

## 10月給食献立予定表

給食回数 19回

城山中学校

日付	主食	飲み物・主菜・副菜	主 な 材 料					I礼 (kcal) たんぱく質
			肉・魚・卵・豆 1群	牛乳・小魚・海藻 2群	緑黄色野菜 3群	その他の野菜・果物 4群	穀類・いも類油類5群6群	(g) 脂質(g) 塩分(g)
1	朝焼きパン	<u>牛乳</u> りんごジャム <b>◯</b> 3 鶏肉のケチャップあえ	鶏肉 豚肉	牛乳	ブロッコリー にんじん	コーン たまねぎ キャベツ もやし	パン サラダ油 りんごジャム ごま	846 34.8
(水)	6	プレンチサラダ 野菜スープ			小松菜		片栗粉 米粉 砂糖	35.2 3.1
2	新米ごはん	集乳 焼き魚(タラの粕漬け) おひたし	タラ 生揚げ	牛乳	にんじん 小松菜	たまねぎ キャベツ しょうが	米   サラダ油     砂糖   ごま油	877 41.7
(木)	#5.V	±41, #100 more	豚肉	<b>井</b> 図	1- / 1° /	えのきたけ しょうが キャベツ	片栗粉 ごま サライボウ	27.3 2.1
3	新米ごはん	<u> </u>	豚肉 いか えび ハム 卵	牛乳	にんじん 小松菜	しょうか キャハツ たまねぎ 干ししいたけ グリンピース	米 サラダ油 片栗粉 ごま油 春雨	781 35 18.3
(金)	麦入り	生乳 いわしのかば焼き	いわし	牛乳	小松菜	たけのこ きくらげ	米 麦 砂糖 サラダ油	2.9 903
6	ごはん	<b>一                                    </b>	豆腐	7-30	にんじん	ごぼう大根	片栗粉 ごま 里いも	30.6 24.9
(月)	麦入り	4到	鶏肉	牛乳	にんじん	ねぎ キャベツ	<u>こんにゃく</u> 米 麦 ごま	2 <u>.2</u> 824
(火)	ごはん	鶏肉の漬け込み焼き からしあえ まろやか味噌汁	油揚げ 豆腐 味噌		小松菜	大根 ごぼう	砂糖 こんにゃく	35.3 25.5
8	ピザ	牛乳 クリームシチュー	<u>豆乳</u> サラミ	牛乳	ピーマン		パン サラダ油	2 <u>.3</u> 908
(水)	h-2h	○ ゆで野菜の青じそドレッシングあえ ************************************		チーズ 脱脂粉乳	にんじん ほうれん草	マッシュルーム グリンピース	じゃがいも マーガリン 米粉	37 34.6
9	きのこ	牛乳リカとさつまいたのおげ老	上 油揚げ	<u>ヨーグルト</u> 牛乳	にんじん	キャベツ いちご まいたけ しいたけ	米麦サラダ油	3.4 806
(木)	ごはん		いか 豆腐 味噌	わかめ	パセリ	枝豆 たまねぎ	こんにゃく 片栗粉 砂糖	31.2 22
10	米粉 パン	生乳 ソフトチーズ トマトオムレツ	チーズ	牛乳	にんじん ブロッコリー	キャベツ ブルーベリー	<u>さつまいも</u> 米粉パン サラダ油 片栗粉	3 724 32.2
(金)	6	ゆで野菜のイタリアンドレッシングあえ ひじきと卵のスープ ブルーベリーゼリー	212	ひじき	ほうれん草	JN-KIJ-	ゼリー	31.2 3.2
		<del>9</del> ••••• 14⊟ • 15€		期	間 休	業	<b>9</b>	0,2
16	麦入り ごはん	<u>牛乳</u> さばのみそ煮 ごまあえ	さば 味噌	牛乳	小松菜 にんじん	キャベツ もやし 大根	米 麦 ごま 砂糖	852 29.4
(木)	<del>(3)</del>	吉野汁 アセロラゼリー	鶏肉			アセロラ	里いも 片栗粉 ゼリー	24.5 2.4
17	麦入りごはん	<u>牛乳</u> (餃子丼 豆腐の中華スープ	豚肉 卵	牛乳 わかめ	にら	にんにく しょうが キャベツ ねぎ	米 麦サラダ油片栗粉ごま油	795 32.4
(金)	<del>(</del>	MUK	豆腐		1= / In /			25.1 2.5
20	五穀ごはん	<u>牛乳</u> ポークカレー こんにゃくサラダ		牛乳 脱脂粉乳	にんじん	たまねぎ にんにく グリンピース	米 五穀米 サラダ油 じゃがいも	882 25.3
(月)	<del>()</del>	手作りグレープゼリー	ココア	チーズ <u>海藻</u>		ぶどう	こんにゃく 砂糖 サラグカ	20.9 3.3
21	揚げパン	Z 7	ココア 鶏肉 ベーコン	牛乳	小松菜 にんじん さやいんげん		パン サラダ油 砂糖 じゃがいも	764 26.3 29.2
(火)	6	A 7 7 8 8 8					0,000,010	2.7
(水)	φCM		習	発	表	会		1 005
23	新米ごはん	<u>牛乳</u> モロのから揚げ <b>秋の宮っ子</b> 切干大根のぽん酢あえ <b>秋の宮っ子</b>	鮭 豆腐	牛乳 のり	小松菜 にんじん	ねぎ ごぼう	米 サラダ油 ごま油	825 33.9
(木)	麦入り	船頭鍋	油揚げ <u>味噌</u> 鶏肉	牛乳	小松菜	大根 しいたけ たまねぎ たけのこ	小麦粉   ごま     米 麦   サラダ油	20,8 2,5 804
24	ごはん	ゆで野菜の和風ドレッシングあえ	卵	十孔	にんじん	だけいピース ギャベツ	砂糖	28.3 23.9
(金)	麦入り	おさつスティック 牛乳 ハムカツ	ポークハム	牛乳	小松菜	キャベツ もやし	米 麦     サラダ油	1.9 764
27	ごはん	○ ゆで野菜の塩中華ドレッシングあえ	豚肉	1 50	にんじん	大根 しょうが	小麦粉 パン粉 ごま油 里いも	23.3 17.4
(月) 28	麦入り	大根の中華煮 <u>牛乳</u> ハッシュドポーク	豚肉	牛乳	パセリ	たまねぎ	<u>こんにゃく</u> 米 麦 マーガリン	2.4 897
(火)	ごはん	□ ゆで野菜の和風ド レッシング あえ	ひよこ豆		トマト 小松菜	マッシュルーム キャベツ コーン	米粉	29.9 26.8
29	コッペ	4到.	豚肉	牛乳	にんじん	みかん キャベツ たまねぎ	パン サラダ油	2.1 773
(水)	ny G	セルフ焼きそばサンド ポークシューマイ2こ ナムル	いか		小松菜	もやし	焼きそば麺 ごま油 ごま	30.7 27.7
30	キムタク	牛乳		牛乳	にんじん	白菜キムチ たくあん		900 31.5
(木)	ごはん	ししゃもフライ 海藻サラタ 総食委員 道産子汁 かぼちゃプリン 献立	ししゃも 味噌			キャベツ もやし ねぎ コーン にんにく かぼちゃ	砂糖 じゃがいも サラダ油	31.5 29.1 4
31	くり ごはん	牛乳 ハンバー グ和国主のニントラ	下 「 「 「 「 第肉	牛乳	小松菜 にんじん	たんにく かはらゃ 大根 しめじ えのきたけ まいたけ	米 麦 サラダ油 栗 砂糖	795 29.6
(金)	Clan		とうふ   味噌		10/00/0	こぼう ねぎ	果 砂糖 里いも こんにゃく	29.6 20.5 2.8
*	精白光	・パンの小麦粉は宇都宮産,牛乳は栃木		0			中学生の学校給食摂取基準 エネルギー(kcal) 830	今月平均
※都合により、献立を変更することがあります。							エネルキー(kcal) 830 たんぱく質(g) 27.5~41.5 脂質(g) 18.5~27.7	827 31.4 25.5
○2日(木)・3日(金)… <b>新米ご飯献立</b>							脂質(g) 18.3~27.7 塩分(g) 2.5	25.5 2.7
- 新	一米が届	くようになりました。この2日間は麦を入れずに	炊きます。	新米の香りな	か甘みをぜひ頃			

新米が届くようになりました。この2日間は麦を入れずに炊きます。新米の香りや甘みをぜひ味わってください! 〇6日(月)…**十五夜献立** 今年の十五夜は10/6。けんちん汁とお月見団子を入れた献立です。

○8日(水)・30日(木)…給食委員会考案献立

給食委員会の3年生に献立を考えてもらいました。皆さんの好きそうな献立が並んでいますね。2回あります。お楽しみに!!

○10日(金)…**目の愛護デー献立** 目によい食べ物の一つ、ブルーベリーのゼリーをどうぞ。

○23日(木)…秋の宮っ子ランチ

秋メニューは、江戸時代、物資の運搬に重要な役割を果たしていた鬼怒川の船頭さんたちが食べていたとされる船頭鍋や、手に入る食べ物や保存食をおいしく食べるための先人の知恵を知ることのできる献立です。

○31日(金)…**十三夜献立** 今年の十三夜は11/2。栗ご飯と味噌けんちん汁の献立にうさぎ型ハンバーグ。

