米鉄分プラス しょうゆ 食塩 だいこん 無塩せきベーコン(豚ばら肉 食塩 砂糖 香辛料) にんにく オリーブ油 白こしょう とうがらし こまつな
532kcal 16%	牛乳	牛乳
	ボラのカレー竜田揚げ	ボラ コーンスターチ 馬鈴薯澱粉 白醤油 みりん風調味料 カレー粉 生姜 なたね油
	ごまだれサラダ	緑豆もやし きゅうり キャベツ にんじん しょうゆ 米酢 三温糖 ごま油 ごま
	五家宝	大豆 もち米 砂糖 水飴
21(金)	図書コラボ給食「にくのくに」 スキヤキは みんなで たべると もっと おいしくなるぞよ! ささ、たべてたもーれ!	
	白ごはん	精米 ビタミン強化米鉄分プラス
	牛乳	牛乳
	しらす干し	しらす干し
	すぎやき	牛肉 焼き豆腐 たまねぎ はくさい 長ねぎ しいたけ えのきたけ しらたき なたね油 白玉ふ(小麦粉 小麦たんぱく 白玉粉 重曹 酸化防止剤(ビタミンE)) しょうゆ みりん 清酒 三温糖
563kcal 19%	こまつなサラダ	こまつな きゅうり 食塩 昆布 とうもろこし 三温糖 米酢 しょうゆ ごま油 ごま
25(火)	図書コラボ給食「じゃがいもポテトくん」 家族全員離ればなれ かなしいはなしです… さて、じゃーむすは、家族と再会できるのでしょうか?	
	1・2・5・6年 おにぎり(昆布)	塩飯(米) ごま入り昆布佃煮 のり ソルビット 着色料(カラメル) 調味料(アミノ酸等) 酸味料 pH調整剤 増粘剤(キサンタン) V.B1
	3・4・5・6年 おにぎり(おかか)	塩飯(米) かつお節煮 のり pH調整剤
	牛乳	牛乳
	コロッケール	豚肉 たまねぎ 善前小産かりーノケール なたね油 食塩 白こしょう ガーリックパウダー じゃがいも 米粉 ブイヨン
	皮付きポテトフライ	じゃがいも 植物油脂 食塩 なたね油 米パン粉(米粉 食用米油 甜菜 生イースト 食塩 パウダーライスα粉)
	じゃがいもとブロッコリーのサラダ	じゃがいも ブロッコリー キャベツ きゅうり まぐろ油漬 なたね油 しょうゆ 米酢 食塩 白こしょう
26(水)	麦みそ豚汁	豚肉 豆腐 だいこん にんじん ごぼう こんにゃく 長ねぎ なたね油 かつおだし 昆布だし 麦みそ 清酒
	ネギラーメン	中華めん(小麦粉 食塩 かんすい) / 豚肉 キャベツ 緑豆もやし にんじん 長ねぎ にんにく しょうが なたね油 豚骨だし 鶏がらだし 昆布だし 煮干し たまねぎ しょうが 米みそ しょうゆ 清酒 豆板醤 三温糖 ガラスープ
	牛乳	牛乳
	ししゃもカリカリフライ	カラフトシシャモ 食塩 じゃがいも 玄米粉 でん粉 米粉パン粉(米粉、甜菜糖、こめ油、生イースト、食塩) 植物油脂 食塩 酵母エキス 香辛料 なたね油 パーム油
	りんご	りんご 食塩
27(木)	北本トマトカレー	精米 ビタミン強化米鉄分プラス 鶏がらスープ トマトジュース なたね油 食塩 / 豚肉 ひよこ豆 たまねぎ にんじん アップルソース(りんご 香料 酸味料 ビタミンC) セロリー しょうが にんにく なたね油 鶏がらスープ 豚骨スープ カットトマト缶 トマトケチャップ ウスターソース カレーペースト ブイヨン 食塩
	牛乳	牛乳
	福神漬け	きゅうり 食塩 れんこん だいこん しょうが しょうゆ 米酢 みりん 三温糖
	ピンクビーツと和梨のゼリー	和梨缶 ぶどう糖 寒天 ゲル化剤 グラニュー糖 ビーツ トレハロース
28(金)	発芽玄米ごはん	精米 ビタミン強化米鉄分プラス 発芽玄米
	牛乳	牛乳
	茎わかめのきんぴら	茎わかめ ごま油 三温糖 清酒 みりん しょうゆ
	ホキの薬味ソースかけ	ホキ 馬鈴薯でん粉 なたね油 にんにく しょうが 長ねぎ ごま油 三温糖 しょうゆ 米酢
568kcal 16%	コールラビの 坦々春雨スープ	豚肉 春雨 こまつな えのきたけ コールラビ にんにく しょうが ごま油 鶏がらスープ しょうゆ 黒ソース 清酒 芝麻醤 ガラスープ 三温糖 白こしょう

○献立は都合により変更になることがありますので、御了承ください。
○栄養量は、3年生量のエネルギーとたんぱく質エネルギー比(献立全体のエネルギーに占める割合)を掲載しています。
○日本食品標準成分表(八訂)による計算値を掲載しています。

令和7年11月 平均	
エネルギー	572 kcal
たんぱく質	16%