10月分 学校給食献立表

Cブロック

						SHIV TT 4X				Cブロック
	曜		使 用 す る 食 品 名						栄養価	
		献立名	(赤) おもに体を	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	(黄)おもにTネ	 ルギーのもとになる		エネルギー(k cal)
日			おもにたんぱく質	おもに無機質	おもにカロテン	おもにビタミンC	おもに炭水化物		調味料他	たんぱく質(g)
				牛乳・小魚・海そう	緑黄色野菜	その他の野菜・きのこ・果物		油脂		食塩(g)
1		あげパン(乳卵無)					◇乳卵不使用コッペパン グラニュー糖	油		770
	١.	牛乳		牛乳			グリーユー相			779
1	水	チキンのブラウンソースに	とり肉		赤ピーマン	にんにく・玉ねぎ		油	赤ワイン・デミグラスソース・塩	27.5
		こめこマカロニのツナサラダ	まぐろ		ブロッコリー・トマト	キャベツ・とうもろこし	こめこマカロニ・さとう	油・ノンエッグマヨネーズ	ビーフシチュールウ・こしょう 塩・こしょう・酢	2.5
		ごはんのお月見献					ご飯			801
		牛乳 うさぎ型ハンバーグ	◇ハンバーグ	牛乳		えのきたけ	さとう・でんぷん		しょうゆ・酒	
2	木	大根サラダ	•		にんじん	大根・きゅうり	ප් とう	油	うすくちしょうゆ・酢・塩	25.7
		いわしつみれと里いものみそしる	油あげ・みそ ◇いわしのつみれ		にんじん・こまつな	ねぎ	里いも		かつおだし・昆布だし	2.3
		お月見ゼリー ソフトめん					◇ゼリー ◇ソフトめん			
		牛乳		牛乳						842
3	金	フライドさつまいも ブロッコリーのおかかマヨネーズあえ	とり肉・かつお節		ブロッコリー・にんじん	キャベツ	さつまいも さとう	油 ノンエッグマヨネーズ	しょうゆ・こしょう	30.8
		けんちんうどんしる	ぶた肉・とうふ・油あげ		にんじん	玉ねぎ・大根	007	ごま油	みりん・しょうゆ・塩・かつおだし	3.3
		ごはん				えのきたけ	ご飯		昆布だし	813
6		牛乳 さわらの西京焼き	◇さわら西京焼	牛乳						
0	7	さつまいもとぶた肉のきんぴら	ぶた肉		にんじん・さやいんげん		さつまいも・さとう	油・ごま	しょうゆ・酒・みりん	37.8
		ねぎのにぼしだしのみそしる ごはん	みそ		にんじん・こまつな	もやし・ねぎ・しめじ	ご飯		にぼしだし・昆布だし	2.1
		牛乳		牛乳						779
7	火	とりつくねのあんかけ(3こ) わかめサラダ	◇とりつくね まぐろ	わかめ	にんじん・こまつな	もやし・とうもろこし	さとう・でんぷん さとう	油・ごま油	しょうゆ・みりん 酢・うすくちしょうゆ	31.2
		かみなりしる	ぶた肉・とうふ	1973 09	にんじん	こんにゃく・なす		ごま油	みりん・しょうゆ・塩・かつおだし	2.6
		黒パン牛乳		牛乳			◇黒パン			837
8	マレ	ぶた肉と野菜のケチャップいため	ぶた肉		さやいんげん	玉ねぎ	じゃがいも・さとう	油	酒・ケチャップ・しょうゆ	
0	小	さつまいものサラダ	八厶		にんじん	きゅうり	さつまいも	ノンエッグマヨネーズ	コンソメ・こしょう 塩・こしょう・酢	30.1
		キャベツのコンソメスープ			にんじん	キャベツ・玉ねぎ とうもろこし		油	チキンブイヨン・コンソメ・塩 <i>こ</i> しょう	3.5
		ごはん				2)8320	ご飯		CUAJ	831
		牛乳 あじの南ばんづけ	あじ	牛乳	赤ピーマン	ねぎ・玉ねぎ	さとう・でんぷん	 油	しょうゆ・酢	
9	木	ジャーチャンドーフ	ぶた肉・あつあげ	 寒天	にんじん・ピーマン	たけのこ・玉ねぎ	さとう	<u> </u>	しょうゆ・酒・トウバンジャン	32.2
		白菜のちゅうかスープ	なると		にんじん・チンゲンサイ	<u>ねぎ・しょうが</u> 白菜	でんぷん	ごま油	こしょう・塩・ちゅうかスープストック ちゅうかスープストック・塩・こしょう	2.7
\vdash		ごはん	74°9C		12/00/0-72929-1		ご飯	C&//III	しょうゆ・オイスターソース	
		牛乳		牛乳				, <u>t</u>	X 1 . 2. (c) 2 (c) 1	761
10	金	いかと里いものにもの りっちゃんサラダ	とり肉・さつまあげ・いか ハム・かつお節	 昆布	にんじん・トマト	玉ねぎ・えだ豆 キャベツ・きゅうり	里いも・さとう	油油	酒・しょうゆ・みりん こしょう・酢・ガーリックパウター	34.3
		根菜のごまみそしる	みそ	FF1D	にんじん・トイト	<u>とうもろこし</u> 大根・れんこん・ごぼう・ねぎ	さとう	ーーーー ごま	うすくちしょうゆ にぼしだし・昆布だし	2.5
		ごはん	0,5		12/00/0	人(版・4 t/0C/0 * C は 2 * 4&C	ご飯	J 6	ICIRO/CO EE/ID/CO	736
14	火	牛乳 筑前に	とり肉	牛乳	にんじん	ごぼう・れんこん・こんにゃく	里いも・さとう	油	酒・しょうゆ・みりん	
		しょうがあえ	かまぼこ	do to ut	こまつな・にんじん	キャベツ・しょうが			しょうゆ・みりん	28 2.7
\vdash		わかめととうふのかつおだしのみそしる コッペパン	とつふ・油めげ・みそ	わかめ		玉ねぎ・えのきたけ	◇□ッペパン		かつおだし・昆布だし	
		のむヨーグルト	^ - 1 > - 4/1 W	のむヨーグルト						709
15	水	オムレツ ペンネソテー	◇プレーンオムレツ			玉ねぎ・えだ豆・キャベツ	マカロニ	オリーブ油	白ワイン・塩・こしょう・コンソメ	26.7
		ミネストローネ	ベーコン・白いんげん豆		にんじん・トマト	にんにく・玉ねぎ	じゃがいも	オリーブ油	トマトソース・白ワイン・バジル チキンブイヨン・塩・こしょう	3.2
		ごはん 👲 日本の郷	 土料理【長崎県】	41. 11.11			ご飯		フランフコン [・] ·皿・CU&J	793
16	木	牛乳とりささみの天ぷら	とり肉	牛乳			こむぎこ	油	ガーリックパウダー・塩	
		浦上そぼろ	ぶた肉・さつまあげ			こんにゃく・もやし・ごぼう 干ししいたけ・大根・ねぎ	さとう	油	酒・しょうゆ かつおだし・昆布だし	33.5
		つぼしる	とうふ		にんじん	しょうが			うすくちしょうゆ・塩	2.4
		ソフトめん 牛乳		牛乳			◇ソフトめん			787
		あげいかのごまソース	◇いか	十孔		にんにく	でんぷん	油・ごま油・ごま	酒・しょうゆ	
17	金	じゃがいもに			にんじん	しょうが・玉ねぎ こんにゃく・えだ豆	じゃがいも・さとう でんぷん	油	しょうゆ・酒・みりん	36.8
		とりだしのわかめるだして ゴ	とり内ではまげ	わかみ	ı- / 1° /	ねぎ・しめじ			しょうゆ・みりん・酒・塩 とうがらし・とりがらスープ	3.8
		とりだしのわかめうどんスープ	とり肉・油あげ	わかめ	にんじん	えのきたけ・しょうが	でんぷん		とうからし・とりからスープ 昆布だし・かつおだし	
		<u>ご</u> はん 牛乳		牛乳			ご飯			842
20	月	手作りさばのしょうがに	さば、ナラ		1-11"1	しょうが	さとう・でんぷん	5±4	しょうゆ・みりん・酒	38.1
		<u>ひじきと大豆のにもの</u> とんじる	さつまあげ・大豆 ぶた肉・みそ	ひじき	にんじん にんじん	玉ねぎ・大根・ごぼう	さとう	油	しょうゆ・酒・みりん 酒・にぼしだし・昆布だし	3.9
		こなん	かたらずのて		ICNUN	こんにゃく	ご飯		/日・101はひ/20*比がたし	
		牛乳		牛乳			CMX			843
	,1.	ヤンニョムチキン	とり肉			しょうが・にんにく	でんぷん・さとう	油	酒・しょうゆ・ケチャップ しょうゆ・トウバンジャン	
21	火					ごぼう・きゅうり・とうもろこし	さとう	ごまドレッシング	しょうゆ・酢	29.5
		ワンタンスープ	 ぶた肉・なると		にんじん・にら			ごま油	しょうゆ・塩	2.4
)))/\ [—]]	いいいり、そのC		にんしん・にり	玉ねぎ	◇ワンタン	しみ川	ちゅうかスープストック	

日			使 用 す る 食 品 名							栄養価
	曜	献立名	(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 (黄) おもにエネルギーのもとになる						エネルギー(k cal)	
			おもにたんぱく質	おもに無機質	おもにカロテン	おもにビタミンC	おもに炭水化物	おもに脂質	調味料他	たんぱく質(g)
			魚·肉·卵·豆·豆製品	牛乳・小魚・海そう	緑黄色野菜	その他の野菜・きのこ・果物	穀類・いも類・さとう	油脂		食塩(g)
22		ミルクパン		4-50			◇ミルクパン			866
		牛乳		牛乳				ノンエッグマヨネーズ	 塩・こしょう・ガーリックパウター	
	7K	ますバジルパンご焼き	ます				パンこ	>>±>> (31°)	バジル	
		とり肉とれんこんのソテー	とり肉		にんじん	れんこん・玉ねぎ		オリーブ油	塩・コンソメ	43
		- ₽ L ¬	ウムナ		1-11"1	にんにく・しょうが	1" 15 +5" 1 +		白ワイン・チキンブイヨン	3.6
		ポトフ	ウィンナー		にんじん	キャベツ・玉ねぎ	じゃがいも		コンソメ・塩・こしょう	
23		<u>ご</u> はん 牛乳		牛乳			ご飯			855
		オレンジ		7 70		オレンジ				
		枝豆サラダ				キャベツ・とうもろこし	さとう	油	しょうゆ・酢・塩・こしょう	
	不	X11277				きゅうり・えだ豆		, 	がらスープ・しょうゆ・ローレル	26.1
		スパイスチキンカレー	とり肉		にんじん	しょうが・にんにく	じゃがいも・さとう	油	カレー粉・赤ワイン・ターメリック	2.7
		スパイステ キ ンルレー	C9[A]		12/00/0	玉ねぎ・◇ソテーオニオン	こむぎこ	/Ш	トマトソース・チャツネ・こしょう	
		ごはん					ご飯		塩・ガラムマサラ 	
24		牛乳		牛乳			CBX			865
	金	とうふハンバーグたまねぎソース				玉ねぎ・にんにく	でんぷん	N.	しょうゆ・みりん・酒・こしょう	34.1
		大根とぶた肉のうまに キャベツのみそしる	ぶた肉 油あげ・みそ		にんじん にんじん	大根・こんにゃく	さとう・でんぷん	油	しょうゆ・みりん にぼしだし・昆布だし	2.7
		こはん	油めい・みて		ובאטא	キャペツ・えのさにの	 ご飯		にはしたし、手に打りたし	
		牛乳		牛乳						817
27	月	ビビンバ肉そぼろ	ぶた肉・みそ			しょうが・にんにく	さとう	油・ごま油	トウバンジャン・テンメンジャン	31.8
		ナムル			にんじん・ほうれんそう	<u> 玉ねぎ・たけのこ</u> もやし・ねぎ・にんにく	さとう	ごま・ごま油	みりん・酒・しょうゆ しょうゆ・酢・こしょう・とうがらし	2.9
		春雨スープ	とり肉・なると		にんじん・こまつな	えのきたけ・ねぎ	春雨	001 00112	しょうゆ・酒・ちゅうかスープストック	2.9
		ごはん		4-W			ご飯			786
28		牛乳		牛乳	10> (- (1) (\\ __\\	 ちゅうかスープストック・塩	
		とり肉のチリソース炒め	とり肉			にんにく・玉ねぎ・れんこん		油・ごま油	ケチャップ・トウバンジャン・酢	32.5
		春雨サラダ	ハム	わかめ	にんじん	きゅうり	春雨・さとう	ごま油	しょうゆ・酢	2.6
		サンラータン	ぶた肉・とうふ・卵		にら	えのきたけ・もやし・しょうが	でんぷん	ごま油	ちゅうかスープストック・しょうゆ 酢・酒・塩・こしょう	
29		コッペパン 😁 ハロ]ウィーンメニュー 🤠				◇コッペパン			871
		牛乳 ハロウィンハンバーグ	◇ハンバーグ	牛乳	トマト		さとう・でんぷん		ケチャップ・ウスターソース	
	水	コルカノン(マッシュポテト)	ベーコン		1.41.	キャベツ・ねぎ	じゃがいも		コンソメ・塩・こしょう	36.5
		かぼちゃのクリームシチュー	とり肉・豆乳		かぼちゃ・にんじん		じゃがいも	油	シチュールウ・コンソメ・塩	4.0
		ハロウィンデザート					◇プリン		こしょう	
30		ソフトめん					◇ソフトめん			007
		牛乳	<u> </u>	牛乳				\.		887
	木	ちくわの磯辺あげ(2こ) キャベツとツナのごまサラダ	<u></u>	青のり	こまつな・にんじん	キャベツ	こむぎこ さとう	油・ごま・ごま油	しょうめ	
		<u>キャハフとブナのこまりフター</u>	まぐろ		こまフは・にんしん		60)	一曲・こま・こま油	しょうゆ・酒・トウバンジャン	36.5
		もやし肉みそスープ	ぶた肉・みそ		にんじん	しょうが・玉ねぎ	さとう	油	テンメンジャン・オイスターソース	4.2
		プリナ /				もやし・とうもろこし	→'&⊏		ちゅうかスープストック	
31		ごはん 牛乳		牛乳			ご飯			784
	金	とり肉のレモンに	とり肉	1 10		レモン	でんぷん・さとう	油	塩・酒・しょうゆ・みりん	
		ほうれん草のごまあえ			ほうれんそう・にんじん	もやし	さとう	ごま	しょうゆ	29.6
		もずくスープ	ぶた肉	もずく	にんじん	玉ねぎ・しょうが	でんぷん		ちゅうかスープストック・塩 こしょう・しょうゆ	3.0

- ※ 都合により、献立が変更する場合があります。
- ※ ◇マークの食品は加工食品です。この献立表には、微量の食品・調味料は書かれていません。
- ※ 食物アレルギー等で加工食品の詳しい資料が必要な方は、学校へご連絡ください。

身的多心态《耀忠明

体育祭 の季節です。

当日はしっかりと朝ごはんを食べるようにしましょう。 ごはんやうどん、バナナなどエネルギーのもとになりやすいもの がおすすめです。





緊張して落ち着かないときは、神経を落ち着かせる マグネシウムやカルシウムの多い大豆製品や根野 菜、海藻、魚介類がおすすめです。

















