給食回数21回

宇都宮市立豊郷中学校

COLUMN							4417117		÷+;		3中7票湖4	子仪
						カロリーkcal	1群	2群	<u>土</u> る	:材料   4群	5群	6群
日付		こんだ	てめ	61		たんぱく質g 脂質g	<u>1 6+</u> 魚・肉・卵	サイス・ 中乳・小魚		その他の野菜	製類 芋類	
						塩分g	豆・豆製品	海藻・乳製品	緑黄色野菜	果物	砂糖	油脂
	~	カル つち取ら床 ごけ	ノーナノキかばすり	し.アン/耂	7		さんま	牛乳	人参	キャベツ 枝豆		サラダ由
1 (木)		**セルフ高野豆腐ごは、 **野菜のいそべあえ	ん さんまかはす	レモン魚		34.6	脉肉 高野豆腐	のり	小松菜	ごぼう 干ししいたけ	砂糖 こんにゃく	
		打米のパでへめん			<b>1</b>		油揚げ	i		かぼす レモン	2701240	
						848	鶏肉	牛乳	パセリ	きゅうり	米 麦	サラダ油
2 (金)		麦入りご飯 鶏肉の			***	40.9		チーズ	人参	きゃべつ	こんにゃく	
Z ( <u>312</u> )		塩昆布あえ ひじき	と大豆の煮物		<u> </u>		さつま揚げ	塩昆布		レモン	砂糖	
			歩と口の係	建康週間献立	<u> </u>		油揚げ みそ 豚肉	ひじき 牛乳	人参	玉ねぎ	米	サラダ油
	100			越来越间歇立		25		T-3-0	ブロッコリー	<b>上180</b> きゃべつ	<b>ス</b> 発芽玄米	マーガリン
5 (月)		発芽玄米入りご飯				24.4			<i></i>	とうもろこし	米粉でん粉	. ,3,5,5
	)	ゆで野菜サラダーりん			# #	2.5					砂糖	
		地域学校園共通献立		de la			豚肉 大豆	牛乳	人参	玉ねぎ	宇都宮市産小麦パン	サラダ油
6 (火)		トースト チリコン	<u>カン</u>			31.7	牛肉 ベーコン	ヨーグルト	トマト 小松菜	キャベツ 枝豆 とうもろこし	砂糖	ごま マーガリン
		ゆで野菜ごまサラダ		グルト	#1	3.2			<b>万松米</b>	マッシュルーム		マーカップ
		地域学校園共通献立			_	811		牛乳	人参	キャベツ とうもろこし	米	サラダ油
7 (水)		ご飯 セルフかみかん			***	33.3		ひじき	ピーマン	ごぼう	こんにゃく	ごま
1 (>3-()		ここ とかりかめかる ごま酢あえ ひじき			1		ベーコン		ほうれん草	かんぴょう	砂糖	
		CABROX UUC	こりのノベーノ				鶏卵 みそ ちくわ	牛乳	人参	たけのこ きくらげ 大根	<u>でん粉</u> 麦	サラダ油
O (+)	6	麦入りご飯 ちくわん	の二色揚げ	•			生揚げ	青のり	八多	干ししいたけ	木 友	リソフタ/曲 
8 (木)		大根おろし 生揚げ	と野菜の煮つけ	•			かつお節	13000		たけのこ 玉ねぎ		
				<b>A</b>		2.3				枝豆 しょうが	でん粉	
			マナーア	"ップ週間			鶏卵 豚肉	牛乳	にら	しめじ しょうが		サラダ油
12 (月)		発芽玄米入りごはん	にらと春雨の炒ん	め物	***	36.1 26.2	鶏肉 いわし かつお節	わかめ	人参	にんにく もやし ねぎ	発芽玄米 じゃがいも	バター
	9	いわしのごま味噌煮					みそ	1		とうもろこし	砂糖	
					1	879		牛乳	人参	玉ねぎ		サラダ油
13 (火)	71-	はちみつパン、揚げ		トソース	#	28.1	ベーコン		パセリ	にんにく きゃべつ	じゃがいも	
		野菜スープ さくらん	んぼゼリー		<b>A</b>	26.6			小松菜	もやし	砂糖	
						3 <u>.2</u>	豚バラ肉	牛乳	トマト 人参	さくらんぼ <b>玉ねぎ</b>	はちみつ <b>米</b>	サラダ油
4.4 /=14	6	発芽玄米入りご飯	セルフ豚バラ丼			28.1		十五	小松菜	きゃべつ	<b>不</b> 発芽玄米	ブラダ油
14 (水)		厚焼きたまご・ナム	ル		##	25.3	鶏卯	1	7 10/10	枝豆	しらたき	
	)					2.4					砂糖	
		県民の日献立(栃木県	誕生 150年になりまし	<b>た。</b> )		826		牛乳	人参	玉ねぎ	米	
15 (木)		ご飯 モロの唐揚げ	にらのごまあえ		<i></i>	30,2 20,1	かつお節		小松菜	もやし いちご		+= 15:4
		かんぴょうの味噌汁			#		<u>みそ</u> 豆乳	1	にら	かんぴょう しょうが	砂糖	サラダ油 ごま
							さば	牛乳	人参		米麦	サラダ油
16 (金)	( Tomas and	麦入りご飯 さばの				33.6	豆腐	わかめ	小松菜	とうもろこし	こんにゃく	ごま油
		ゆで野菜 味噌けん	ちん汁				かつお節	4		だいこん	里芽	
							みそ		人矣	ごぼう	砂糖	#= <i>ば</i> :th
40 (0)		発芽玄米入りご飯 J	豚肉のスタミナ煙:	<b>*</b>		819 395	鶏卵 みそ	牛乳 のり	人参 ピーマン	<b>玉ねぎ</b>  きゃべつ	<b>米</b> <sup>発芽玄米</sup>	サラダ油
19 (月)		さっぱりあえ。豆腐		_	#	22.1		わかめ	小松菜	にんにく	砂糖	
	0		. , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,				豆腐 かつお節			しょうが	でん粉	
		+=>. L 1 M+	<del></del>	体育祭		803		牛乳	人参	玉ねぎ	ナン	サラダ油
20 (火)	(1)	大豆ミート入りキー ゆで野菜サラダ 豆!				34.9	午(3) 豆乳		トマト アスパラガス	にんにく しょうが	砂糖	マーガリン
		ゆく野来リフター豆	孔ハフノコック		<b>41</b>		大豆	1	アスハフカス	きゃべつ	リシャる	
	_				_	827		牛乳	人参	にんにく	米	サラダ油
21 (水)		ご飯 セルフビビン				35.6		わかめ	ほうれん草	大豆もやし	でん粉	ごま
		豆腐の中華スープ	冷凍みかん		#		ロースハム			ねぎ	砂糖	ごま油
						804	鶏卵あじ	牛乳	人参	みかん きゃべつ	米 麦	サラダ油
00 (+)	6	麦入りご飯 白身魚	の三味焼き				油揚げ みそ	十乳わかめ	ハジ	とうもろこし	<b>木</b> 麦砂糖	ブラダ油
22 (木)		ゆで野菜・豆乳野菜			#	18.8	鶏肉 かつお節	1		ねぎ ごぼう	里芋	
					4	2.9	豆乳			だいこん	こんにゃく	
	<u></u>	書えいご命 にたき				802		牛乳	人参	ごぼう 大豆もやし	<b>米</b> 麦	サラダ油
23 (金)		麦入りご飯 にらま。   大豆もやしのキムチ		りかけ		30.9 19.1		わかめ	小松菜 にら	かんぴょう ねぎ しょうが	こんにゃく じゃがいも	ごま
		/ 11 0 F OWTA / (	~>/г ш = /1 /3//	J 13 1 J	<b>4</b>		豆腐	1		にんにく	小麦粉	
		3V.++-1-11	+ <b></b> :		7	782	もろ	牛乳	人参	きゃべつ	米	サラダ油
26 (月)		発芽玄米入りご飯				30.2		わかめ	小松菜	玉ねぎ	発芽玄米	
		ゆで野菜 チンゲン	采と豆腐のスープ		Į į	19.2			チンゲン菜	しいたけ	小麦粉パンパン	
						2.6 887		牛乳	人参	きゅうり	パン粉 宇都宮市産小麦パン	サラダ油
27 (11)		シュガートースト	ポークビーンズ			33.6		海草	1	玉ねぎ	砂糖	ごま
27 (火)		海草サラダ フロー				30.1		ヨーグルト		きゃべつ	じゃがいも	
					_	3.4		1 th 22'	1.4	枝豆 とうもろこし		11-50.
	1	    発芽玄米入りご飯		אגווא		813		牛乳	人参 ピーマン	きゃべつ	<b>米</b>	サラダ油
28 (水)			形内と野来の味噌) ゼリー	ヘシ・ピノ	#	28 18.8		1	ピーマン	ねぎ 干ししいたけ	発芽玄米 春雨	ごま油
		ハンフンヘノ 月間	_ /		<b>4</b>	2.5		1		もやし	砂糖	
		+ 3 /2 - 12	<u></u>		7	891		牛乳	人参	キャベツ とうもろこし	米 麦	サラダ油
		麦入りご飯ポーク					豚肉	わかめ	1	玉ねぎ	じゃがいも	ごま
29 (木)	( ) ( )	こんにゃくサラダ	オレンジ			26.1				グリーンピース	でん粉	
29 (木)	$\mathbf{\circ}$				<u> </u>	3 888		牛乳	人参	にんにく オレンジ <b>玉ねぎ</b>	こんにゃく <b>米</b> 麦	サラダ油
29 (木)	0		<del>コ</del> ノ			29.6		1 30	小松菜	切干大根		ごま
		麦入りご飯 シュー	Y 1		***	24.7				枝豆	しらたき	
29 (木)		麦入りご飯 シュー 切干大根のナムル					_	1	I			
	0	切干大根のナムル	夏の肉じゃが			2.6				にんにく	砂糖 小麦粉	A 15
30 (金) 中学生の1食分	エネルギーkcal	切干大根のナムル		カルシウ		鉄分mg		ビタミンB1mg	ビタミンB2mg	ビタミンCmg	砂糖 小麦粉 食物繊維g	食塩g
30 (金) 中学生の1 食分 の所要栄養素		切干大根のナムル たんぱく質g	夏の肉じゃが 脂質g		Дmg	鉄分mg	ビタミンA μRE			ビタミンCmg	食物繊維g	
30 (金) 中学生の1食分	エネルギーkcal 830	切干大根のナムル	夏の肉じゃが	カルシウ	Дmg			ビタミンB1mg 0.5	ビタミンB2mg 0.6		•	食塩g 2.5
30 (金) 中学生の1 食分 の所要栄養素	830	切干大根のナムル たんぱく質g 27~41.5	夏の肉じゃが 脂質g 18.4~27.6	450	L Дmg	鉄分mg 4.5	ピタミンA µRE 300	0.5	0.6	ビタミンCmg 35	食物繊維 g 7.0以上	2.5
30 (金) 中学生の1食分の所要栄養素 基準		切干大根のナムル たんぱく質g	夏の肉じゃが 脂質g		L Дmg	鉄分mg	ビタミンA μRE			ビタミンCmg	食物繊維g	







※材料の都合で献立が変更になる場合があります。

 日付
 こんだてめが
 がでくります
 1群
 2群
 3群
 4群
 5群
 6群

 脂質度 塩分g
 魚・肉・卵塩分g
 中乳・小魚塩素・乳製品
 緑黄色野菜
 その他の野菜 泉類 芋類 砂糖
 油脂

