12月分給食献立予定表 星が丘中学校

			лпу-(kcal)	お も な 材 料					
1_	, .		タンパ ク (g)	おもに体の約			調子を整える		レギーになる
日	付	こ ん だ て め い	脂肪(g)	1群 魚・肉・卵・ 豆・ 豆製品	海そう	3群 緑黄色野菜	4群 その他の野菜 果物	類•砂糖	6群 油脂
1	(金)	セルフかきあげどん 牛乳 おひたし 道産子汁		みそ かつおぶし えび いか	牛乳 わかめ	ほうれんそう にんじん しゅんぎく	キャベツ もやし たまねぎ ねぎ ごぼう にんにく	小麦粉	サラダ油 バター
4	(月)	麦入りごはん 牛乳 ぎょうざフライ ごまあえ みそ汁	29. <u>2</u> 20. 7	たまご 豚肉 あぶらあげ みそ かつおぶし	牛乳 わかめ	にら	たまねぎ	こめ むぎ パン粉 砂糖 小麦粉	サラダ油 ごま ごま油
5	(火)	【お弁当の日】 (こ) 牛乳のみでます (ご)	138 6. 8 7. 8	自分でお	お弁当を作	作りましょ	う!		
6	(水)	スパゲティミートソース 牛乳 海そうサラダ ヨーグルト	804 35. 7 23. 2	豚肉	牛乳 チーズ 海藻 ヨーグルト	にんじん トマト	たまねぎ コーン にんにく しょうが キャベツ	スパゲティ 小麦粉	サラダ油 マーガリン ごま油 ごま オリーブ油
7	(木)	セルフ二色丼 牛乳 みそけんちん汁 みかん	897 37. 3 28. 1	たまご 鶏肉 豆腐 みそ かつおぶし	牛乳	にんじん こまつな	しょうが	こめ むぎ 砂糖 さといも	サラダ油
8	(金)	麦入りごはん 牛乳 あじフライ バンサンスー 切干大根の煮つけ	773 24. 2 19. 6	アジ さつま揚げ 油揚げ	牛乳	にんじん	キャベツ	こめ むぎ 砂糖 かたくり粉 パン粉 小麦粉	サラダ油 ごま油
11	(月)	ポークカレー 牛乳 ゆで野菜 たまねぎドレッシング オレンジ	850 24. 0 24. 3	豚肉	チーズ 牛乳	にんじん こまつな	たまねぎ キャベツ にんにく オレンジ	こめ むぎ じゃがいも	サラダ油
12	(火)	麦入りごはん 牛乳 生揚げと野菜の煮つけ ちくわの二色揚げ 大根おろし みかん	26. 6	ちくわ たまご 生揚げ	牛乳 のり	にんじん	だいこん たまねぎ たけのこ しょうが みかん	こめ むぎ 小麦粉 砂糖 かたくり粉	サラダ油
13	(水)	麦入りごはん 牛乳 さばのみそ煮 五目きんぴら みそ汁	812 30. 7 21. 0	さつま揚げ	牛乳 わかめ	にんじん	ごぼう だいこん	こめ むぎ 砂糖 じゃがいも	サラダ油
14	(木)	【 2年3組の生徒が考えた献立 】 揚げパン 牛乳 ベーコン入りポトフ ゆで野菜 青じそドレッシング いちごのゼリー	814 27. 4 28. 2	ベーコン	牛乳	にんじん さやいんげん	たまねぎ キャベツ セロリー もやし	パン 砂糖 じゃがいも ゼリー	サラダ油
15	(金)	麦入りごはん 牛乳 ハムカツ ボイルキャベツ けんちん汁 味つけのり	822 31. 0 21. 8	たまご	牛乳 のり	にんじん こまつな	キャベツ だいこん ごぼう	こめ むぎ 小麦粉 パン粉 さといも	サラダ油
18	(月)	麦入りごはん 牛乳 ししゃもフライ ボイルキャベツ オイスターソース煮	750 26. 1 21. 8	シシャモ	牛乳	にんじん ピーマン	キャベツ たまねぎ たけのこ しいたけ	こめ むぎ かたくり粉 小麦粉 パン粉	サラダ油 ごま油
19	(火)	麦入りごはん 牛乳 凍り豆腐の揚げ煮 えびしゅうまい ごまあえ	811 26. 3 24. 7	凍り豆腐 豚肉 えび タラ	牛乳		たまねぎ にんにく	パン粉 かたくり粉 砂糖 小麦粉	こめ むぎ サラダ油 ごま
20	(水)	ピザトースト 牛乳 海そうサラダ 和風ドレッシング カレースープ みかん	828 36. 3 29. 2	サラミ ベーコン	牛乳 チーズ 海藻	ピーマン にんじん パセリ	キャベツ	パン じゃがいも マカロニ	サラダ油
21	(木)	麦入りごはん 牛乳 おひたし 豚肉と大根の煮物 ふりかけ	810 23. 5 30. 1	豚肉 うずら卵	牛乳	にんじん	だいこん	こめ むぎ 砂糖	サラダ油 ごま
22	(金)	【 冬至の献立】 ひき肉とかぼちゃのカレー 牛乳 ゆで野菜 ごまドレッシング みかんゼリー	896 24. 2 21. 6	鶏肉	牛乳 チーズ	にんじん かぼちゃ	たまねぎ にんにく キャベツ もやし コーン	こめ むぎ ゼリー	サラダ油
25		【クリスマス献立】 食パン りんごジャム 牛乳 選択 鶏肉のハーブ焼き 一白身魚のベーコン焼き ゆで野菜 サウザンドレッシング ポテトスープ クリスマスデザート	815 30. 6 29. 6	鶏肉 ベーコン	牛乳 チーズ	にんじん こまつな	キャベツ	パン じゃがいも ジャム デザート	マーガリン サラダ油
<u> </u>		ケース クーク クラス・ステップ	11 1 2 000		142/5500				

※中学生生徒一人一回あたりの学校給食摂取基準 エネルギー820Kcal, たんぱく質30. Og, 脂質25. 1g

※材料その他の都合により、献立を変更することがあります。

12月の行事予定

5日(火) お弁当の日 26日(火)~ 冬休み



1月9日(火) 冬休み明け **給食があります。**

12月の選択給食

鶏肉のハーブ焼き 25日(月) または



白身魚のベーコン焼き

地域学校園合同行事 お弁当の日 5日(火) テーマ 「野菜をたくさん食べよう 野菜を2つ以上入れてみよう!」

事前にお家の方と相談して「**赤弁当計画** カード」を作成してください。終わったら「**ふ** りかえりカード」を記入して提出してください。