B 令和6年5月 中学校給食予定献立表 <献立テーマ>骨こつメニュー

実施		1H0011										量
			血液や筋肉を	骨格になるもの		ととのえるもの	働く力や体	温になるもの	7 C /th			カルシウム
	曜	献立名							その他			
			1群	2群	3群	4群	5群	6群		(kcal)	(g)	(mg)
		米飯 牛乳		牛乳			米 麦					
1	水	肉じゃが	豚肉		にんじん	たまねぎ グリンピース	じゃがいも こんにゃく さとう	油	酒 みりん しょうゆ			
		がんもどきの煮つけ	(削節) がんもどき				さとう		酒 みりん しょうゆ	783	31.1	366
		切干大根のごまあえ		こんぶ		切干大根		ごま ·		1	l	1
		米飯 牛乳		牛乳	] "因来	9) I XIII	米 麦					$\vdash$
2			+1" 7.7	十化								376
			あじ みそ				さとう		しょうゆ 酒	_		
	木	即席漬			にんじん	キャベツ きゅうり			浅漬けの素	820	35.6	
		筑前煮	鶏肉 大豆粉			たまねぎ ごぼう グリンピース	こんにゃく 里いも	油	みりん しょうゆ			
		かしわもち					<sup>さとう</sup> さとう 米粉 小豆			1	,	
				井可								+
	火	小型ミルクパン 牛乳	P77-1- 1 1. 66	牛乳	·- · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		ミルクパン	<b>N</b> 1				360
7			豚肉 かつお節			にんにく たまねぎ エリンギ れんこん キャベツ	スハケッティ	油	酒 コンソメ みりん しょうゆ 塩 こしょ	704	33.3	
		焼きソーセージ	ソーセージ						ケチャップ ソース			
		れんこんサラダ	鶏肉					ドレッシング ごま	しょうゆ			
		わかめごはん 牛乳		わかめ 牛乳			米 麦		塩			
0	水	鶏肉の照り焼き	鶏肉				さとう	油	しょうゆ 酒 みりん	726	20.4	262
0	小	粉ふきいも			パセリ	大根 白菜	じゃがいも		塩	720	29.4	362
		すまし汁	(削節) 油あげ 豆腐		にんじん 小松菜				みりん しょうゆ			
		チキンカレーライス	鶏肉		にんじん	たまねぎ	米 麦 じゃがいも	油・カレールウ	ワイン コンソメ ソース 塩 こしょう		24.5	387
		牛乳	7.91- 3	牛乳		728182	X 2 0 ( % V ) 0	Д /32 /22				
9	木	ポテトコロッケ	豚肉	1 70		たまねぎ	小麦粉 パン粉 じゃがいも	ith.				
			から	\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\				_	1 . ~			
		骨こつチーズサラダ			小松菜	キャベツ コーン	さとう		しょうゆ 酢			
	金	米飯 牛乳		牛乳			米 麦					1
10		チンジャオロウスー	豚肉		にんじん ピーマン	たまねぎ たけのこ	片栗粉	· <del></del>	酒 しょうゆ オイスターソース みりん こしょう	704	27 Ω	365
1.0		春巻	大豆粉		にんじん 青ねぎ	キャベツ たまねぎ	小麦粉 春雨	ごま油		. 5-1	_,.0	555
		キムチスープ	豆腐		小松菜 にら	キムチ もやし 白菜	もやし 白菜 ごま油	ごま油	コンソメ 鶏がらスープ 塩 こしょう			
		米飯(減量) 牛乳		牛乳			米 麦					
10	П		n <del>ar</del>	1.25		, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,			鶏がらスープ オイスターソース	750	25	260
13	月	ラーメン	豚肉		にんじん 小松菜	もやし 白菜	中華麺 片栗粉		みりん しょうゆ 塩 こしょう 酒 みりん 鶏がらスーブ しょうゆ こしょう		29.3 36.3	360
		厚あげの中華煮	鶏肉 厚あげ		チンゲン菜	たまねぎ		ごま油				
		米粉パン 牛乳		牛乳			米粉パン					${oldsymbol{ o}}$
14	<b>,</b> ,,	ミートグラタン	豚肉 鶏肉	1 30	にんじん トマト ブロッコリー	I .		油 マーガリン	コンソメ ケチャップ ソース 塩 こしょう			379
- '			八厶 豆腐 卵		にんじん 小松菜	大根コーン			コンソメ 鶏がらスープ 塩 こしょう	, 50		
				<b>井</b> 回	12/00/0 小仏未	八位 コーク	业 事		コンノク 病がウヘーン 塩 こじょう			$\vdash$
		米飯 牛乳		牛乳	/= / /» / 1 ½ ¬>		米 麦	N.L.				1
15	水	酢豚	豚肉 高野豆腐		にんじん ピーマン			油	酒 しょうゆ 鶏がらスーブ みりん ケチャップ 酢	842	28.8	421
		春雨サラダ	鶏肉			もやし キャベツ	春雨 さとう		ノンオイルドレッシング しょうゆ 酢			1
		乳酸菌ゼリー		はっこう乳			さとう					1
1.0		米飯 牛乳		牛乳			米 麦さとう					
	_	かつおのしょうが煮	かつお			しょうが			酒 みりん しょうゆ			
16	不	ポテトサラダ				コーン きゅうり	じゃがいも さとう	ドレッシング	酢 こしょう 塩	707	33.5	362
		若竹汁	(削節) 油あげ 豆腐	わかめ	 にんじん 小松菜	大根をけのこ			みりん しょうゆ			
		米飯 牛乳	(IJJAP) MISSTY IEMS	牛乳	IC/00/0 JIAN	7 KB 7 C 7 C 7 C 7 C 7 C 7 C 7 C 7 C 7 C 7	米 麦		0,0,0			
			すり身	ひじき		たまねぎ ごぼう 枝豆		ì <del>н</del>	<b></b>	718		1 1
17	金	骨こつかきあげ	9 リタ			キャベツ もやし	さりまいも 木材	/出	塩		25.1	389
		ゆかりあえ			しそ							
		豚汁	(削節) 豚肉 豆腐 みそ		にんじん	大根 白菜 白ねぎ					Ь—	
		米飯 牛乳		丰乳			米 麦					1
		マーボー豆腐	豚肉 鶏肉 みそ		にんじん	にんにく しょうが	片栗粉	油	トウバンジャン 鶏がらスープ			1 1
20	月		テンメンジャン 豆腐		10070	たまねぎ 白ねぎ	712473	/Ш	酒 みりん しょうゆ	791	31.7	432
		シュウマイ	大豆粉 いか すり身			キャベツ たまねぎ / 切干大根	小麦粉 パン粉 片栗粉 活	油 ドレッシング		_		
		切干大根のナムル			チンゲン菜							1
		黒糖パン 牛乳		牛乳			黒糖パン					
		ハンバーグのおろしソース	大豆粉 豚肉 鶏肉			たまねぎ しょうが 大根	さとう 片栗粉		みりん しょうゆ			1
21	火	ミニトマト			ミニトマト					757 33.1	33.1	660
			ベーコン		にんじん	たまねぎ キャベツ	じゃがいも		コンソメ 鶏がらスープ 塩 こしょう			
			, ,	牛乳	10/00/0	700/100 11117	米 麦					$\vdash$
		米飯 牛乳 鶏肉の茶らあげ	鶏肉	130		しょうが	ペータ 米粉 片栗粉	油	酒 しょうゆ			
22	水				ピーマン					789	33.4	367
		まこもたけのきんぴら	豚肉			まこもたけ	こんにゃく さとう		みりん しょうゆ			
<u> </u>		白菜の煮びたし	(削節) ちくわ 油あげ		にんじん 小松菜	しいたけ 白菜	さとう		みりん しょうゆ			igspace
		骨こつビビンバ	豚肉 卵 みそ	// 177	にんじん ほうれん草	しょうが にんにく 切干大根	米 麦 さとう	ごま油 油	みりん しょうゆ 塩 トウバンジャン			
23	木	牛乳	<u></u> .	牛乳						788	33.5	403
			豚肉		にら		小麦粉					
		豆腐とわかめのスープ	豆腐	わかめ		きまねぎ えのきたけ 白菜			コンソメ 鶏がらスープ 塩 こしょう		I	$\perp$
		米飯(減量) 牛乳		牛乳			米 麦					
24	4	カレーうどん	(削節) 豚肉 油あげ		にんじん 小松菜	たまねぎ 白ねぎ	うどん	カレールウ	みりん しょうゆ	700	26 4	200
24	並	いわしの天ぷら		いわし			小麦粉 片栗粉	油		709	∠0.1	388
		こんぶあえ		こんぶ		キャベツ						
		米飯味付のり牛乳		のり、牛乳			米 麦					Н
	_	さばの塩焼き	さば									
27	月	ごま酢あえ	_10			キャベツ	さとう	ごま	塩 ひょうゆ	727	32.4	359
			迎内						酒 みりん しょうゆ			
<u> </u>		鶏肉とじゃがいもの煮物	제소	<b>ナ</b> 図	にんじん さやいんげん	たみなけ		油	旧 かりん しょうゆ	<b>—</b>		Ш
		米粉パン みかんジャム 牛乳		牛乳			米粉パン みかんジャム					
28	火	いかとじゃがいもの レモン風味あげ	いか			レモン	片栗粉 じゃがいも さとう	油	しょうゆ	791	39.1	366
		レモン風味あけ そぼろスープ	鶏肉 高野豆腐		 にんじん 小松菜	たまねぎ キャベツ	片栗粉		酒 コンソメ 鶏がらスープ 塩 こしょう			
-		米飯・牛乳	炯(7) 问书(立)肉	生到	12/00/0 小瓜米	ためはて イドハン	光 麦		/= コンフハ カかつヘーノ 塩 こしよう			$\vdash\vdash$
20	باد		OTT etc.	牛乳	/= / 1° / 1° —			. <del></del>		700	24 -	265
29	水	ホイコーロウ	豚肉 テンメンジャン みそ		にんじん ピーマン	しょうが にんにく たまねぎ キャベツ		油	トウバンジャン 酒 しょうゆ 鶏がらスープ	/06	31.5	363
		サンラータン風スープ	ハム 豆腐		にんじん 小松菜	しょうが	春雨 片栗粉	ごま油	コンソメ 鶏がらスープ しょうゆ 酢 塩 こしょう			Ш
		米飯 牛乳		牛乳			长 麦			T		, 7
30	木	鶏肉と野菜のケチャップがらめ			ピーマン	しょうが にんにく たまねぎ キャベツ			酒 しょうゆ ケチャップ みりん	832	33.7	360
		かぼちゃのチャウダー	大豆粉 鶏肉		にんじん かぼちゃ ブロッコリー	たまねぎ	じゃがいも 米粉	がいも 米粉 油 ホワイトルウ コンソメ 塩	コンソメ 塩 こしょう			
		米飯 牛乳		牛乳			米麦				$\Box$	
	^	手作り骨こつ魚ふりかけ	かんぱち		大根葉		さとう	ごま油	酒 みりん しょうゆ			
31	金		豚肉	+		にんにく しょうが たまねぎ もやし			酒 とんてきソース ソース	-フ <sup>778</sup>	37.1	1010
		けんちん汁	(削節) 油あげ		 にんじん 青ねぎ		さつまいも	<u>畑</u> ごま油	しょうゆ みりん 塩			
\• <i>,</i>	^			±07 A#-								
×	官	品名は、主な材料のる	みぬけしかり手。	auぃぃ 在物で	レル・レーキが刑し谷。	ニハッケモエンとの詳	しい合わりが史	元百年 学校人	AHI おください			

※ 食品名は、主な材料のみあげてありますので、食物アレルギー等で加工食品の成分表などの詳しい資料が必要な方は、学校へお申し出ください。