



扶桑町立学校給食共同調理場

	עוידי				/	•	10001三	于仅和及六巴	H/-1
		献 立 名	使用する材料の栄養素のおもな働き						
日	曜		おもに 体をつくるもとになる食品		おもに 体の調子を整えるもとになる食品		おもに エネルギーのもとになる食品		
	唯		1群	2群	3群	4群	5群	6群	備考
			肉 魚 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 きのこ類 果物	穀類 いも類 砂糖	油脂 種実類	
1	月	麦ごはん 牛乳		牛乳			麦ごはん		
		みそおでん	豚肉 厚揚げ は んぺん みそ			<u>大根</u> こんにゃく	さといも さとう		
		かつおのおかか煮	かつお かつおぶし			しょうが	さとう でんぷん		
		変わり漬				千切り大根漬 キャベツ		ごま	
2	火	ごはん 牛乳		牛乳			ごはん		
		ハンバーグのおろし ソース	とり肉 豚肉			たまねぎ <u>大根</u>	じゃがいも さとう でんぷん	油	
		ブロッコリーのごまあえ			ブロッコリー	コーン	さとう	ごま	
		すいとん汁			にんじん	ごぼう <u>大根</u> ねぎ こ んにゃく	すいとん		
3	水	ごはん 牛乳		牛乳		7010 (*	ごはん		しゅうまい
		しゅうまい	豚肉			しょうが	パン粉 でんぷん さと う 小麦粉		3こ
		豚キムチ	豚肉		ねぎ	はくさい(キムチ もやし		ごま ごま油	
		中華スープ	豆腐		<u>にんじん</u> チンゲンサイ	たまねぎ	はるさめ		
4	木	五目あんかけうどん 牛乳	豚肉 うずら卵	牛乳	<u>にんじん</u> チンゲンサイ	<u>白菜</u>	白玉うどん でんぷん		
		わかさぎの唐揚げ	わかさぎ				米粉 でんぷん	油	
		キャベツのお浸し				<u>キャベツ</u> もやし	さとう	ごま	1.4.711
5	金	ごはん 牛乳		牛乳			ごはん 小麦粉 でんぷん さ		いかフリッ ター 3こ
		いかフリッター	いか オキアミ	あおさ			とう パン粉	油	
		★きんぴらサツマ			にんじん		さつまいも さとう	ごま油 ごま	
		かきたま汁	とり肉 豆腐 卵		にんじん	えのきたけ ねぎ	でんぷん		
8	月	ごはん 牛乳		牛乳			ごはん		
		厚揚げのチリソース 炒め	とり肉 厚揚げ		ねぎ	たまねぎ しょうが	さとう	油	
		切り干し大根の中華 サラダ				切干し大根 キャベツ	さとう	ごま油 ごま	
		ワンタンスープ	豚肉		<u>にんじん</u> チンゲンサイ	白菜 もやし	ワンタン		
9	火	カレーライス 牛乳	豚肉	牛乳	にんじん	たまねぎ	麦ごはん じゃがいも	油 カレールー	
		れんこんサラダ	とり肉		プロッコリー	れんこん <u>キャベツ</u>	さとう	ごま マヨネーズ (卵なし)	
10	水	ごはん 牛乳		牛乳			ごはん		
		豆乳鍋	豚肉 豆乳 厚揚げ みそ		<u> </u>	だいこん 白菜 ねぎ			
		さわらの照り焼き	さわら 				さとう でんぷん 水あめ(
		みかん				みかん			
						· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·			

中学校 25

12月献立表



扶桑町立学校給食共同調理場

			おもに 体をつくるもとになる食品		おもに 体の調子を整えるもとになる食品		おもに エネルギーのもとになる食品		
			 1群	2群	3群	4群	5群	6群	-
			肉 魚 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 きのこ類 果物	穀類 いも類 砂糖	油脂 種実類	
11	木	ご飯牛乳		牛乳			ごはん		ナゲット . 3こ
		そぼろ丼	とり肉 高野豆腐 卵			たまねぎ しょうが	さとう	ごま油 ごま	. 3C
		豆腐と野菜のナゲット	豆腐		にんじん	たまねぎ むき枝豆	小麦粉 さとう でんぷん	油	
		ふだま汁	かまぼこ		<u>にんじん</u>	えのきたけ <u>大根</u> ねぎ	焼きふ		
12	金	わかめごはん 牛乳		牛乳 わかめ		1400	ごはん		ちくわの磯
		ちくわの磯辺揚げ	ちくわ	青のり			小麦粉	油	辺揚げ
		豚肉のみそ炒め	豚肉 みそ			たまねぎ ごぼう つきこんにゃく 大根	さとう 水あめ(ごま油	2こ
_		けんちん汁	豆腐		にんじん	ねぎ	さといも	ごま油	
15	月	ごはん 牛乳		牛乳			ごはん		-
		厚揚げのそぼろ煮	豚肉・厚揚げ		にんじん	大根 しょうが ねぎ	さとう でんぷん		-
		鮭のねぎみそかけ	鮭 みそ 			しょうが	さとう でんぷん	油 ごま油	
		ほうれん草のごまあえ			ほうれんそう <u>にん</u> <u>じん</u>	ねぎ もやし	さとう	ごま	
16	火	ごはん 牛乳		牛乳			ごはん		
		肉じゃが	豚肉		にんじん	たまねぎ こんにゃく	じゃがいも さとう	油	-
			 たまご				さとう でんぷん	油	-
		ゆかりあえ				もやし きゅうり しそふりかけ			
17	水	チキンライス 牛乳	とり肉	牛乳		たまねぎ マッシュルーム	アルファー化米 さとう	油	
		キャベツ入りメンチカツ	牛肉 豚肉			キャベツ たまねぎ	でんぷん パン粉 さとう	油	
		コンソメスープ			<u>にんじん</u> チンゲンサイ	<u>白菜</u> セロリー	じゃがいも		
18	木	和風とんこつラーメン 牛乳	豚肉 かまぼこ	牛乳	にんじん	たまねぎ <u>キャベツ</u> もやし ねぎ	中華めん		_
		揚げぎょうざ	豚肉		135	キャベツ たまねぎ にんにく	パン粉 小麦粉 さとう	油	-
		杏仁フルーツ		杏仁豆腐		みかん パイン 黄桃	さとう		
19	金	麦ごはん 牛乳		牛乳			麦ごはん		白ごまつく ね 3こ
		大根入りマーボー	豚肉 豆腐 みそ		にんじん	<u>大根</u> たまねぎ ねぎ しょうが にんにく	さとう	ごま油 油	
		白ごまつくね	とり肉 とりレバー			たまねぎ	小麦粉 でんぷん さとう	ごま	
		ナムル			にんじん	きゅうり もやし	さとう	ごま油 ごま	
22	月	ごはん 牛乳		牛乳			ごはん		
		かぼちゃの挽肉サントブライ	豚肉		かぼちゃ	たまねぎ	さとう 小麦粉 パン粉 でんぷん	ごま 油	
		小松菜のゆず醤油あえ			こまつな にんじん	もやし ゆず果汁	さとう	ごま 	_
		★あいちの豚汁	豚肉 みそ	煮干し	にんじん	守口大根 ごぼう ね ぎ		ごま油	
23	火	クロワッサン 牛乳		牛乳		こんにゃく	クロワッサン		
23	火	コーンクリームスープ	ベーコン 豆乳		<u>にんじん</u> ほうれんそう	たまねぎ コーン			
		フライドチキン	 とり肉		10 716/66 7	しょうが にんにく	でんぷん	 油	·
		コールスローサラダ			にんじん	キャベツ きゅうり	さとう	<u></u> オリーブ 油	
		セレクトデザート					いちごプリン フセレクト カップケーキ		1

※食材の納入状況等により、献立を変更する場合があります。ご了承ください。

給食回数 17回