

給食献立予定表

福島県立会津学鳳中学校

			Iネルギ-(kcal)			÷ 5	++ 1/2			
	付	献立名	たんぱく質(g) 脂質(g) 塩分(g)	血や肉	主 な 材 料 血 や 肉 に な る 体の調子をととのえる 力や熱のもとになる					
				ベーコン	オムレツ	人参	しめじ	精白米	大麦	
3	(月)	にんじんご飯 ポトフ チーズオムレツ		無塩バター	牛乳	キャベツ セロリー	玉ねぎ ほうれん草	じゃが芋		
		ブロッコリーサラダ 牛乳 ぶどうゼリー	27	ベーコン	オリーブ油	ブロッコリー	はりれん早カリフラワー			
		= ~\L/	786	油揚げ	牛乳	まいたけ	しめじ	精白米	大麦	
4	(火)	麦ごはん きのこ汁 豚肉のピリ辛焼き	31.4	生揚げ 豚肉	さつま揚げ	えのき にんにく	ねぎ	三温糖	ごま油	
		切干大根の煮物 牛乳	28.7 3.2	脉闪		切干大根	しょうが 人参			
			713		豆腐	ねぎ	大根	精白米	こめ白絞油	
5	(水)	ごはん わかめのみそ汁 ししゃもフライ	22.9	錦糸卵	- ,	わかめ	もやし	ごま	ごま油	
		錦和え ふりかけ 牛乳	21.7 2.8	ししゃもフラ	71	人参	小松菜			
			766	しらす干し	牛乳	キャベツ	小松菜	精白米	大麦	
6	(木)	麦ごはん 里芋のみそ汁 鶏の照り焼き	29.7		T > . I »	大根	人参	里芋	三温糖	
		ごまマヨサラダ 牛乳 ひじきの佃煮	24.2	スライスアー	ーセント	むき枝豆 鉄っ子ひじる		マヨネーズ	こま	
			759		あさり	もやし	ねぎ	中華めん	こめ油	
7	(金)	五目塩ラーメン 牛乳 春雨サラダ	32.1	いか	牛乳	白菜	人参	ごま油	はるさめ	
	(<u></u> ,	ベビーパイン	17.9 3.2	錦糸卵		たけのこ 木耳	干椎茸 しょうが	ごま		
			859	牛乳	ベーコン	人参	玉ねぎ	コッペパン	リンゴジャム	
11	(火)	コッペパン ジャム クラムチャウダー	36.8	あさり	スキムミルク	マッシュルーム		じゃが芋	こめ油	
' '	() ()	鶏肉のガーリック焼き カミカミサラダ 牛乳	32.9	鶏肉 スライスア-	炒り玉子 -モンド	にんにく キャベツ	むき枝豆	ワイン	マヨネーズ	
			716		<u>- ヒンド </u>	大根	ねぎ	精白米	こめ油	
12	(zk)	ごはん じゃが芋団子汁 いわしの梅煮煮	25.7	鶏肉	あさり	干椎茸	小松菜	三温糖	ごま	
' _	(,7,4)	辛子あえ 牛乳 Caウェハース	18.5 2.5	いわしの梅藷	Ħ.	人参		酒 おじゃがもな	ちボール	
			<u>2.5</u> 707		豚肉	にんにく	しょうが	精白米	<u>o</u> ルール 大麦	
13	(木)	豚キムチ丼 わかめスープ 小松菜のナムル	23.4	炒り玉子		ねぎ	玉ねぎ	ごま油	こめ油	
	(> \(\)	牛乳 スイートポテト	17.4			キムチ	にら	ごま	三温糖	
			2.6	 支大会		もやし	わかめ	お米deスイ	ートルナト	
14	(金)				-1 \					
			お弁当を持			F / 7 7	エわざ	地色火	一块油	
	<i>(</i> - -)	ごはん トマトカレースープ チキンカツ	26.3	ベーコン 牛乳	チーズ チキンカツ	ダイストマト 人参	玉ねさ 揚げなす	精白米 じゃが芋	こめ油 マヨネーズ	
17		コーンサラダー牛乳	24.8 2.7	1 30) 12/32	しめじ	ホールコーン	1	(3)	
			2.7	nz.ch	ナナニスド	むき枝豆	小松菜	連合な	_	
1,0	(.1.)	中華丼 大根スープ クラゲの中華あえ 牛乳	785 33.5	ほり いか	むきえび うずら卵	玉ねぎ たけのこ	人参 干し椎茸	精白米 ごま油	大麦 三温糖	
18	(火)	モーモーゼリー	19.3	いか 中華くらげ	牛乳	絹さや	大根	片栗粉	こめ油	
			3.3	鶏肉		小松菜	ねぎ	酒	NIII:	
1,0	(1.)		793 35.7	マダイ 豚肉	牛乳 豆腐	こんぶ 人参	焼きのり 大根	精白米 じゃが芋	酒 こんにゃく	
19	(ZK)	鯛ごはん 牛乳 豚汁 厚焼き卵 ごま酢和え	24.4		五目厚焼玉	ねぎ	ごぼう	ごま	三温糖	
			2.9	4回	>±+=1+*	小松菜	キャベツ	# ウ W	ナナナナギ	
	(\	麦ごはん みそ汁 さわらの西京焼き	802 30.1	午乳 和風だし	油揚げ サワラ西京選	大根 レンコン	小松菜 にんじん	精白米 しらたき	おおむぎ こめ油	
20	(V)	五目きんぴら 牛乳 りんごのタルト	24.3	さつま揚げ	, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	干しいたけ		三温糖	ごま油	
			2.7	トル内	#+B#	1-111)んごのタルト	
0.4	(<u>^</u> `	けんちんうどん 牛乳 きのこ入り信田煮	(88) 32.2	とり肉 牛乳	生揚げきのこ信田	にんじん ねぎ	大根 ごぼう	ソフトめんこんにゃく		
21		白菜サラダ	32.2 22.8	1 30	COCIDE	干しいたけ		ごま	<u>—</u> /ш/7/6	
			2.9		##=#	いんげん	1 141"	(連合い)	п.:-	
	, C ,	ごはん みそ汁 アジフライ 切昆布の炒煮	839 29.8	十乳 大豆	生揚げ さつま揚げ	大根 小松菜	しめじ 細切昆布	精白米 こんにゃく	里芋	
24	(月)	牛乳 豆乳パンナコッタ	25.7	油揚げ	冷凍大豆	人参	一口 口 口 口 口 口 口 口 口 口 口 口 口 口 口 口 口 口 口	こめ油	— <i>/</i> ш470	
			2.8	あじフライ	豆乳パンナコッ	タ	T 10 24		— \D \u+	
	,	ハンバーガー カボチャ入りミルクススープ	/31 222	熟鶏ハンバーグ あさり	牛乳 大豆ペースト	人参 かぼちゃ	玉ねぎ しめじ	コッペパン	二温糖	
25		ボイル野菜 牛乳	25.0 25.3	あさり スキムミル	ハユハースト	クラシュル <u>ー</u> ム				
			3.2		50 ch	キャベツ	ホールコーン		\ _ \	
	,	ごはん 豆腐と椎茸の中華スープ シュウマイ	726 21.5	午乳 古庭	鶏肉 シュウマイ	干椎茸 人参	大根 小松菜	精白米 はるさめ	清酒 マヨネーズ	
26	(水)	梅マヨ和え 牛乳 ふりかけ	21.3	豆腐 カニかまフし	ノュノマコ ノーク	人参 キャベツ	か仏来	ごま油	ふりかけ	
			2.5			錬り梅				
		栗ごはん 高野豆腐の卵とじ さば味噌煮	821 34.7	栗	鶏卵みげ味噌者	人参 干椎茸	玉ねぎ ほうれん草	精白米 しらたき	清酒	
27		来とはが 同野立角の卵とし とは外間点 磯和え 牛乳	34.7 24.2	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	さば味噌煮 凍豆腐	十性耳 絹さや	はつれん早 小松菜	三温糖	こめ油	
		WAIG/C 130	2.6			もやし	焼きのり			
		ビーフカレー 牛乳 いかのマリネサラダ	875	いか	牛肉	玉ねぎ	人参	精白米	大麦	
28	(金)	サワーゼリー	24.7 30.5	大豆ペースト 牛乳	スキムミルク	しめじ キャベツ	にんにく きゅうり	ワイン こめ油	じゃが芋 オリーブ油	
			3.4			レーズン		サワーゼリ・	_	
		まごけん ろ本に加了 ハフ・ブ・紹介芸術学	858	あさり	牛乳	チンゲン菜	人参	精白米	大麦	
31	(月)	麦ごはん うずら卵入りスープ 鰯の蒲焼き 酢みそあえ 牛乳 ハロウィンカップケーキ	30.7 227	ベーコン いわし	うずら卵	干し椎茸	小松菜	ごま油 こめ油	片栗粉 三温糖	
L			2.8					ごま	一価 ^{M3} カップケーキ	
▲舎	++ 1	西格高騰や納品の都合により一部食材や料理を変勢	<u> </u>	ボムルキオ	广田松下	ナハキオト	こよい四コンス			

[★]食材の価格高騰や納品の都合により一部食材や料理を変更する場合があります。ご理解下さいますようお願い致します。 ★マヨネーズは卵を使用していないものを提供しています。