9月給食献立予5

インドには様々な 言語があります。 ヒンディー語は 北部でよく使われ

いろいろな言葉で「おいしい」

हिंदी

स्वादिष्ट [२७—इं२५२८]

बहुत अच्छा [パホットアッチャー] とても上質 **電長式 電侵却**[バホットバリヤー] 他にもいろいろあるよ! 調べてみよう!

一条中学校 9月:20回 (米飯15回,市産小麦パン2回,ナン1回, 麺2回)

			~ 773 · 2 0 □ (7 3 1 3 2 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3				● 主 な 食 材 料 ●		♪○◆ エネルギーになる		栄養量 エネルギー(kcal)
日曜	献立名				体の組織をつくる 1群 Ⅰ 2群		体の調子を整える 3群 ↓ 4群		5群 6群		エイルキー(kcal) たんぱく質(g)
					魚·肉·卵 豆·豆製品	牛乳・乳製品 小魚・海藻	緑黄色野菜	その他の野菜 果物	製類・砂糖 いも類	・ 油脂類 種実類	脂質(g) 塩分(g)
1 (金		麦入りごはん 牛乳 いわしの梅しょうゆ煮 肉じゃが きゅうりのキムチあえ				[牛乳 	にんじん 枝豆	きゅうり たまねぎ にんにく しょうが 梅	米 <mark>大麦</mark> じゃがいも 砂糖	ごま油 サラダ油	821 30.8 19.1 2.5
4 (月)		*** 2年生作成献立ょり *** 麦入りごはん 牛乳 さけのホイル焼き 磯辺あえ どさんこ汁 ぶどうゼリー				牛乳 のり 		たまねぎ キャベツ コーン レモン ぶどう	米 <mark>大麦</mark> じゃがいも 砂糖	バター ごま油	823 36.2 19.3 2.5
5 (火)		麦なしごはん 牛乳 棒ぎょうざ にらと春雨のいため物 小松菜と豆腐のスープ				牛乳 わかめ 	小松菜	キャベツ たまねぎ ねぎ しいたけ えのきたけ	米 春雨 <mark>小麦</mark> バン粉 砂糖	サラダ油	802 27.8 23.1 2.4
6 (水)	麦入りこ 豚肉とあ	麦入りごはん 牛乳 五目厚焼卵 おひたし 豚肉とあげなすのいため物			<mark>鶏卵</mark> 鶏肉 豚肉 かつおぶし 赤みそ	牛乳 もずく	にんじん ビーマン パプリカ 小松菜	たけのこ <mark>なす</mark> たまねぎ キャベツ もやし	米 <mark>大麦</mark> 砂糖	サラダ油	784 28.8 24.9 2.0
7 (木)	^{セルフ} チキ ミネスト[^{セルフ} チキン照焼サンド(レタス) 牛乳 ミネストローネスープ 豆乳アイス			鶏肉 ベーコン 大豆 豆乳	牛乳	枝豆 トマト	レタス たまねぎ ズッキーニ セロリ キャベツ	パン じゃがいも マカロニ 片栗粉 砂糖	サラダ油	805 35.5 25.6 2.0
8 (金)		麦入りごはん 牛乳 モロの和風マリネ おひたし 切干大根の煮つけ				牛乳		たまねぎ キャベツ 切干大根	米 大麦 片栗粉 砂糖	サラダ油 <mark>ごま</mark>	776 30.3 18.2 2.6
11 (月)		*** 2年生 作成献立ょり *** 麦入りごはん 牛乳 鶏肉のからあげ おひたし みそ汁 アセロラミルクゼリー			鶏肉 焼き豆腐 みそ	牛乳 しらすぼし	にんじん 小松菜	しょうが もやし ねぎ アセロラ	米 <mark>大麦</mark> 片栗粉	サラダ油 <mark>ごま</mark>	818 36.3 22.4 2.5
12 (火	五穀ごに もやしと	五穀ごはん 牛乳 焼魚(ほき辛味漬) もやしとにらのごまあえ ひじきと大豆のいり煮			ホキ 鶏肉 大豆 油あげ	牛乳 ひじき	にら にんじん	もやし	米 黍 粟 <mark>大麦</mark> アマランサス 砂糖	ごま油 <mark>ごま</mark> サラダ油	796 37.9 20.6 2.5
13 (水		*** 2年生 作成献立 より *** 麦入りごはん 牛乳 ちくわの二色あげ 大根おろし 豚汁(きのこ入り)			ちくわ <mark>鶏卵</mark> 豚肉 鶏肉 みそ	牛乳 青のり	にんじん 小松菜	だいこん ねぎ ごぼう まいたけ なめこ しめじ えのき	米 <mark>大麦 小麦</mark> さといも	サラダ油	790 28.7 20.5 2.4
14 (木)		トン キーマカレー 牛乳 ゆで野菜(^{手作り} ドレッシング) zノビーゼリー			豚肉	ヨーグルト 牛乳	トマト	たまねぎ にんにく セロリ しょうが キャベツ		ォリーブオイル サラダ油	824 30.9 23.5 3.4
15 (金)	冷やし中	地区新人大会(3年生のみ給食) 冷やし中華(ゆで野菜・蒸し鶏・錦糸卵) 牛乳 キャベツメンチ カクテギ 黒ごまプリン			豚肉 鶏肉 大豆 <mark>鶏卵</mark> くりけ	牛乳		もやし だいこん きゅうり コーン キャベツ たまねき	中華麺 砂糖	ごま油 サラダ油 <mark>ごま</mark>	803 32.0 28.5 3.3
18 (月))	敬	老の日		•	-			•		
19 (火) 麦入りこ	インド国教員来校(ラクト・ベジタリアン献立) 麦入りごはん 牛乳 厚あげのみそチーズ焼き からしあえ ゆばのみそ汁 とちおとめヨーグルト				牛乳 チーズ わかめ ヨーグルト		かんぴょう もやし <mark>いちご</mark> レモン	米 <mark>大麦</mark> 砂糖	/ンエッグマヨネーズ ごま	838 31.3 26.8 2.9
20 (水	麦なしご トックス・	麦なしごはん 牛乳 豚キムチいため トックスープ			豚肉 鶏肉 鶏卵	牛乳	にら にんじん チンゲン菜	たまねぎ キャベツ ねぎ もやし はくさい しいたけ	米 トック	サラダ油	771 32.3 23.0 3.0
21 (木		スパゲティミートソース 牛乳 こんにゃくサラダ 米粉チョコドッグ				チーズ 牛乳	にんじん トマト グリンピース	たまねぎ にんにく	米粉	オリーブオイル サラダ油 <mark>ごま</mark> ドレッシング	860 35.2 28.9
22 (金) ^{セルフ} 肉み	[郷土料理] 三重県献立 ^{セルフ} 肉みそひじきごはん 牛乳 僧兵汁 みかんゼリー				ひじき 牛乳	にんじん	たまねぎ しょうが ねぎ だいこん ごぼう しいたけ みかん	米 大麦 さつまいも 庁衆粉 砂糖	サラダ油	855 31.5 19.8 2.3
25 (月)	麦入りこ 冬瓜のこ	麦入りごはん 牛乳 にらまんじゅう 冬瓜のごま酢あえ みそ汁 おはぎ			豚肉 油あげ みそ あずき あじ	牛乳	にら にんじん 小松菜	キャベツ ねぎ きゅうり しょうが にんにく とうがん コーン	米 砂糖 <mark>大麦 小麦</mark> コーンスターチ	ごま油 <mark>ごま</mark>	847 28.1 18.4 2.4
26 (火	麦入りこ みそ汁	麦入りごはん 牛乳 あじフライ からしあえ みそ汁				牛乳 わかめ	ほうれん草 にんじん	キャベツ もやし なめこ	米 大麦 小麦	サラダ油	802 29.9 22.7 2.5
27 (水)) 麦入りこ	[世界の料理]カンボジア献立(小2国語「外国の小学校について聞こう」) 麦入りごはん 牛乳 ^{カンボジア風} ローストチキン ^{カンボジア風} サラダ ^{カンボジア風} 豆腐とのりのスープ				牛乳 ヨーグルト のり	パプリカ にんじん 小松菜		<mark>大麦</mark> 春雨 砂糖	サラダ油	824 27.7 26.2 2.7
28 (木) ^{セルフ} フィ	*** 2年生 作成献立 ょり *** ^{セルフ} フィッシュバーガー(サケフライ・タルタルソース) 牛乳 野菜いため 野菜スープ				牛乳 ちりめんじゃこ	にんじん ほうれん草	ピクルス たまねぎ キャベツ レモン	<mark>パン 小麦</mark> じゃがいも 砂糖	サラダ油	816 35.4 28.1 3.3
29 (金)	/ 麦入りこ	*** 2年生 作成献立 より *** 《行事食》十五夜 お月見献立 麦入りごはん 牛乳 豚肉のしょうがいため 大学芋 けんちん汁 お月見ゼリー				牛乳		ごぼう だいこん	米 さといも 大麦 さつまいも 砂糖	サラダ油 <mark>ごま</mark>	898 32.0 21.5 2.5
	E1食分 安量	エネルギー(kal) 830	たんぱく質(g) 27~41.5	脂質(エネルギーヒヒ%) 25~30	食塩(g) 2.5未満			ンマットを忘れず			

*** 今月から1月にかけて、2年生が家庭科の授業で作った献立を、給食で実際に提供します。お楽しみに! ***

2.5

今月の平均

822

31.6

25.2

(大判ハンカチやバンダナなどでも構いません)