今月の倶知安町食材

米（ななつぼし）□■□■□

じゃがいも（だんしゃく）

令和8年度　11月 献立表

今月の給食目標 ：感謝の気持ちをもって食べよう　□■□■□

倶知安町学校給食センター
0136-22-0506

月	火	水	木	金
2 ごはん じゃがいもと厚揚げの味噌汁 チーズ風ソースハンバーグ ブロッコリーのカレーマヨ和え	3 文化の日	4 トマトスープスパゲティ フライドポテト	5 ごはん ☆玉葱と刻み昆布の味噌汁 真ホッケの西京焼き キャベツの炒め物	6 ◎開拓丼 小松菜と油揚げの味噌汁 白菜のおかか和え
9 ごはん 豆腐と小松菜の中華スープ 塩野菜炒め 春巻き	10 こぎつねごはん ◎白菜と角厚揚げの味噌汁 焼きさば ツナのごまドレサラダ	11 キムチラーメン 揚げ餃子（小2こ 中3こ） クラッシュマスカットゼリー	12 ごはん さつまいもの味噌汁 厚焼き卵 三食野菜のおかか和え	13 ◎ハヤシライス もやしとハムのサラダ
16 ごはん ☆◎豆腐と油揚げの味噌汁 いわしの生姜煮 スパゲティサラダ	17 五目チャーハン 小松菜とベーコンのスープ 焼き餃子（小2こ 中2こ） 中華チキンサラダ	18 わかめうどん（小2こ 中3こ） 一口焼きいも 元気ヨーグルト	19 ごはん かぼちゃのシチュー ハンバーグ みかんとアロエ和え	20 チキンみそカツ丼 ◎なめこ汁 北海道黒豆
23 勤労感謝の日	24 菜めしごはん じゃがいもと玉葱の味噌汁 十勝大豆コロッケ ブロッコリーとハムのサラダ	25 きのこ豆乳スパゲティ フルーツ白玉 ミルメーク（ココア）	26 ごはん ☆◎どさんこ汁 のり塩コロッケ 小松菜サラダ えぞふじ納豆	27 チキンカレー きゅうりの酢の物
30 ごはん ◎鶏塩ちゃんこ鍋 あじのメンチカツ なめたけ和え	**地産地消情報** ニセコ産大豆を使用した豆腐と豆乳を使用している献立には☆マークをつけています。 倶知安町内のお店で加工しています。	◎都合により献立の一部を変更する場合もありますので、ご了承ください。 ◎牛乳は毎日つきます	☆右のQRコードから学校給食のホームページが見られます。 ☆月別・年間配合表を掲載しています。	

11月24日は和食の日、11月は和食月間です！

私たち日本人の伝統的な食文化である「和食」は、2013年にユネスコ無形文化遺産に登録されました。無形文化遺産は、遺跡や自然などが登録される世界遺産とは異なり、土地の歴史や生活風習と深く関わる伝統や行事など、目に見えない文化を対象としています。食文化では「和食」のほかに、「伝統的酒造り」が 2024年に登録されました。毎年 11 月 24 日は和食文化国民会議が定める「和食の日」、そして、11 月は農林水産省が「和食月間」と位置付けています。学校給食では、ご飯を中心に、だしのうま味を生かした汁物や旬の食材を使った料理を取り入れるのはもちろん、年間を通して行事食や郷土料理を提供し、「和食」文化に触れる機会を大切にしています。毎日の給食から「和食」について学んでみませんか？



給食から学ぶ 和食文化

「ご飯・汁物・おかず」を組み合わせた、栄養バランスのよい食事



「いただきます」「ごちそうさま」のあいさつから生まれる感謝の気持ち



行事食や郷土料理など、地域や日本に伝わる食文化



11月に倶知安農業高校で育てた食材が登場します

倶知安農業高校と連携し、生産された食材を給食として提供します。

倶知安の地で高校生が育ててくれた安心・安全な食材を給食を通してお届けします。使用する日と献立は「◎」マークが目印です。食育便りで食材についても確認してみましょう。

令和8年度　11月分　材料表

倶知安町学校給食センター

日	献立名	赤の仲間 血や肉になる	黄の仲間 熱や力の元になる	緑の仲間 体の調子を整える	小学生 ｴﾈﾙｷﾞｰ(kcal) たんぱく質(g)	中学生
2 月	ごはん　じゃがいもと厚揚げの味噌汁 チーズ風ソースハンバーグ ブロッコリーのカレーマヨ和え	牛乳　厚揚げ チーズ風ソースハンバーグ	ごはん　じゃがいも マヨネーズ	長ねぎ　ブロッコリー	622 22.6	740 26.2
4 水	トマトスープスパゲティ　フライドポテト	牛乳　鶏肉	スパゲティ　じゃがいも なたね油	たまねぎ　ぶなしめじ ズッキーニ　赤ピーマン 黄ピーマン　なす　トマト	659 25.2	791 29.9
5 木	ごはん　玉葱と刻み昆布の味噌汁 真ホッケの西京焼き　キャベツの炒め物	牛乳　豆腐　油揚げ 刻み昆布 真ホッケ西京焼き切り身 さつま揚げ	ごはん　三温糖	たまねぎ　キャベツ　人参	568 25.9	669 29.3
6 金	開拓丼　小松菜と油揚げの味噌汁 白菜のおかか和え	牛乳　豚肉　大豆ミート ひじき　油揚げ　かつおぶし	ごはん　三温糖	人参　たまねぎ　とうもろこし 小松菜　長ねぎ　白菜	628 25.7	757 30.5
9 月	ごはん　豆腐と小松菜の中華スープ 塩野菜炒め　春巻き	牛乳　豆腐　ベーコン　豚肉 春巻き	ごはん　なたね油	小松菜　きくらげ　キャベツ ピーマン　人参	617 22.8	748 26.8
10 火	こぎつねごはん　白菜と角厚揚げの味噌汁 焼きさば　ツナのごまドレサラダ	牛乳　鶏肉　油揚げ　厚揚げ さば　ツナ（かつお）	ごはん　三温糖	人参　いんげん　はくさい 長ねぎ　きゅうり　もやし	625 29.3	785 37.0
11 水	キムチラーメン　揚げ餃子 クラッシュマスカットゼリー	牛乳　豚肉　白つと 揚げ餃子	ラーメン　なたね油 マスカットゼリー	人参　もやし　メンマ　長ねぎ キムチ	615 25.3	750 30.6
12 木	ごはん　さつまいもの味噌汁 厚焼き卵　三色野菜のおかか和え	牛乳　油揚げ　卵 かつおぶし	ごはん　さつまいも	ほうれん草　もやし　人参	606 22.3	708 25.3
13 金	ハヤシライス　もやしとハムのサラダ	牛乳　豚肉　ハム	ごはん　有塩バター じゃがいも	たまねぎ　人参 マッシュルーム　もやし きゅうり	658 23.3	791 27.3
16 月	ごはん　豆腐と油揚げの味噌汁 いわしの生姜煮　スパゲティサラダ	牛乳　豆腐　油揚げ いわしの生姜煮　鶏肉	ごはん　スパゲティ マヨネーズ	長ねぎ　きゅうり　人参	625 27.6	733 30.9
17 火	五目チャーハン　小松菜とベーコンのスープ 焼き餃子　中華チキンサラダ	牛乳　ベーコン　焼き餃子 鶏肉	ごはん	人参　小松菜　きゅうり もやし　人参	552 19.7	666 23.4
18 水	わかめうどん　一口焼きいも 元気ヨーグルト	牛乳　鶏肉　油揚げ　焼き竹輪 わかめ　ヨーグルト	うどん　お麸　三温糖 さつまいも　なたね油	人参　長ねぎ	593 24.6	730 28.6
19 木	ごはん　かぼちゃのシチュー ハンバーグ　みかんとアロエ和え	牛乳　鶏肉　ハンバーグ	ごはん　有塩バター	かぼちゃ　たまねぎ みかん　アロエ	635 26.4	780 32.2
20 金	チキンみそカツ丼　なめこ汁 北海道黒豆	牛乳　チキンカツ　豆腐 黒豆	ごはん　なたね油　いりごま	人参　キャベツ　なめこ 長ねぎ	626 22.6	726 25.1
24 火	菜めしごはん　じゃがいもと玉葱の味噌汁 十勝大豆カレーコロッケ ブロッコリーとハムのサラダ	牛乳　油揚げ　ツナ（かつお）	ごはん　じゃがいも コロッケ　なたね油	たまねぎ　ブロッコリー	644 23.6	749 26.8
25 水	きのこ豆乳スパゲティ　フルーツ白玉 ミルメーク（ココア）	牛乳　鶏肉　豆乳	スパゲティ　白玉 ミルメーク（ココア）	たまねぎ　ぶなしめじ えのきだけ　ほうれん草 とうもろこし　みかん　洋梨	601 23.7	715 28.2
26 木	ごはん　どさんこ汁 のり塩コロッケ　小松菜サラダ えぞふじ納豆	牛乳　豚肉　豆腐　ハム 納豆	ごはん　じゃがいも 有塩バター　のり塩コロッケ なたね油	人参　とうもろこし　長ねぎ 小松菜　もやし	688 31.1	790 35.4
27 金	チキンカレー　きゅうりの酢の物	牛乳　鶏肉 プレーンヨーグルト 糸かまぼこ　わかめ	ごはん　じゃがいも　三温糖	たまねぎ　人参　きゅうり	641 24.4	781 28.9
30 月	ごはん　鶏塩ちゃんこ鍋　あじのメンチカツ なめたけ和え	牛乳　鶏肉　とりつくねボール 焼き豆腐　油揚げ あじのメンチカツ	ごはん　なたね油	人参　白菜　ぶなしめじ しらたき　もやし　ほうれん草 なめたけ	621 28.0	721 32.5