2	<u> 202</u>	2 <u>5</u> 5	F度 <b>おもな</b> 1	食品の表示のため、使用して	ている全ての1	は材が記載され	こているわけで	はありません。	<u></u>	90.9	いキッチン
				<del></del>	主な食品と働き ・ 多く含まれる栄養素						
	印起	スプ			主に体の組	織をつくる	主に体の調	子を整える	主にエネルギ	ーになる	エネルギー
$\Box$	曜日	   	<b>主</b>	리 송	1群	2群	3群	4群	5群	6群	たんぱく質 脂質
	]	ン	主食	副食	魚•肉•卵	牛乳・乳製品	緑黄色野菜	その他の野菜	米・パン・めん	油脂	食塩相当量
				1 5	豆・豆製品	小魚・海そう		果物	いも・砂糖		00014
				牛乳 ⇒ (麦ごはん・肉炒め・ナムル)	豚肉 鶏肉	牛乳 わかめ	人参 こまつな	にんにく ねぎ 生姜 玉ねぎ		に! に! 発発 単	806Kcal 32.5g
4	火		ビビンバ	わかめスープ	<del>馬</del> 冈	(۵,۲/۲۲	しまりな	立 立 立 大 根 ら 菜		こよ	32.3g 23.4g
		0		アセロラゼリー				もやし			2.8g
				牛乳	鶏肉	牛乳	人参		パン・小麦粉		806Kcal
5	水	Y	黒糖パン	チキンピカタのマスタード焼き	豚肉		ピーマン	りんご	じゃがいも	ごま油	36.7g
		8		豚肉のトマト煮 ツナとキャベツのサラダ	ツナ 卵		トムト	きゅうり キャベツ	砂糖 澱粉		30.9g 3.2g
		$\cap$		<u>  </u>     牛乳 りんごゼリー	あじ	牛乳	人参	ごぼう 玉ねぎ		油	816Kcal
6	木	Y	ごはん	あじの揚げ煮	豚肉 納豆	昆布	ほうれん草	◎大根 りんご			37.9g
	. [ .		21070	富里産豚汁	豆腐 かつお節		にら	ねぎ にんにく			18.8g
				<u>納豆キムチ</u> 牛乳 ウエハース	<u>みそ</u> 豚肉	牛乳	人参	<u>白菜</u> 玉ねぎ きゅうり	<u>砂糖</u> 米	オリーブオイル	2.2g 763Kcal
7	金	8	カレーピラフ	じゃがいもとベーコンのグラタン		ひじき	ピーマン	コーン		油	26.9g
′	亚		カレーこうフ	豚肉と野菜のスープ		チーズ	こまつな	セロリ	じゃがいも		24.8g
		0		ひじきサラダ 牛乳	响内	牛乳	人参	キャベツ 生姜 白菜 にんにく	小麦粉	ごま油	2.8g
	_	0		十名 ヤンニョムチキン(2個)	鶏肉 厚揚げ	十孔		推茸 みかん	米 砂糖	こま油 油	906Kcal 31.7g
10	月		ごはん	生揚げの中華炒め	豚肉			たけのこ 黄桃		ごま	26.7g
		0		フルーツ杏仁	かまぼこ			玉ねぎ パイン			2.1g
				牛乳	豚肉	牛乳 のり	人参	生姜	米 米粉 里芋 澱粉	油	783Kcal
11	火		ごはん	★お好み焼き 大根と里芋の煮物		0,10		大根 えのき	里芋 澱粉 砂糖		23.9g 25.9g
				和風サラダ			10 21 070=	キャベツ	小麦粉		2.4g
				牛乳 ヨーグルト	ウインナー	牛乳	人参		ピタパン	オリーブオイル	799Kcal
12	水	Y		⇒ (ピタパン・ペンネナポリタン)		ヨーグルト	ピーマン	玉ねぎ	ペンネー砂糖	油	26.4g
		8	タンド	パリツォーネ イタリアンサラダ			ブロッコリー	さゅうり キャベツ	じゃがいも 澱粉 小麦粉		27.0g 2.8g
		$\cap$		<u>: 「                                   </u>	豚肉	牛乳	人参	にんにく 白菜		ごま油	802Kcal
13	木	Y	プルコギ丼	⇒ (麦ごはん・プルコギ丼の具)	かまぼこ		<b>E5</b>	玉ねぎ えのき		ごま	31.9g
'	. [ .		J/U= 1/1	五目スープ	ハム		こまつな	しめじ もやし		油	22.5g
				<u>ハムともやしのサラダ</u> 牛乳	<u></u>	牛乳	人参	たけのこ きゅうり 白菜 生姜		油	3.2g 760Kcal
4 4			<b>-</b> "I+ /	蛙の塩こうじ焼き	豆腐 さつま揚げ	•	79	ねぎ	砂糖	ごま油	35.4g
14	金		ごはん	白菜と豆腐のみそ汁	みそ 大豆			切干大根			15.5g
				切干大根の炒り煮	鶏肉	나 al	1.43	椎茸	- I»/ D#		2.9g
				牛乳 チーズちくわの磯辺揚げ	鶏肉 油揚げ	牛乳 チーズ	人参 こまつな	◎大根 玉ねぎ	うどん 里芋 小麦粉 澱粉	マヨネーズ 油	752Kcal 31.3g
17	月		煮込みうどん	ポテトサラダ	ちくわ	あおさ	C & 2/&	きゅうり	じゃがいも	/Ш	31.3g
				ミニあんぱん	ツナ				あんぱん		2.9g
		0	酒々井産	牛乳 ショーロンポー(2個)	豚肉みそ	牛乳 昆布	人参 大根の葉		米 春雨	油 ごま油	798Kcal
18	火		コシヒカリの	を 春雨スープ	なると	FF1N	八版の <del>末</del> にら	こんにく 椎茸		こよ油 ごま	26.2g 24.1g
<u> </u>		0	キムタクごはん	もやしのみそナムル	鶏肉			白菜 もやし きゅうり			3.4g
	育の	8日8	地産地消 献立	牛乳	豚肉	牛乳	人参	生姜 ◎大根		j   	828Kcal
19	水	0	富里産豚丼	⇒ (ごはん・豚丼の具) 酒々井みそのいものこ汁	鶏肉 みそ		ほうれん草	玉ねぎ ねぎ 切干大根 もやし		ごま ごま油	36.5g 26.6g
				イザのでのいるのと 千草和え	油揚げ			ごぼう キャベツ	王士	しる畑	20.0g 3.3g
		$\cap$		牛乳	豚肉	牛乳	人参	生姜 にんにく		油	898Kcal
20	木		_ 秋の実り_	⇒(玄米ごはん・秋の実りカレー)	<u> </u>		ピーマン	玉ねぎ りんご			26.7g
	•		カレーライス	ベイクドエッグ フルーツポンチ	ベーコン		ほうれん草	<sup>えのき みかん 黄桃</sup> しめじ パイン			23.3g 2.9g
				・フルーフホファ ・牛乳	かつお	牛乳	人参	ねぎ梅	<b>米</b>	油	2.9g 836Kcal
21	金		ごはん	<b>★</b> かつおカツ	豚肉	のり	ほうれん草	白菜 玉ねぎ	砂糖	ごま油	30.2g
_ 1	717		C1670	すき焼き風煮	豆腐			キャベツ 生姜			25.9g
	印食	の日	献立	梅和え 牛乳 プリン	豚肉	牛乳	人参	きゅうり 生姜 えのき	小麦粉	ごま	3.2g 877Kcal
lacksquare				1年乳 フリフ 豚肉のみそ炒め	かそ	十子山	人多にら	土安 んのさ にんにく 玉ねぎ		こよ ごま油	36.3g
25	火		ごはん	秋のもみじ汁	かまぼこ		三つ葉	◎キャベツ	プリン		28.2g
		Ш		マヨお浸し	sé <del>广</del>	나고	ほうれん草	◎大根 もやし	1,00	74	2.9g
			コッペパン	牛乳 チキンのバジル揚げ	鶏肉 ベーコン	牛乳 チーズ	◎人参 パセリ	玉ねぎ コーン	パン ジャム 澱粉	川	837Kcal 32.4g
26	水		コッハハン (りんごジャム)	ナイノのハシル揚げるエンポタージュ	ハーコノ	J <sup>−</sup> <b>∧</b>	ブロッコリー		米粉		32.4g 37.0g
		0		ブロッコリーサラダ				にんにく	砂糖		2.5g
				牛乳	豆腐	牛乳	◎人参	玉ねぎ 生姜		ごま油	781Kcal
27	木	T	マーボー 豆腐丼	⇒(ごはん・マーボー豆腐) バンバンジーサラダ	豚肉 みそ		ピーマン	たけのこ もやし ねぎ きゅうり		ラー油 ごま	30.3g 21.3g
		8	立肉汁	レモンゼリー	鶏肉			にんにく		しみ	∠1.3g 2.3g
		$\Box$		牛乳	ホキ	牛乳	◎人参	◎大根 かぶ	米 小麦粉	油	763Kcal
28	余		五色ごはん	ホキのタルタルフライ	鶏肉	わかめ	野沢菜	ごぼう コーン	里芋 澱粉	ごま	34.0g
	-14			みそけんちん汁	みそかまぼこ			ねぎ きゅうり		マヨネーズ	23.4g
※オオ <sup>½</sup>	以等σ	)都合		れたいまでは、この和風和える場合があります。 ご了承ください		:	パセリ	もやし 玉ねぎ	ハン粉 学校給食摂取基準(	(12~14歳)	3.3g 当月平均
★印につきましては、小袋のソース等がつきます。											811Kcal
<b>©印</b>	がつい	てい	る野菜は、有機野菜	ica CACA (	今月の目標	R	<b>月の酒</b> マカック では、	ミャ芋つ肉 <b>の</b> のべ ま <b>富</b> ミツ い <b>エ</b>	たんぱく質:2		31.5g
					成謝して合べ上	ž	な 草 分	· 星	脂質:18.4~	~21.7g	25.3g

感謝して食べよう!

脂質:18.4~27.7g 食塩相当量:2.5g未満 25.3g 2.8g