



令和7年度 11月 学校給食よていこんだてひょう

長岡京市立長岡第五小学校

ひつけ 日付 ようび 曜日	献立名			主 な 働 き と 材 料 名			栄養価
	主食	牛乳	主菜・副菜・汁物など	からだ 体をつくる基になる	からだ ちようし とどの 体の調子を整える基になる	ちようし エネルギーの基になる	エネルギー
				あかのなかま	みどりのなかま	きいろのなかま	たんぱく質
4 (火)				ぎゅうにゅう		コッペパン いちごジャム	615
			や 焼きコロッケ	ぎゅうミンチ ぶたミンチ とうにゅう	たまねぎ	じゃがいも こめあぶら さとう パンこ	
			はくさい 白菜スープ	ぶたにく	★はくさい にんじん ほししいたけ ★ねぎ しょうが	でんぶん	
5 (水)				ぎゅうにゅう とりにく あぶらあげ	ごぼう にんじん まいたけ	こめ さとう	573
			きびなごのチーズ揚げ	きびなご たまご こなチーズ		こむぎこ コーンスターチ こめあぶら	
			みそ汁	わかめ とうふ	★キャベツ ★ねぎ		
6 (木)				ぎゅうにゅう		こめ おぎ	705
			ハッシュドポーク	ぶたにく	たまねぎ にんじん マッシュルーム セロリー	こめあぶら バター こむぎこ	
			だいこん 大根サラダ	ハム	★だいこん ★キャベツ	さとう こめあぶら	
7 (金)				ぎゅうにゅう わかめ		こめ おぎ	623
			さつまいもの天ぷら			さつまいも こめあぶら こむぎこ	
			やさしい 野菜のオイスター炒め	ハム	にんにく にんじん もやし ピーマン	こめあぶら	
			みそ汁	とうふ あぶらあげ	★はくさい ★ねぎ		
10 (月)				ぎゅうにゅう		こめ	626
			くじょう 九条ねぎのマヨみそ焼き	とりにく	★ねぎ しめじ	こめあぶら	
			もやしのカレーあじ		もやし	こめあぶら さとう	
			すまし汁	とうふ くきわかめ	えのきだけ ★ねぎ		
11 (火)				ぎゅうにゅう		コッペパン	618
			エスカベージュ	さわら	たまねぎ にんじん パセリ	こむぎこ こめあぶら さとう	
			こめこ 米粉マカロニのスープ	ベーコン	★キャベツ たまねぎ にんじん コーン	こめこマカロニ こめあぶら	
12 (水)				ぎゅうにゅう		こめ	600
			ぶたどん 豚丼の具	ぶたにく しょうが こんにゃく	★たまねぎ	さとう	
			はくさい 白菜のゆかりあえ	しらすばし	★はくさい ★こまつな しそ		
13 (木)				ぎゅうにゅう		こめ おぎ	684
			チキンカレー	とりにく こなチーズ だっしふんにゅう	たまねぎ にんじん セロリー にんにく しょうが	じゃがいも こめあぶら バター こむぎこ	
			フルーツのヨーグルトあえ	ヨーグルト	みかんかん		
14 (金)				ぎゅうにゅう		こめ	662
			かしわのこはくあげ	とりにく	しょうが	でんぶん こめあぶら	
			とうふ 豆腐チゲ風スープ	ぶたにく とうふ	しょうが にんにく たまねぎ にんじん はくさいキムチ ★はくさい ★こまつな ★ねぎ	ごまあぶら	

万博は閉会しましたが・・・



こうひょう かい 1ぐん 1ぐん じっし
好評につき、もう1回 万博メニューを実施します！

子どもたちから「万博終わったら、万博メニュー終わりなん？」
「もっとやってほしい！」という声が多く、今月まで延長することになりました。今月はフランスの料理です。
世界の料理は人気があるので、今後は給食週間などの取組でも実施していきたいと思います。





令和7年度 11月 学校給食よていこんだてひょう

長岡京市立長岡第五小学校

ひづけ 日付 ようび 曜日	献立名			主 な 働 き と 材 料 名			栄養価
				からだ 体をつくる基になる	からだ ちようし とどの もと 体の調子を整える基になる	エネルギーの基になる	
	主食	牛乳	主菜・副菜・汁物など	あかのなかま	みどりのなかま	きいろのなかま	
17 (月)				ぎゅうにゅう わかめ		こめ おぎ	595
			肉じゃが	ぶたにく こんにゃく	たまねぎ にんじん	じゃがいも こめあぶら さとう	
			キャベツのおかか和え	かつおぶし	★キャベツ		
18 (火)				ぎゅうにゅう		ぜんりゅうふんパン	659
			かしわのケチャップ煮	とりにく	しょうが	でんぶん こめあぶら さとう	
			野菜いっぱいスープ	ベーコン	★キャベツ たまねぎ にんじん		
			ぶどうゼリー		ぶどうかん	さとう	
19 (水)				ぎゅうにゅう		こめ	569
			カレーうどん	ぎゅうにく	にんじん たまねぎ ★ねぎ	うどん さとう でんぶん	
			豚もやし炒め	ぶたにく	もやし なら	こめあぶら	
20 (木)				ぎゅうにゅう あぶらあげ	★ねぎ	こめ	597
			鶏肉のしょうが焼き	とりにく	しょうが	さとう でんぶん	
			三色野菜炒め		にんじん もやし なら	ごまあぶら いりごま	
			あおさのみそ汁	とうふ あおさ	みつば		
21 (金)				ぎゅうにゅう		こめ	594
			煮魚	さば	しょうが	さとう	
			千草あえ		★こまつな もやし にんじん	いりごま すりごま さとう	
			すまし汁	とうふ	えのきたけ ★ねぎ	ふ	
25 (火)				ぎゅうにゅう		こくとうばん	680
			みそ風味シチュー	ぶたにく ぎゅうにゅう だっしふんにゅう	たまねぎ にんじん グリンピース	こめあぶら じゃがいも バター こむぎこ	
			野菜炒め		★キャベツ にんじん もやし なら	こめあぶら	
26 (水)				ぎゅうにゅう		こめ げんまい	631
			麻婆だいこん	ぶたミンチ	しょうが にんにく ★だいこん たまねぎ にんじん たけのこ ほししいたけ なら	でんぶん こめあぶら さとう ごまあぶら	
			大豆とじゃこの揚げ煮	だいず たづくり		でんぶん こめあぶら さとう いりごま	
27 (木)				ぎゅうにゅう		こめ	569
			ピビンパの具	ぎゅうミンチ ぶたミンチ	にんにく ★ねぎ ★ほうれんそう もやし ★だいこん にんじん	ごまあぶら さとう いりごま	
			わかめスープ	わかめ	コーン ★ねぎ しょうが		
			みかん		うんしゅうみかん		
28 (金)				ぎゅうにゅう		こめ	722
			チキンカツ カクテルソース	とりにく たまご		こむぎこ パンこ さとう こめあぶら	
			ひじきの炒め煮	ひじき あぶらあげ	にんじん	こめあぶら さとう	
			みそ汁	わかめ	★キャベツ たまねぎ にんじん		

★は地元産野菜が納入される予定です。 また、食材は天候等により、変更となる場合があります。

新嘗祭について

新嘗祭の日は、その年のお米の収穫を祝う「収穫感謝祭」です。現在は勤労感謝の日として祝されていますが、京都では新嘗祭としても、しっかりと根付いて残っています。新米がとれる11月下旬には「ねぶかめし」を作って豊作に感謝します。炊き上がった「ねぶかめし」のねぎの中に米粒がたくさん入っていると、来年も豊作で身の回りに良いことがあるといわれ、来年の豊作などを願いながらいただきます。

この地域ではねぎのことを「ねぶか」といい、ねぶかめしに使われる使われるねぎは、おもに京野菜の九条ねぎです。九条ねぎは京都の青ねぎの主流で、底冷えする寒さに耐え、柔らかさとうまみを増します。

勤労感謝の日に 思いを伝えよう

ありがとう



11月23日は勤労感謝の日です。勤労感謝の日は、「勤労をたつとび、生産を祝い、国民たがいに感謝しあう」日と定められています。身近な人たちに感謝の気持ちを伝えてみませんか？