2018年(平成30年)

10月学校給食献立表

		主に熱や力になる食品	主に血や肉になる食品	主に体の調子を整える食品	
	献立	【黄色のたべもの】	【赤色のたべもの】	【緑色のたべもの】	調味料・その他
1 🖯	照り焼きハンバーグ	コッペパン揚げ油 さとう 片栗粉	件乳 ハンバーグ	玉ねぎしめじ	みりん こいロしょうゆ
	白菜のスープ		99	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
(月)	チーズ		チーズ		塩 コショウ ローリエ
2日	ひじきご飯	精白米 油 さとう	牛乳 鶏肉 ひじき うすあげ	にんじん グリンピース	出し昆布 塩 酒 うすロしょうゆ 削り節
(火)	豚 汁 りんごゼリー		豚肉 みそ 平天	大根 にんじん 玉ねぎ 青ねぎ こんにゃく しめじ りんごゼリー	削り節
3日	にんじんのポタージュ	コッペパン 油 小麦粉 バター じゃがいも	牛乳 鶏肉 牛乳 生クリーム	にんじん 玉ねぎ コーン パセリ マッシュルーム	ローリエ コンソメ 塩 コショウ 鶏がら
(水)	キャベツとハムのソテー	油	ハム	キャベツ にんじん ピーマン	塩 コショウ コンソメ
4⊟	豚ソース丼	精白米 油 さとう 片栗粉 ごま油	牛乳 豚肉	玉ねぎ チンゲン菜 にんじん	塩 コショウ ソース こいロしょうゆ
(木)	大根とわかめの ごまスープ	ごま油 いりごま	豆腐 わかめ	大根 玉ねぎ にんじん 青ねぎ 土しょうが	豚骨 うすロしょうゆ 塩 コンソメ
5⊟	いわしの香梅煮	精白米 さとう	牛乳 いわし	梅干 土しょうが	こいロしょうゆ 酒
(金)	のっぺい汁	さといも 油 片栗粉	豚肉	大根 ごぼう にんじん 白ねぎ こんにゃく	こいロしょうゆ うすロしょうゆ 塩 削り節
	手作りふりかけ	油 さとう いりごま	削り節		こいロしょうゆ みりん
9日	ベーコンと キャベツのスープ煮	コッペパン 手亡豆	牛乳 ベーコン	キャベツ 玉ねぎ にんじん コーン	鶏がら ローリエ うすロしょうゆ コンソメ 塩 コショウ
(火)	鶏肉のさっぱり煮	さとう	鶏肉 うずら卵	 土しょうが にんにく	酢 こいロしょうゆ
10日	カレーライス 福神漬け	精白米 じゃがいも 油	牛乳 鶏肉	玉ねぎ にんじん 福神漬け	カレールウ 塩 コショウ ソース ガーリックパウダー
(水)	オレンジポンチ			ナタデココ パイン缶 アロエ缶 オレンジジュース	
118	ちゃんぽん	<u>小型コッペパン</u> 油 ごま油 ちゃんぽん麺 片栗粉	牛乳 豚肉 イカ かまぼこ	白菜 玉ねぎ にんじん たけのこ 青ねぎ	塩 コショウ 豚骨白湯 酒
(木)	メヒカリのから揚げ	揚げ油	メヒカリ(片栗粉付き)		
12日	マーボー豆腐	精白米 ごま油 さとう 片栗粉	牛乳 豆腐 豚ひき肉 赤みそ 赤出しみそ	土しょうが 玉ねぎ 干ししいたけ 青ねぎ	こいロしょうゆ 塩 コショウ 豆板醤 鶏がら
(金)	中華和え	春雨 いりごま ごま油 さとう	焼き豚	キャベツ もやし にんじん	酢 こいロしょうゆ
15⊟	豚キムチ	精白米 ごま油 さとう ねりごま	上 上 上	白菜キムチ 緑豆もやし 玉ねぎ にんにく	こいロしょうゆ
(月)	かきたま汁		鶏肉 かまぼこ 卵	にんじん えのきたけ みつば	削り節 うすロしょうゆ
16⊟	フランクフルト ゆでキャベツ	<u>コッペパン</u> じゃがいも	牛乳 フランクフルト	キャベツ 白菜 にんじん 緑豆もやし	ケチャップ ソース 塩
(火)	五目スープ	しゃかいも		日采 にんしん 縁豆もやし 青ねぎ 土しょうが えのきたけ	鶏がら うすロしょうゆ コンソメ 塩 コショウ
17⊟	豚肉と大豆の	精白米 もち米 ラード 栗 さとう	牛乳 豚肉 大豆	にんじん たけのこ 干ししいたけ	こいロしょうゆ コンソメ 塩
(水)	炊き込みご飯 わかめスープ		わかめ 卵	キャベツ にんじん 青ねぎ えのきたけ	うすロしょうゆ 中華スープ 塩 コショウ 鶏がら 削り節
18日	きのこスパゲッティ	小型コッペパン スパゲッティ バター	牛乳 ベーコン	玉ねぎ にんじん ピーマン しめじ えのきたけ 生しいたけ	塩 こいロしょうゆ コショウ
(木)	大根サラダ	- ハター 和風ドレッシング	 茎わかめ	大根 にんじん	
19日	鶏にら丼	精白米 片栗粉 揚げ油 ごま油 さとう	牛乳鶏肉	にんにく 土しょうが にら 玉ねぎ 干ししいたけ	塩 コショウ 酒 こいロしょうゆ みりん コチュジャン
(金)	豆乳みそ汁		 うすあげ 豆乳 みそ	白菜 大根 ほうれん草 にんじん	削り節
22日	コーンピラフ	精白米 大麦 バター 油	件乳 ベーコン 鶏肉	玉ねぎ にんじん コーン グリンピース	コンソメ こいロしょうゆ 塩 コショウ
(月)	チンゲン菜のスープ アーモンド	 片栗粉 アーモンド	90	チンゲン菜 玉ねぎ 緑豆もやし しめじ にんじん 白ねぎ 土しょうが	鶏がら うすロしょうゆ コンソメ 塩 コショウ
23日	五目うどん	小型コッペパン うどん	 <u>牛乳</u> 鶏肉 かまぼこ わかめ うすあげ	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
(火)	煮豆	さとう	フョ <i>め</i> ロ 大豆 - 昆布	にんじん こんにゃく	こいロしょうゆ
24日	牛肉とエリンギの炒め物	精白米 さとう 片栗粉 油	牛乳 牛肉	エリンギ ピーマン 赤ピーマン にんにく	酒 こいロしょうゆ
(水)	けんちん汁	さといも	鶏肉 うすあげ 豆腐	大根 にんじん ごぼう 青ねぎ	うすロしょうゆ 削り節
25⊟	クリームシチュー	コッペパン じゃがいも 油	牛乳 鶏肉 エビ	玉ねぎ にんじん コーン	鶏がら コンソメ 塩 コショウ
(木)	ごぼうサラダ	白花豆&白いんげん豆ペースト 小麦粉 バター	牛乳 生クリーム 	グリンピース しめじ 	白ワイン
0.60	さんまのかげ陸士豆	香りごまドレッシング	⊬ □ → / →	ごぼう にんじん きゅうり	塩
26⊟	さんまのかば焼き風 み そ 汁	精白米 片栗粉 揚げ油 さとう	牛乳 さんま		酒 こいロしょうゆ みりん
(金)	白菜のおかか	 油	豆腐 わかめ うすあげ みそ 糸かつお	玉ねぎ しめじ 青ねぎ 白菜	削り節 こいロしょうゆ うすロしょうゆ
29日	ドライカレー	精白米油	件乳 豚ひき肉 大豆	し来 にんにく 土しょうが 玉ねぎ にんじん	ナツメグ コショウ カレー粉 ソース コンソメ カレールウ ケチャップ 塩
(月)	ス ー プ		90	キャベツ 玉ねぎ にんじん パセリ	コンソメ うすロしょうゆ 鶏がら 塩 コショウ
30日	洋 風 鍋	コッペパン じゃがいも	 牛乳 チキンウインナー ベーコン	ハビリ 白菜 プロッコリー にんじん	塩 鶏がら ローリエ コンソメ コショウ
(火)	フルーツコンポート	さとう		りんご缶 黄桃缶 パイン缶	
31⊟	さつまいもご飯	精白米 さつまいも いりごま	牛乳		酒 塩 出し昆布
(水)	豚が出れている。		豚肉 みそ 	玉ねぎ 青ねぎ にんじん ごぼう 緑豆もやし	削り節
	切り干し大根の炒め煮	油 さとう	うすあげ 平天	切り干し大根 にんじん	こいロしょうゆ 削り節

今月の栄養価

	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	634	23.1	20.6	2.7	334	1.9	218	0.33	0.49	23	3.9
文科省基準	650	21~33	14~22	2.0 未満	350	3.0	200	0.40	0.40	20	5.0 以上