11月給食献立表







明和町教育委員会明和町学校給食会

| | | 一月响尽 | | 100 | | B | | 明和町学校給食 | 会 |
|--------------|--|---|-----------------------------------|---------------------|------------------------|---------------------------------------|---|----------------------------------|--------------------|
| | 主食牛乳 | おかず | 赤の仲間 • 血や肉になる | | 緑の仲間・ 体の調子を整える | | 黄の仲間 • 熱や力の元になる | | エネルギー |
| | | | 魚・肉・卵・ 豆・豆製品 | 牛乳・乳製品・ 小魚・海藻 | 緑黄色野菜 | その他野菜・果物 | 穀類・いも類・ 砂糖 | 種実類・油脂 | たんぱく質 |
| 1 3 | 井 図 | きびなごのカリカリフライ キャベツのマヨ和え 大根と里芋のそぼろ煮 | きびなご ツナ 豚肉 ちくわ みそ | 牛乳 | 人参 グリーンピース | 玉ねぎ キャベツ 大根 | 米 麦 里芋 かたくり粉 三温糖 | 油 ノンエッグマ ヨネーズ | 737 kcal 27.4 g |
| 5) | 井 図 | 秋野菜カレー チキン入りキャベツサラダ | 鶏肉 大豆 | 牛乳 | 人参 | 玉ねぎ ナス にんにく キャベツ コーン | 米麦さつま芋 | 油 ドレッシング カレールウ | 732 kcal 26.3 g |
| 绀 | | | | さん使っていて、 | | | | | |
| ★ 6 7 | はつまいもご飯 牛乳 生乳 | シイラのもみじ焼き かぼちゃサラダ 豆腐ときのこのみそ汁 | シイラ 豆腐 みそ | 牛乳 | 人参 かぼちゃ 小松菜 | 玉ねぎ しめじ えのき | 米麦さつま芋 | オリーブ油 ノンエッグマ ヨネーズ ごま | 709 kcal 30.4 g |
| 7 > | コッペパン 牛乳 | スパニッシュオムレツ コンソメスープ チョコジャム | 卵 大豆 チーズ ちくわ ベーコン | 牛乳 | 人参 チンゲン菜 ピーマン | 玉ねぎ | パン じゃが芋 | ジャム 油 | 702 kcal 28.1 g |
| 11 J | H-교 | 豚肉の生姜味ソテー 昆布と高野豆腐の煮物 | 豚肉 鶏肉 高野豆腐 さつま揚げ | 牛乳 昆布 | 人参 ピーマン | 玉ねぎ たけのこ しめじ しょうが | 米 麦三温糖 | 油 | 708 kcal 31.6 g |
| 12) | 나노했 | 鶏肉とポテトフライのピ リから揚げ ゆでブロッコリー 野菜ごろごろスープ | 鶏肉 大豆 | 牛乳 | 人参 ブロッコリー | 玉ねぎ 大根 白菜 にんにく しょうが | 米 麦 じゃがいも 三温糖 かたくり粉 | 油 ごま油 ごま | 851 kcal 29.6 g |
| 13 7 | 麦入りごはん 牛乳 | サンマの甘露煮 もやしの酢の物 まこもきんぴら | サンマ 油揚げ さつま揚げ | 牛乳 | 人参 | 玉ねぎ もやし まこもたけ ごぼう コーン しょうが | 米 麦 しらたき 三温糖 | 油 ごま ごま油 | 754 kcal 28.2 g |
| 14 7 | コッペパン 牛乳 | 鶏肉のクリーム煮 青しそサラダ | 鶏肉 ツナ | 牛乳 | 人参 | 玉ねぎ キャベツコーン | パン じゃがいも | 油 ホワイトルウ ドレッシング | 715 kcal 29.5 g |
| 15 3 | 井 図 | サケの照り焼き おからの炒り煮 キャベツの酢の物 | サケ おから 油揚げ | 牛乳 | 人参 チンゲン菜 ねぎ | 玉ねぎ ごぼう 干ししいたけ キャベツ コーン | 米 麦 三温糖 しらたき | 油ごま | 748 kcal 31.2 g |
| d | | クにして、揚げて、ほんの | | | | | | | |
| 18) | | さつま芋ステック | 鶏肉 卵高野豆腐 | 牛乳 | 人参 | 玉ねぎ 干ししいたけ 白ネギ | 米 麦 三温糖 しらたき さつま芋 | 油 | 785 kcal 30,4 g |
| ാ | | しています。(ほうれん草 イカのチリソース | !・九条ネギ・に イカ | んじん・キャベツ 牛乳 | り)農家さんに愿 人参 | <mark>隊謝しつつ、野菜嫌いの</mark> 玉ねぎ キャベツ | 生徒も、美味しくり 米 麦 | \ただきましょう 油 | 700 kcal |
| 19) | 大 牛乳 医 | 九条ネギ入り中華スープ 酢の物 | 厚揚げ 大豆 | | ほうれん草 九条ネギ | にんにく しょうが | かたくり粉三温糖 | ごま | 28.9 g |
| 7 | | 卵や野菜と一緒に炒めてあ ひじきそぼろ | らるので、ひじき 豚肉 豆腐 | が嫌いな人も食べ ┃ 牛乳 | <u>(やすくなってい</u> 人参 | \ます。蒸しパンも手作 玉ねぎ しょうが | りです! 米 麦 里芋 | 油 | 831 kcal |
| 20 7 | 水 牛乳 医管 | のっぺい汁 いちご米粉蒸しパン | 豆乳 卵 | ひじき | 枝豆 | ごぼう 大根白ネギ | 三温糖 米粉かたくり粉 | ジャム | 29.9 g |
| 21 7 | 黒糖パン 牛乳 ば | ナスのミートグラタン 秋ポトフ | 豚肉 チーズ | 牛乳 | 人参 枝豆 | 玉ねぎ にんにく ナス しめじ | パン マカロニ さつまいも | 油 | 700 kcal 28.1 g |
| * 22 £ | 4-101 | かぼちゃひき肉フライ ポテトましましサラダ 春雨スープ ファイバーヨーグルト | 高野豆腐 大豆 豚肉 ツナ | 牛乳 ヨーグルト | 人参 小松菜 かぼちゃ | 玉ねぎ きゅうり | 米 麦 春雨 じゃが芋 パン粉 さつま芋 小麦粉 かたくり粉 | | 848 kcal 25.5 g |
| 27 7 | 生乳 (實 | アジの南蛮漬け 豚じゃが | アジ豚肉 | 牛乳 | 人参ピーマン | 玉ねぎ | 米 麦 しらたき かたくり粉 三温糖 じゃが芋 | | 733 kcal 34.0 g |
| 28 7 | 小型パン 牛乳 | クリームスパゲティ ツナサラダ | 鶏肉 ツナ | 牛乳 バター | 人参 | 玉ねぎ セロリ キャベツ コーン きゅうり | パン スパゲティ | バター ノンエッグマヨ ネーズ ホワイトソース | 701 kcal 29.1 g |
| 和 | | は、様々な健康効果が期待 | | | | | | | 700 : : |
| 29 3 | 牛乳 貨 | はんぺん揚げ おかか和え 白みそ汁 | ツナ 油揚げ 高野豆腐 かつお節 はんぺん みそ | 牛乳 あおさ粉 わかめ | 人参えず | 玉ねぎ キャベツ しめじ エノキ 干ししいたけ 大根 | 米 麦 三温糖 小麦粉 てんぷら粉 | 油 | 709 kcal 28.0 g |
| | \=\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\ | ツ おさけかひにょ | ひをませつ。 | ・レジャッナコ | | | | | |

連絡事項 ※ 献立は都合により変更することがあります。

←厨房内で、一から手作業で調理しています。

★ ←一年生の生徒が考えた献立です。(6日・22日)

※ 8・25・26日は給食がありません。



