

## 



御所浦学校給食センター

		_									μ	即所用子校桁及センター
				献立名	赤	<del>,</del>		緑	Ė	专	栄養価	
_					体を作るも	とになる	体の調子	とを整えるもとになる	エネルギー	のもとになる	水黄調	er 1.24 .1-
日	曜	主食	牛乳	おかず	1群	2群	3群	4群	5群	6群	エネルギー koal	ひとくちメモ
			孔		魚·肉·卵·豆	牛乳・小魚・海藻	緑黄色野菜	その他の野菜・きのこ・果物	穀類・いも・砂糖	油脂類·種実	蛋白質	
		~~		ペンネのグラタン	豚肉	チーズ	人参 ねぎ	玉ねぎ コーン	パン	ごま油	004	
1	水		= %	きくらげのスープ	卵	スキムミルク	トマト	きくらげ にんにく	じゃが芋		894	< お楽しみに! ◇
'		ミルクパン	4 %	天草宝島デー「きくら		牛乳	ほうれん草	生姜 なすび	マカロニ		34. 9	40%000
				ホキあおさフライ	鶏肉 豆腐	あおさ	パセリ 人参	枝豆 大根 ごぼう	砂糖	油		8
_				<b>ハイめのとフライ</b> コールスローサラダ	カス 立属 ホキ	めの C 牛乳	ヘ <del>ッ</del> ねぎ	しいたけ	里芋	/A	739	3日 - 16日
2	木	ご飯	牛乳	一食とんかつソース		• • •	ほうれん草	きゃべつ きゅうり	小麦粉		27	中学1年生が家庭科の
		_ MX		けんちん汁	<b></b>	1. 4. 14	1.40	コーン 玉ねぎ しめじ	パン粉			
_				天草産白身魚のカップ蒸し 具だくさんみそ汁	<u>天草産魚</u> 豆腐	わかめ 牛乳	人参 ねぎ	玉ねさ しめし  えのき 大根	米 さつま芋	マーガリン	783	授業で考えた
3	金	わかめご飯	48		油揚げ	1 70	100	レモン果汁	砂糖		30. 6	[バランスの良い献立]を
		インル・ひノこ成		●1年生が考えたメニュー	みそ				ala min		30. 0	給食に採用!!
	_	C.		お月見だんご カミカミサラダ	鶏肉 油揚げ	わかめ 牛乳	いんげん 人参	ごぼう マイタケ しめじ <u>しいたけ</u>	米 麦 じゃが芋	油	870	
6	月	きのこご飯		みそ汁	さきいか	' ' '	ねぎ	玉ねぎ なすび	砂糖		27. 1	
		-W-CW			みそ	.1 -01	1 30	きゃべつ きゅうり	お月見団子		27. 1	
_				のりたまごふりかけ 照焼きハンバーグ	鸡鸡豆腐 豚肉卵	牛乳	ねぎ 人参	大根 ごぼう <u>しいたけ</u>	米  里芋	油	744	40 80 8
7	火	ご飯		おかか和え	かつおぶし		<b>7.9</b>	きゃべつ きゅうり	上丁 片栗粉		30. 4	10月9日
		二郎		のっぺい汁					砂糖		30. 4	[十五夜]
				きたあかりコロッケ 甘夏サラダ	豚肉 卵	牛乳	人参 ねぎ	にんにく 生姜 玉ねぎ <u>きくらげ</u>	パン じゃが芋	ごま油 油	788	
8	水	ココアパン	牛 課	サンラータン類	21.		ニラ	しいたけきゃべつ	中華麵	744	25. 1	十五夜とは、1年で
		ココアハン			<b>_</b>			きゅうり 甘夏	砂糖 パン粉		Z0. I	最も美しいとされて いる「中秋の名月」
_				さんまの甘露煮 ピーナッツ和え	<b>鶏肉</b> 天ぷら	さんま ひじき	いんげん 人参	れんこん ごぼう きくらげ もやし	米 砂糖	ピーナッツ ごま	783	いる「中秋の石月」 を鑑賞しながら、収
9	木			変わりきんぴら	大豆	牛乳	A-9-	きゃべつ きゅうり	10 170	油	20	を鑑真しなから、収 穫などに感謝をする
		ご飯									28	
				ブルーベリーゼリー	<b>鶏肉</b> <b>鶏レバー</b>	のり	ねぎ	大根 ごぼう 白菜 きゃべつ	米	油土	777	行事です。十五夜の
10	金		中見	つくね のり佃煮 ツナ中華和え	<b>海レハー</b> 豆腐 みそ	牛乳	人参	一字 さやへつ	<u>さつま芋</u> 砂糖	ごま	AF 4	綱引きは、地域を二
		ご飯		さつま汁、天草宝島デー「さつまん			<u> </u>	C., 7 7	7744		25. 1	分して行われる神事 であり、主に健康祈
						_						
13	月				スポ	₹ — Υ	ソの「	日				願と豊作・豊漁祈願
				フルーツョーグルト	天草大王	スキムミルク	人参	にんにく 生姜	米 麦	油	916	<b>55</b> (1)
14	火	天草大王	中县	フルーツョーグルト 福神漬 天草宝島デー「天草大王」		ヨーグルト ホイップクリーム		玉ねぎ 枝豆 パイン  りんご みかん 黄桃	じゃが芋			天草宝島デー「タイ」
		<u> カレー</u>	50	天草宝島デー「天草大王」		牛乳		パナナ 福神漬			24. 5	
				ミートハンパーグ	鶏肉	スキムミルク		玉ねぎ 枝豆	パン	油	809	17日の養殖マダイは、
15	水		中果	フレンチサラダ きのこシチュー	豚肉	牛乳	ほうれん草 パセリ	しめじ エリンギ	じゃが芋 砂糖			御所浦でマダイやシマ
	-	ゼルノハー		さのこシテュー			ハセリ	きゃべつ きゅうり	10岁 祝信		30. 5	アジを養殖している
				えごまふりかけ ●1年生が考えた	メニュー	わかめ	かぼちゃ	玉ねぎ にんにく	米麦	マーガリン	711	
16	木		中 乳	チキンソテー <mark>                                      </mark>		牛乳	人参	きゃべつ	砂糖	ごま	/	浦田水産(株)さんが、
	-	麦ご飯		きゅうりとわかめの酢のも かぼちゃのみそ汁	<b>海</b> 内 みそ		ねぎ パセリ	きゅうり			27	みなさんに食べてほしい
				天草宝島デー無償提供「鯛」	納豆 みそ	牛乳	ねぎ	大根 ごぼう	*	ノンエッグマヨ	805	と、今年も、無償で提供
17	金		中县	天草鯛のみそマヨネーズ焼き いちょう葉汁	天草鯛		人参	<u>しいたけ</u>	里芋			1 22 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10
		ご飯		いちより集汁 <sub>あるさとくまさんデ</sub> 一食納豆 上益城の味	<b>鶏肉</b> 豆腐		パセリ	玉ねぎ			33. 7	と お楽しみに!
		6.00			鶏肉	昆布	いんげん	れんこん たけのこ	*	油	767	00
20	月		中见	彩り野菜とキャベツのミンチカツ		牛乳	人参	ごぼう <u>しいたけ</u>	里芋一砂糖		- 101	
	•	ご飯		昆布和え 筑前煮	厚揚げ 天ぷら			きゃべつ きゅうり	小麦粉 パン粉		26. 1	<b>氨 // // // // //</b>
				いわしの生姜煮	天ぷら	いわし	ねぎ	玉ねぎ えのき	*	ごま	770	
21	火		中里	きくらげのきんぴら	油揚げ	わかめ	人参	きくらげ	じゃが芋	ごま油	110	T##&#</td></tr><tr><td> </td><td>  `</td><td>麦ご飯</td><td></td><td>みそ汁</td><td>みそ</td><td>牛乳</td><td>いんげん</td><td><u>しいたけ</u></td><td>砂糖</td><td></td><td>25. 3</td><td>天草産食材</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td>いりこと芋と大豆の</td><td>鶏肉</td><td>いりこ</td><td>ねぎ</td><td>玉ねぎ</td><td>パン 砂糖</td><td>ごま</td><td>817</td><td>~今月の給食で使用す</td></tr><tr><td>22</td><td>水</td><td></td><td>中果</td><td>甘がらめ</td><td>油揚げ</td><td>牛乳</td><td>人参</td><td><u>しいたけ</u></td><td>さつま芋</td><td>油</td><td>017</td><td>る天草産の食材を紹介</td></tr><tr><td></td><td>  ', '</td><td>トマトパン</td><td>4.6</td><td>煮込みうどん</td><td>天ぷら 大豆</td><td></td><td>ほうれん草 トマト</td><td></td><td>片栗粉 うどん麺</td><td></td><td>32</td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td>( )</td><td></td><td>天草産白身魚フライ</td><td>入豆 鶏みんち</td><td>牛乳</td><td>ねぎ</td><td>生姜 大根</td><td>メ</td><td>油</td><td>012</td><td></td></tr><tr><td>23</td><td>木</td><td></td><td>中見</td><td>たくあん和え</td><td>油揚げ みそ</td><td></td><td>人参</td><td>ごぼう 白菜</td><td>砂糖 里芋</td><td>ノンエッグマヨ</td><td>916</td><td>(?)</td></tr><tr><td>  -</td><td> </td><td>こぎつね ご飯</td><td>7.5</td><td>一食ノンエッグマヨネーズ 豚汁</td><td>豚肉 豆腐 天草産魚</td><td></td><td>いんげん</td><td>きゃべつ きゅうり たくあん</td><td>小麦粉 パン粉</td><td></td><td>35. 5</td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td><u>豚</u>丌 ひじきシューマイ</td><td>大早度用 豚肉</td><td>ひじき</td><td>ねぎ</td><td>たくめん 白菜 玉ねぎ</td><td>米</td><td>油</td><td>704</td><td>たい白身魚</td></tr><tr><td>24</td><td>金</td><td></td><td></td><td>わかめの酢みそ和え</td><td>厚揚げ</td><td>わかめ</td><td>人参</td><td>しいたけ</td><td>砂糖</td><td>-</td><td>731</td><td></td></tr><tr><td>  ~~</td><td>यर</td><td>ご飯</td><td>中見</td><td>すき焼き風煮</td><td></td><td>牛乳</td><td></td><td>きゃべつ きゅうり</td><td>小麦粉</td><td></td><td>25. 3</td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td>厚焼卵</td><td>豚みんち</td><td>牛乳</td><td>ねぎ</td><td>にんにく 生姜</td><td>米 麦</td><td>ごま油</td><td></td><td></td></tr><tr><td>27</td><td>月</td><td></td><td></td><td>ごま和え</td><td>豆腐 大豆</td><td> </td><td>人参</td><td>玉ねぎ 枝豆</td><td>砂糖</td><td>こま</td><td>798</td><td>にぼし</td></tr><tr><td>  ~′</td><td>73</td><td>麦ご飯</td><td>牛乳</td><td>マーボー豆腐</td><td>卵丸工</td><td></td><td></td><td></td><td>片栗粉</td><td></td><td>30. 2</td><td>天草大王</td></tr><tr><td><b> </b></td><td></td><td></td><td></td><td>根菜肉詰めしのだ煮</td><td>みそ 油揚げ</td><td>牛乳</td><td>ねぎ</td><td>きゃべつ きゅうり 大根 白菜</td><td>*</td><td>油</td><td></td><td></td></tr><tr><td>28</td><td>火</td><td></td><td><b>48</b></td><td></td><td>鶏肉</td><td> </td><td>人参</td><td><u>しいたけ</u> にんにく</td><td>じゃが芋</td><td>-</td><td>966</td><td></td></tr><tr><td>28</td><td> ^ </td><td>ご飯</td><td>牛乳</td><td>けいちゃん じんだ汁 riving</td><td>厚揚げ</td><td></td><td>ピーマン</td><td>きゃべつ 玉ねぎ</td><td>砂糖</td><td></td><td>25. 6</td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>豆乳 みそ 豚肉</td><td>スキムミルク</td><td><b>↓</b>♣</td><td>にんにく 玉ねぎ</td><td>パン</td><td>油</td><td></td><td>きくらげ ほしいたけ</td></tr><tr><td>20</td><td>ايد ا</td><td></td><td></td><td>海藻サラダ</td><td>ツナ</td><td>海藻</td><td></td><td>・しめじ 枝豆</td><td>マカロニ</td><td>714</td><td>861</td><td></td></tr><tr><td>29</td><td> 水 </td><td>パインパン</td><td>牛乳</td><td>マカロニ入り</td><td>大豆</td><td>牛乳</td><td></td><td>きゃべつ きゅうり</td><td></td><td></td><td>27. 6</td><td>給食で世界旅行気分!</td></tr><tr><td><u>                                     </u></td><td></td><td></td><td></td><td>ブラウンシチューのりかつからりかけ</td><td>強体 医虫</td><td>のりかつお</td><td>n≠</td><td>パイン 大根 ごぼう</td><td>业及</td><td>ごま</td><td></td><td></td></tr><tr><td>00</td><td> </td><td></td><td></td><td>のりかつおふりかけ ひじきギョーザ</td><td>鶏肉 豚肉 厚揚げ</td><td>のりかつお ひじき</td><td><b>ひさ</b> 人参</td><td>大假 こはつ しいたけ きゃべつ</td><td>米 砂糖 小麦後</td><td>こま ごま油</td><td>822</td><td>次の</td></tr><tr><td>30</td><td> 木 </td><td>ご飯</td><td><b>+ %</b></td><td>中華風和え</td><td>卵</td><td>スキムミルク</td><td> </td><td>きゅうり</td><td>白玉粉</td><td></td><td>24. 9</td><td></td></tr><tr><td>-</td><td></td><td>— AX</td><td></td><td>だご汁</td><td>Sh da</td><td>牛乳</td><td><u></u> ፫</td><td>1-11-1 The</td><td>緑豆春雨</td><td></td><td></td><td>万博開催国</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td>ハロウィンゼリー チキンナゲット</td><td><b>鶧</b>肉 <u>卵</u></td><td>わかめ 牛乳</td><td>人参</td><td>にんにく 玉ねぎ コーン きゃべつ</td><td>米 砂糖 じゃが芋</td><td>マーガリン ごま</td><td>815</td><td>/A. A.</td></tr><tr><td>31</td><td>金</td><td>カプサ</td><td>牛乳</td><td>ブロッコリーサラダ</td><td>豆腐大豆</td><td>  ""</td><td>グリンピース</td><td></td><td>片栗粉</td><td>油</td><td>26. 1</td><td>サウジアラビア</td></tr><tr><td></td><td>4</td><td>ナウジアラビア</td><td>_</td><td>かき玉スープ</td><td></td><td></td><td>ノロッコ</td><td></td><td>小麦粉</td><td>1. 11. 10 1</td><td></td><td></td></tr><tr><td>1</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>※献立!</td><td><b>ぁ、初頁の郁色</b></td><td>コーより</td><td>変更することがあります。</td></tr></tbody></table>