

👺 11月給食献立予定表

0	•	<u> エエノ」 </u>		<u>, , , , , , , , , , , , , , , , , , , </u>			給食回数	18回	山中学校	Iネルキ* -(k
_ /+	士合	伽山坳,予哉,可 芸		主な材料						
∃付│	主食	飲み物・主菜・副菜		肉・魚・卵・豆	牛乳・小魚・海藻	緑黄色野菜	その他の野菜・果物	穀類・いも類	油類	(g) 脂質(g
	麦入り	片 □ ■		1 群 鶏肉 豚肉	2 群 牛乳	3群 にんじん	<u>4群</u> キャベツ ねぎ	<u>5群</u> 米 麦	6群 サラダ油	塩分(2
4	を入り ごはん	生乳 照り焼き味肉団子 豚肉と野菜の炒ぬ	5物	病风 脉闪 大豆	十乳 わかめ	ピーマン	しいたけ たまねぎ	砂糖	リング油	34.9
火)		卵とわかめのスープ		90				片栗粉		24. 3.2
5	パスタ	<u>牛乳</u> 秋の香りのミートソーススパゲティ		豚肉	牛乳	にんじん	たまねぎ にんにく	スパゲティ	生クリーム	830
		<i>「</i> ブロッコリーサラダ			チーズ	ブロッコリー トマト	えのきたけ マッシュルーム	小麦粉 砂糖	オリーブ油マーガリン	36 28.
(水)		手作り紅茶プリン					キャベツ		サラダ油	2.8
6	麦入り ごはん	生乳 豚肉のしょうが焼き 保健を		豚肉 油揚げ	牛乳 海藻	にんじん	たまねぎ しょうが キャベツ コーン	米 麦 こんにゃく	サラダ油 ごま	81 34.
木)		一一一一世深りフターようでかいい。		豆乳 味噌	カタクチイワシ		だいこん ごぼう	C/012 (3 <	ごま油	23.
	麦入り	生乳 シー	\longrightarrow	豚肉	 牛乳	にんじん	<u>ねぎ</u> たまねぎ しょうが	米麦	サラダ油	2.6 85
7	ごはん	一一 餘之口二 、 チャーシャン戸屋		奈曲げ	1 30	にら にら	チンゲン菜 もやし	小麦粉 砂糖	ごま油	30
金)	(1)	坦々春雨スープ		味噌			えのきたけ ねぎ しいたけ はくさい	春雨 片栗粉	ごま	25 2.
10	麦入り	牛乳 にっこり利力レー		鶏肉	牛乳	にんじん	にんにく しょうが	米,麦	サラダ油	84
	ごはん	ゆで野菜の青じそドレッシングあえ アップッ			チーズ	ブロッコリー	ごぼう たまねぎ 梨 キャベツ	さといも		26 21
月)							コーン りんご			2.
11	主食持参	牛乳 厚焼き卵		卯 豚肉	牛乳	小松菜 にんじん	キャベツ 大根 ごぼう	じゃがいも こんにゃく	ごま サラダ油	75 27
火)		おひたし豚汁		豆腐味噌				5.5 (-)		19
	ビスキュイ	牛 到.	$\dashv H$	90	牛乳	にんじん	たまねぎ	米粉パン	バター	2. 82
2	パン	□ 1 ボークビーンブ		豚肉	脱脂粉乳	トマト	グリンピース	砂糖・小麦粉	サラダ油	34
水)		フレンチサラダ		大豆	チーズ	小松菜	キャベツ もやし コーン	じゃがいも		31 2.
3	麦入り	牛乳 みや美豚〜城山のタレがけ〜 ――	Π	豚肉	牛乳	小松菜	しょうが 梨	米 麦	サラダ油	76
	ごはん	さっぱりあえ 箕うどん風すいとん 城山の味だ	ا r	鶏肉	のり	にんじん	キャベツ 大根	小麦粉		3
木)	7			ᅈᄷ	14回	1= 5	1 . = +1 + . ^"\\	W =	#= #\h	2.
4	ぎょうざ めし	生乳 県産豚肉コロッケ ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・		豚肉 豆腐	牛乳 わかめ	にら にんじん	しょうが キャベツ かんぴょう	米 麦 じゃがいも	サラダ油 ごま	78 25
金)		ゆで野菜の中華ドレッシングあえています。 チンゲン菜と豆腐のスープ (Linter)			13.003	小松菜	しいたけ たまねぎ		ごま ごま油	24
	麦入り	牛乳.	$\stackrel{\cdot}{=}$	鶏肉	牛乳	にんじん	<u>チンゲン菜</u> しょうが たまねぎ	米 麦	バター	2. 83
7	ごはん	1711 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 71111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 71111 71111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111 7111		豚肉	わかめ		しいたけ もやし コーン ねぎ	砂糖 じゃがいも	サラダ油	3
月)	(i)	道産子汁	レンジ	味噌			にんにく			21 2.
8	麦入り	<u>牛乳</u> いわしのおかか煮 おひたし		いわし	牛乳	小松菜	キャベツ ごぼう	米麦	サラダ油	84 29
火)	ごはん	五目きんぴら		かつお節 さつま揚げ		にんじん	大根	こんにゃく 砂糖	ごま 	2
	米粉	牛乳		<u>豚肉</u> 大豆	 牛乳	にんじん	たまねぎ	米粉パン	サラダ油	2. 69
9	パン	 チ ロコンカン		豚肉	T-70	トクト	マッシュルーム	不がハフ		34
火)	(a)	ゆで野菜のイタリアンドレッシングあえ	Ш	ベーコン		ブロッコリー	グリンピース キャベツ			2.
20	麦入り	牛乳	111	豚肉	牛乳	にんじん	干ししいたけ	こめ むぎ サ	サラダ油	92
	ごはん	セルフ高野豆腐ご飯 鶏肉のから揚げ 磯辺あえ	Ш	高野豆腐 油揚げ	のり	小松菜	枝豆 しょうが ごぼう もやし	砂糖 米粉 こんにゃく		34 34
木)			⅃凵	鶏肉			キャベツ	片栗粉		2.
21	麦入り ごはん	<u> 牛乳 </u> にらまんじゅう 切干大根のナムル	Ш	豚肉 味噌	牛乳	にら にんじん	切主大根 キャベツ 竹の子 にんにく	米 麦 小麦粉	サラダ油	79 28
金)		麻婆野菜炒め	仆			小松菜	しょうが たまねぎ	3 21/3		13
	麦入り	牛乳	•	さわら	牛乳	さやいんげん にんじん	キャベツ ごぼう	米 麦	ごま	2. 76
25	ごはん	さわらの味噌漬け焼き		鶏肉		小松菜	ねぎ大根	砂糖		32
火)		ごまあえ さつま汁		豆腐味噌				じゃがいも こんにゃく		1: 2.
26	食パン	<u>牛乳</u> りんごかめんのフルーツサンド お話	給食	卯	牛乳	にんじん	みかん パイン	パン	生クリーム	83
	4	石 オムレツ		豚肉 🍒 ベーコン		さやいんげん	もも りんご キャベツ たまねぎ	じゃがいも		29 34
<u>(</u> K))		~			1-61×1	セロリ	<u>ж</u>		2.
27	麦入り ごはん	<u>牛乳</u> おでん 春雨サラダ		ちくわ うずら卵 さつま揚げ	午乳 昆布	にんじん にら	にんじん 大根 キャベツ	米 麦 さといも	ごま ごま油	80 28
木)		お魚ふりかけ バナナ		じゃこボール			バナナ	こんにゃく		1.
	コッペ	牛乳,		<u>いかボール</u> 豚肉	牛乳	にんじん	たまねぎ キャベツ	<u>春雨</u> パン	生クリーム	2. 86
28	パン	チョコクリーム さつまいものシチュ	1-		脱脂粉乳	ほうれん草	もやしコーン	さつまいも	大豆バター	29
金)	(G_{i})	フレンチサラダ			チーズ	パセリ		米粉 小麦粉	マーガリン サラダ油	33 2.
*	精白>	く・パンの小麦粉は宇都宮産,牛乳は	栃木	県産です	0	_	000	中学生の学校	給食摂取基準	今月
**•	都合!:	こより、献立を変更することがありま	≡ਰ					エネルギー(kca たんぱく質(g)	1) 830 27.5~41.5	81 31
	. —			<u> </u>	٠٠٠ <u></u> ٠٠٠	30		脂質(g)	18.5~27.7	24
\odot	1/⊟	~21日は宮っ子チャレンジのため、	2年	生は給食を	いめりませ	\mathcal{M}_{\circ}	- 0	塩分(g)	2.5	2.

11月も行事給食がいろいろあります!お楽しみに!!

- 06日(木)…いい歯の日献立
 - 11月8日「いい歯の日」にちなんで、前期保健委員の皆さんが考えました。よくかんで食べましょう!
- O10日~14日…「地産地消アップweek」 城山産・宇都宮産・栃木県産の食材をたくさん使った1週間です。 12月の1食分のお弁当の日のテーマも「地産地消」になっているので、ぜひ意識して給食を食べてみましょう。
- ○13日…城山地域学校園統一献立の「城山の味だっペアー献立」 地域の小学校でも、今月実施する献立です。
- O14日…宮っ子ランチ(しいたけ) しいたけも、宇都宮市で盛んに栽培されている食材です。
- O26日…お話給食 大人気絵本「パンどろぼう」シリーズから、おいしいメニューを拝借!ぜひ味わってくだ さいね。



11月11日は、 おにぎりの日 です。主食の 持参をよろし くお願いいた します。