1月学校給食献立表

貝塚市学校給食会

	献立主に熱や力になる食品【黄色のたべもの】		主に血や肉になる食品 【赤色のたべもの】	主に体の調子を整える食品 【緑色のたべもの】	調味料・その他		
9日	ポトフ	コッペパン じゃがいも	牛乳 ベーコン	玉ねぎ かぶ キャベツ にんじん パセリ	鶏がら ローリエ コンソメ 塩 こいロしょうゆ コショウ		
(木)	フルーツコンポート 中 華 丼	さとう 精白米 ごま油 さとう		りんご パイン缶 黄桃缶 白菜 にんじん ほうれん草	 酒 塩 中華スープ		
10日	わかめスープ	 片栗粉 白ごま	わかめ	玉ねぎ 土しょうが 干ししいたけ キャベツ にんじん えのきたけ	オイスターソース こいロしょうゆ 鶏がら うすロしょうゆ 削り節		
(金)				青ねぎ	中華スープ 塩 コショウ		
14⊟	カレーライス 福神漬け	精白米 油 じゃがいも	牛乳 牛肉	玉ねぎ にんじん にんにく 福神漬け	カレールウ ソース 塩 コショウ		
(火)	大根サラダ		茎わかめ	大根 にんじん	柑橘ドレッシング		
15⊟	みそ雑煮 黒 豆	小型コッペパン 冷凍もち さといも	<u>牛乳</u> 鶏肉 焼き豆腐 かまぼこ 白みそ	大根 金時にんじん 水菜	削り節		
(水)	みかんゼリー	さとう	黒豆	みかんゼリー	こいロしょうゆ		
16⊟	ちりめんご飯	精白米	牛乳 ちりめんじゃこ うすあげ	ごぼう こんにゃく にんじん グリンピース 干ししいたけ 大根	こいロしょうゆ うすロしょうゆ 酒		
(木)	豚 汁 アーモンド	アーモンド	豚肉 うすあげ みそ ごぼう天	大根 玉ねぎ にんじん しめじ 青ねぎ	削り節		
17⊟	さわらのおろし煮	精白米 小麦粉 揚げ油 さとう	牛乳 さわら	大根	酒 こいロしょうゆ みりん 削り節		
(金)	白菜の煮物	さとう	豚肉 ごぼう天 うすあげ	白菜 春菊 にんじん	うすロしょうゆ 出し昆布 削り節		
20日	五目うどん	小型アップルパン うどん	牛乳 鶏肉 かまぼこ うすあげ わかめ	玉ねぎ 干ししいたけ 青ねぎ にんじん	うすロしょうゆ 削り節 出し昆布 みりん		
(月)	煮豆	さとう	大豆 昆布	にんじん こんにゃく	こいロしょうゆ 削り節		
21日	すき焼き風煮	精白米 さとう 油 すき焼き麩	牛乳 牛肉 焼き豆腐	白菜 玉ねぎ 糸こんにゃく 春菊 青ねぎ えのきたけ	こいロしょうゆ		
(火)	紅白なます す る め	さとう 白ごま	うすあげ するめ	大根 金時にんじん	塩 うすロしょうゆ 酢		
22日	チキンカツ	コッペパン 揚げ油	牛乳 チキンカツ		トンカツソース		
(水)	ゆでキャベツ ミネストローネ	マカロニ じゃがいも バター	ベーコン	キャベツ 玉ねぎ にんじん トマト缶 パセリ	塩 塩 コンソメ ケチャップ コショウ		
23日	シーフードピラフ	精白米 精麦 バター 油	<u>牛乳</u> ベーコン エビ 貝柱 イカ	玉ねぎ にんじん ピーマン	白ワイン 塩 コショウ コンソメ		
(木)	白菜のスープ ヨーグルト	油	豚肉 卵 ヨーグルト	白菜 玉ねぎ にんじん パセリ	鶏がら コンソメ うすロしょうゆ 塩 コショウ		
24日	さんまの香梅煮 み そ 汁	精白米 さとう	牛乳 さんま	土しょうが、梅干し	こいロしょうゆ 酒		
(金)	ひじきふりかけ	じゃがいも 白ごま さとう	みそ うすあげ ちりめんじゃこ ひじき	玉ねぎ しめじ 青ねぎ 土しょうが	削り節 こいロしょうゆ みりん		
27日	みつばと根菜の 和風スパゲッティ	小型コッペパン スパゲッティ バター 油	牛乳 ベーコン	みつば れんこん ごぼう にんにく	こいロしょうゆ うすロしょうゆ 塩 みりん コショウ		
(月)	ブロッコリーのサラダ	バター 油 香りごまドレッシング	きざみのり	プロッコリー	塩		
28⊟	★五目豆腐	精白米 さとう 油 片栗粉	牛乳 豆腐 豚肉	にんじん ごぼう しめじ さやいんげん	こいロしょうゆ みりん		
(火)	かきたま汁		鶏肉 かまぼこ 卵	みつば にんじん	うすロしょうゆ 削り節		
29日	米粉ポタージュ キャベツとツナの	うすまきパン じゃがいも 油 バター 上新粉	<u>牛乳</u> ベーコン 牛乳 生クリーム	玉ねぎ にんじん パセリ	鶏がら ローリエ コンソメ 塩 コショウ		
(水)	和風サラダ りんごゼリー	ごま油 白ごま さとう	 ツナ油漬け	キャベツ にんじん コーン りんごゼリー	塩 サラダビネガー こいロしょうゆ		
30日	黒米ご飯 豚肉と茎わかめの炒め煮	精白米 黒米 ごま塩 油 さとう ごま油	牛乳 豚肉 茎わかめ	にんじん	こい口しょうゆ 酒 削り節 七味		
(木)	鮭のかす汁	さといも	鮭 うすあげ 白みそ	大根 にんじん こんにゃく ごぼう 青ねぎ	酒かす 削り節		
31日	筑 前 煮	精白米 さといも 油 さとう	牛乳 鶏肉 がんもどき	にんじん こんにゃく れんこん 土しょうが 干ししいたけ ごぼう	こいロしょうゆ 削り節		
(金)	もやしとにらの炒め物 小魚つくだ煮	油		さやいんげん 緑豆もやし にら えのきたけ	こいロしょうゆ 塩 コショウ		

今月の栄養価

77337141416	エネルギー	たんぱく質	脂質	ナトリウム (食塩相当量)	カルシウム	鉄	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食物繊維
	(kcal)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(μgRE)	(mg)	(mg)	(mg)	(g)
今月平均	664	24.5	20.2	2.5	346	2.1	209	0.35	0.50	25	4.1
文科省基準	640	18~32	☆	2.5未満	350	3.0	170	0.40	0.40	20	5.0

☆学校給食による摂取エネルギー全体の25~30%