

学校給食献立予定表

		1			1							S	211 - 7	
				th 立名	at ざい りょう 主 な 材 料						えいようりょう 栄養量 (上段:小学生 下段:中学生)			
日	曜				血や筋肉や骨になる食品(あか)		体の調子を整える食品(みどり)		熱や力のもとになる食品(きいろ)			- カチェ くた		
		しゅしょく 主食	牛	おかず	魚・肉・卵・	牛乳・乳製品	緑黄色野菜	その他の野菜	米・パン・めん	油脂	ギール	くんぱ	脂質	塩分
		工民	乳	55.5	豆·豆製品 1群	小魚・海草 2群	3群	果物 4群	いも・砂糖	6群	(Kcal)		(a)	(a)
				とり肉のカレーマヨやき	上り肉	牛乳	ブロッコリー	:	パン	マヨネーズ	500	(g) 23.5	(g) 20.0	(g) 2.2
1	月	コッペパン	#	キャベツのサラダ	ウインナー	1 30		きゅうり	ジャム	ドレッシング	300	25.5	20.0	2.2
	, ,	_,	乳	オニオンスープ いちごジャム	2127		,00,0	たまねぎ	- , _	, , , , , ,	651	31.0	24.6	2.8
			4	あおさ入りサーモンフライ	サーモン・みそ	牛乳	ほうれんそう	もやし・ねぎ	こめ・さとう	油	707	25.8	22.5	2.3
2	火	ごはん	牛	ごまあえ	ぶた肉	あおのり	こまつな	だいこん	こむぎこ	ごま				
			乳	とん汁	とうふ		にんじん	ごぼう	パンこ		832	30.2	24.9	2.7
			#	ミートボール	ぶた肉・みそ	牛乳	えだまめ	キャベツ	こめ	ごま	682	25.3	24.7	2.1
3	水	ごはん	乳	ごまふうみサラダ	とり肉		にら	だいこん		ドレッシング				
			30	にらとたまごのみそ汁	たまご			えのき			833	30.9	29.7	2.7
			#	ミニカップグラタン	ベーコン	牛乳	, , .	とうもろこし・にんにく・たまねぎ	パン	油	577	21.4	26.6	2.2
4	木	ココアあげパン	乳	キャベツベーコンソテー	とり肉		こまつな	キャベツ・しょうが						
			, ,	やさいスープ				もやし・だいこん			754	27.2	31.2	2.9
_	_	ブルノ	#	ハンバーグトマトソースかけ	とり肉・とうふ			キャベツ		油	640	22.0	19.9	2.0
5	金	ごはん	乳	フレンチサラダ	ぶた肉・みそ	פאימכז	ブロッコリー		さとう					
+	ハユナ	 いみ献立		とうふとわかめのみそ汁 ごぼうサラダ	チキンハム ぶた肉	牛乳	I= / I* /	ねぎ	16.	バター	799	27.3	25.0	2.7
/3	1 UT1.	J O J HIN Y	牛	こはつサラタ カレーうどん	ふた肉 あぶらあげ	十九	にんじん	ごぼう・たまねぎ キャベツ・ねぎ	· -	ハター	716	22.8	29.4	3.1
8	月	小さいバターパン	乳	ガレーラこん	かまぼこ かまぼこ			キャハッ・ねさ とうもろこし			900	28.0	35.8	4.0
			,.	ガパオライス	ぶた肉	牛乳	にんじん	たまねぎ・ねぎ		ごま油	704	28.3	24.9	2.0
9	火	ごはん	牛	フライドエッグ	たまご	わかめ		にんにく・しいたけ		ごま	701	20.5	21.5	2.0
			乳	ワカメスープ	,	1575 15		しょうが		_ 0,	845	33.3	28.9	2.5
			#	モロのソースカツ	モロ・みそ	牛乳	にんじん	もやし・ねぎ	こめ	油	686	25.1	16.9	2.1
10	水	ごはん	牛	おかかあえ	かつおぶし		ほうれんそう	はくさい	こむぎこ	ごま				
			乳	なめこ汁	とうふ			なめこ	パンこ		840	30.6	20.2	2.7
			#	わふうスパゲティ	ぶた肉	牛乳	にんじん	にんにく・しめじ	パン	油	734	26.8	29.6	2.6
11	木	原宿ドック	牛乳	ハッシュドポテト	ベーコン	チーズ		たまねぎ・だいこん	スパゲティ	バター				
			Մ Ն	コンソメスープ				えのき・キャベツ	じゃがいも		930	33.6	35.7	3.2
	金	ごはん	#	ベトナムふうはるまき	ぶた肉	牛乳	ほうれんそう	もやし・ねぎ	こめ	油	683	20.3	26.0	2.0
12			· 乳	ナムルサラダ	とうふ			キャベツ・はくさい	こむぎこ	ナムルドレッシング				
			, ,	キムチスープ			にら	えのき		ごま油	828	24.0	30.7	2.5
1 -	月	黒パン	#	とり肉のごましょうゆやき	とり肉	牛乳		にんにく・だいこん			683	30.5	28.3	2.4
15			乳	マカロニサラダ	ハム		にんじん	たまねぎ		マヨネーズ	066	20.7	24.0	2.4
				ポトフ ローストンカツ	ぶた肉 ぶた肉	牛乳	にんじん	キャベツ きゅうり・ねぎ	さとう・じゃがいも	油	866 655	38.7	34.8 22.5	3.1 1.9
16	火/	ごはん	牛	はるさめサラダ	NA	7.70		キャベツ・だいこん		ごま油	033	22.0	22.3	1.5
10		21070	乳	だいこんとあぶらあげのみそ汁				にんにく・しょうが		Свіш	811	27.3	27.3	2.6
	台灣	 弯給食	,,	ルーローハンのぐ	ぶた肉	牛乳	にんじん	キャベツ・たまねぎ	こめ・こむぎこ	油	715	26.3	24.7	2.7
			牛	ショーロンポー				たけのこ・だいこん						
17	水	ごはん	乳	ルオポータン マンゴープリン				しめじ・ねぎ	でんぷん		856	30.4	26.8	3.1
			#	もやしと大豆のサラダ	だいず・なると	牛乳	にんじん	もやし	パン	ドレッシング	770	30.0	26.5	3.3
18	木	マーラーカオ	牛	しおばらスープ入りやきそば	チキンハム			たまねぎ	やきそばめん	ごま				
			- Մ		ぶた肉			キャベツ		ごま油	969	36.9	31.6	4.3
			#	ほしのコロッケ	ぶた肉	牛乳	にんじん	とうもろこし・マッシュルーム	こめ	油	799	25.4	25.6	2.4
19	金	ごはん	- 乳	ゆでやさいサラダ			トムト	キャベツ・たまねぎ	じゃがいも	ドレッシング				
			30	ハヤシライス				カリフラワー	こむぎこ・バンこ		976	30.3	30.8	2.9
	冬3	至献立	牛	いろどりやさいのたまごやき	たまご	牛乳	ほうれんそう	:		油	578	24.6	18.9	2.8
22	月	コッペパン	乳	ほうれんそうソテー	とり肉		にんじん	:	じゃがいも	バター				
			Ĺ	かぼちゃ入りシチュー		쓰다		とうもろこし	·+	141	729	30.3	22.4	3.7
22	,I,	ブルノ	#	なっとう	なっとう・さつまあげ			キャベツ・うめ	ره)	ドレッシング	660	26.7	20.8	2.1
23	人	ごはん	乳	やさいのうめかつおあえ ようふうおで4	かつおぶし・ちくわ		はつれんそう	もやし・だいこん ゆず			707	20.0	24.4	2 7
				ようふうおでん きだいのフライ	ウインナー きだい	牛乳	にんじん	少 す キャベツ・ごぼう	こか	油	787	30.9 27.9	24.1 16.6	
24	лk	ごはん	#	きたいのフライ たくあんとやさいのさっぱりあえ		⊤ታ⊍	12/00/0	キャヘツ・ごはっ もやし・しいたけ			718	27.9	10.6	2.0
⊤	\J\	C 16/U	乳	すいとん汁	いいころ			だいこん・ねぎ		<u>_</u> 6	857	32.6	18.5	2.5
ク	リフ	マス献立		手作りからあげ	とり肉	牛乳	ブロッコリー	りんご・とうもろこし		油	751	27.3	37.4	2.0
			牛	ブロッコリーサラダ	ベーコン	下すし		にんにく・だいこん			/ 31	21.3	37.4	2.0
25	木	アップルパン	乳	コンソメスープ クリスマスケーキ				しょうが・たまねぎ			917	33.0	44.2	2.5
		I .		to to	τ		120 00	Est		平均栄養量	687	26.5	24.3	2.3
	しい	ただきま	す	! offic } 石けん	で手を	と洗い	ほし	よう		準栄養量	650	26.0	21.7	2.0
									今月中学生	平均栄養量	846	34.2	28.8	2.6
	細菌やウイルスは、せき、くしゃみなどに混じって移動します。							中学生		-		 	-	

細鬱やウイルスは、せき、くしゃみなどに混じって移動します。また、細菌などがついた手で食べ物を触ると、食べ物を通して、細菌などが体の節に入ってしまいます。細菌などを体の節に入れないためにも、食事前に若けんで必ず手を洗う習慣が大切です。



★都合により献立を変更する場合があります。

中学生基準栄養量 830 33.2 27.7 2.5