令和7年11月 学校給食予定献立表(中学校)

小美玉学校給食センター

	小美玉学校給食								食セン	19—
日曜	献立名	血や肉に			子を整える	力や熱のも		その他調味料	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)
		1群 肉 · 魚 · 卵	2群 牛乳・小魚	3群	4群	5群 穀類・いも類	6群			
		豆・豆製品	海藻	緑黄色野菜	その他の野菜・果物	砂糖	油脂			
4 火	麦ごはん					米·麦				30.9
	牛乳		牛乳					,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,		
	鶏肉のゆずこしょう焼き	鶏肉				砂糖	油	ゆずこしょう・しょうゆ・酢	793	
	キャベツの ごまマヨネーズ和え			にんじん	キャベツ・きゅうり		※卵なしマヨ ネーズ・ごま	しょうゆ		
	豆乳ふるさと汁	豚肉・油揚げ・みそ・		にんじん	ごぼう・大根・白菜・長ねぎ	里いも		混合だし		
	麦ごはん	豆乳				米・麦				
	牛乳								1	
5 水	★めばるの	めばる			にんにく・大根・りんご	でんぷん・砂糖	油	※焼き肉のたれ・しょうゆ・		33.4
	りんごソースがけ			にんじん・さやいんげ				酢	827	
	きんぴらごぼう	さつま揚げ		6	ごぼう・干ししいたけ	砂糖	油・ごま油・ごま	※和風だし・酒・しょうゆ		
	せんべい汁	鶏肉		にんじん	まいたけ・白菜・しめじ・長ね ぎ	こんにゃく・南部せん べい		混合だし・みりん・しょうゆ・ 塩		
	_{おみたん} 麦ごはん					米·麦				29.6
	キーマ カレー キーマ	豚肉・大豆・ひよこ豆	コーグルト	にんじん	にんにく・しょうが・たまね ぎ・れんこん・たけのこ・ブ		油	※洋風だし・※カレール		
6	ライス カレー	から ハ立 0-6 C立	J ///	1270070	ルーベリー		/III	ウ・トマトピューレ・ソース	787	
木	牛乳		牛乳					,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	707	
	ツナサラダ	まぐろ水煮		にんじん	キャベツ・きゅうり・レモン果 汁	砂糖	油	酢・しょうゆ		
	台湾バナナ				バナナ					
	麦ごはん					米·麦	~いい歯の	カ日メニュー~		
_	牛乳		牛乳	(-^_^)		_				32.3
7 金	★いわしのピリッとジャン 切干し大根の	いわし		*\\\+	にんにく・しょうが	でんぷん・砂糖	油 ※バンバンジー	豆板醤・酒・しょうゆ・酢	783	
217	バンバンジーサラダ	チキン油漬		にんじん	切干し大根・きゅうり		%ハンハンシー ドレッシング			
	茎わかめスープ	豚肉·豆腐	茎わかめ	にんじん	えのきたけ・もやし・たけの こ・干ししいたけ・長ねぎ		ごま油	※中華味・しょうゆ・塩		
	ごはん				- 1000 /ci/ Kinc	*				33.9
	牛乳		牛乳							
10	ぎょうざ	豚肉・鶏肉・大豆		にら	キャベツ・たまねぎ	小麦粉・水あめ・砂 糖・でんぷん・もち米	油・ごま油	オイスターソース・酒・塩	831	
月	八宝菜	豚肉・うずら卵・なる		にんじん・チンゲンサ	しょうが・たまねぎ・白菜・干	でんぷん	油	※中華だし・酒・塩・しょう		
	トロイ 春雨の中華サラダ	といか		イ にんじん	ししいたけ			ゆ Lian をから		
	するの中華リフタ	ハム		1-600	さゆうり・キャヘツ	春雨・砂糖コッペパン	ごま油	しょうゆ・酢・からし	782	28.7
	いちごジャム					いちごジャム				
11	牛乳		牛乳							
火	マカロニのクリーム煮	鶏肉	牛乳・チーズ	にんじん	たまねぎ	マカロニ・小麦粉	油・バター	※洋風だし・塩・こしょう・ パセリ粉		
	かぼちゃのサラダ	白いんげん豆		にんじん・ブロッコ	たまねぎ・きゅうり		※香りごまド	71277		
	玄米ごはん	10 701770		リー・かぼちゃ	728482 21977	米・もち玄米	レッシング			
	4乳		4乳 / · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	~生活習慣病予防	5メニュー~	ж 09 <u>Д</u> ж				32.3
12	★ぶりとじゃがいもの	ぶり			にんにく	でんぷん・じゃがい	油	酒・みりん・しょうゆ	826	
水	ガーリック醤油がけ大豆とひじきのサラダ	ハム・大豆	ひじき	にんじん	キャベツ・きゅうり	も・砂糖 砂糖	油	酢·塩	020	
	小松菜ときのこの	油揚げ・みそ		にんじん・小松菜	たまねぎ・大根・しめじ・えの	10 Tab	,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	混合だし		
	_{みそ汁} 麦ごはん	川 物 リーット と		12/00/01/144米	きたけ	业 , 丰		混日たし		
	麦こはん 牛乳		牛乳			米·麦				
14	厚焼きたまご	<u> </u>	h.ii.i			砂糖・でんぷん	油	酢・しょうゆ・魚介エキス・		
金				にんじん・さやいんげ	たまねぎ・たけのこ・干しし			昆布調味液・塩 ※和風だし・みりん・しょう	831	33.9
	野菜と厚揚げの煮物	豚肉・厚揚げ		6	いたけ	里いも・砂糖	油	ゆ		
	チンゲンサイとチーズの 塩昆布和え		チーズ・塩昆布	チンゲンサイ・にんじ ん	きゅうり・もやし					
	ごはん			. +>>:-	77. / 000	米				
い			AL-1	~+=>\	ファームの卵〜 					27.2
ば	飲むヨーグルト		飲むヨーグルト					· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		
らも月	★ヤンニョムチキン	鶏肉	360		にんにく	でんぷん・水あめ	油	酒・こしょう・ケチャップ・ しょうゆ・コチュジャン	803	
ら き を	にらともやしのサラダ	V		にら・にんじん	もやし	砂糖	ごま油・ごま	しょうゆ・酢		
食		= # . FP		にんじん・チンゲンサ						
ベー	中華たまごスープ	豆腐・卵		1	干ししいたけ・たまねぎ	でんぷん		※中華味・しょうゆ・塩		igspace
ょ	麦ごはん		4 司			米·麦				35.1
う W e	牛乳ほっけの塩こうじ焼き	はっけ	牛乳					塩・塩こうじ		
					ごぼう・れんこん・干ししいた				807	
e e	煮合い	油揚げ		にんじん	t	しらたき・砂糖	油	酒・みりん・しょうゆ・酢	507	
k	さつま汁	鶏肉・豆腐・みそ		にんじん	大根・長ねぎ	さつまいも		混合だし		
	納豆	納豆						しょうゆ・からし		

※印が付いている食材の詳細は、右面をご覧ください。★印の付いている料理は、揚げ調理をしているものです。

日		献立名	血や肉になる		体の調子を整える		力や熱のもとになる				
			1群	2群	3群	4群	5群	6群	その他	エネルギー	たんぱく質
曜		HIV-72-7-1	肉・魚・卵 豆・豆製品	牛乳・小魚 海藻	緑黄色野菜	その他の野菜・果物	穀類・いも類 砂糖	油脂	調味料	(kcal)	(g)
19		麦ごはん					米·麦				
		牛乳		牛乳							
	19 水	豚肉のしょうが焼き	豚肉			たまねぎ・しょうが	砂糖・でんぷん	油	しょうゆ	809	31.1
い	小		まぐろ水煮		にんじん	れんこん・きゅうり		※卵なしマヨ ネーズ・ごま	しょうゆ		
ばらま		白菜のみそ汁	油揚げ・みそ		にんじん	たまねぎ・白菜	じゃがいも	7 7 6	混合だし		
		麦ごはん			T2000		米•麦				
きを		牛乳		牛乳	~和食の日>	~					
	20	★さばのねぎソースがけ	さば			長ねぎ	でんぷん・砂糖	油・ごま油	しょうゆ・酢	810	33.6
	木	デンゲンサイの おかか和え	かつお節		チンゲンサイ・にんじ	もやし			しょうゆ	810	33.0
よう			鶏肉・豆腐・油揚げ・		<i>ا</i>						
つ W		いものこ汁	病内・豆腐・油物()・ みそ		にんじん	大根・長ねぎ	里いも・こんにゃく		混合だし		
e		_{いばらき} 麦ごはん					米·麦				
е		ガパオライス _{ガパオライスの具}	豚肉・大豆		ピーマン	にんにく・しょうが・たまね ぎ・れんこん	砂糖	油	※バジルソース・オイス ターソース・しょうゆ		
		牛乳		牛乳			OE59			783	32.3
	金	カラフルサラダ	<u> </u>	おい) しお	にんじん	コーン・きゅうり・キャベツ	Day	油	酢・塩・こしょう	, 00	02.0
		春雨スープ	鶏肉 メニュ	ı−~	にんじん・チンゲンサ イ	白菜・長ねぎ	春雨		※中華だし・塩・しょうゆ・ こしょう		
		ヨーグルト		ヨーグルト							
		バーガーパン					バーガーパン				
		バーガー	たら				塩・パン粉・小麦粉油		塩・ソース		
25 火		コールスロー サラダ	ハム		にんじん	キャベツ・きゅうり・コーン		※コールスロー ドレッシング		810	33.6
	•	牛乳		牛乳							
		さつまいもポタージュ	鶏肉・白いんげん豆・ 豆乳		にんじん	たまねぎ・マッシュルーム	さつまいも	油	※洋風だし・塩・こしょう・ パセリ粉	"]	
		麦ごはん		~	生物の芝油「メル	<u>.</u> キシコ合衆国」~	米·麦				31.5
		牛乳		牛乳							
20		メキシカンハンバーグ	※ハンバーグ		トマト水煮	たまねぎ	砂糖	油	※トマトソース・チリパウ ダー	804	
水		セビーチェ	いか		ブロッコリー・赤パプリ	黄パプリカ・きゅうり		オリーブ油	酢・塩・こしょう	004	31.3
				** **********************************	カ	にんにく・たまねぎ・マッシュ			※洋風だし・塩・こしょう・		
		ソパ・デ・アホ・イ・バカ	牛肉		にんじん	ルーム		油	パセリ粉	<u> </u>	Ш
27 木		ソフトめん 肉うどん !!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!				たまねぎ・干ししいたけ・長	ソフトめん		混合だし・しょうゆ・みりん・		
	7	うどんの汁	豚肉・油揚げ		にんじん・小松菜	たまねざ・十ししいたけ・長 ねぎ		油	塩		
		牛乳		牛乳					,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	853	32.3
		こんにゃくサラダ	かまぼこ		にんじん	キャベツ・きゅうり	こんにゃく・砂糖	油	酢・しょうゆ		
		マーラーカオ	卵·豆乳				砂糖・黒砂糖・はちみ つ・小麦粉	油	しょうゆ		
28 金		麦ごはん					米·麦				31.8
		ビビンパ 肉炒め	豚肉・みそ			にんにく・しょうが・切干し大 根	砂糖	油	みりん・酒・しょうゆ・豆板 器		
		ナムル			ほうれん草・にんじん	もやし・えのきたけ		ごま油・ごま	しょうゆ	786	
		牛乳		牛乳							
		皮ワンタンスープ	※肉団子		にんじん	白菜・しょうが・長ねぎ	ワンタンの皮		※中華だし・塩・しょうゆ・ こしょう		
※都合により献立が変更になる場合があります。 (平均)								808	32.0		

- ・卵なしマヨネーズ(油・酢・塩・砂糖・大豆たんぱく・でんぷん)
- ・焼き肉のたれ(しょうゆ・りんご・砂糖・たまねぎ・しょうが・にんにく・酒・塩・かつおエキス)
- ・和風だし(かつお節粉末・かつお節エキス粉末・昆布粉末・昆布エキス粉末・しいたけエキス粉末・砂糖・ぶどう糖・油)
- ・洋風だし(ぶどう糖・塩・大豆たんぱく・豚脂・でんぷん・ミルポワパウダー・オニオンパウダー・ガーリックパウダー・ にんじんエキスパウダー・チキンパウダー・トマトエキスパウダー・鶏脂・ポークエキスパウダー)
- ・カレールウ(小麦粉・砂糖・カレー粉・油・たまねぎ・にんにく・豚脂・トマト・塩・チキンエキス・チャツネ・ワイン・ 大豆たんぱく・りんご・しょうゆ・でんぷん・昆布エキス)
- ・バンバンジードレッシング(ごま油・ぶどう糖・しょうゆ・ごま・酢・しょうが・みそ・塩・にんにく・コチュジャン・ ラー油)
- ・中華味(塩・チキンエキス・ポークエキス・砂糖・豚脂・鶏脂・牛脂・野菜エキス・大豆・ゼラチン)
- ・中華だし(塩・砂糖・大豆たんぱく・オニオンパウダー・ガーリックパウダー・魚醤パウダー・ごま油・ジンジャー パウダー・豚脂・こしょう・トマトエキスパウダー・チキンパウダー)
- ・香りごまドレッシング(油・砂糖・水あめ・酢・ごま・塩)
- ・バジルソース(油・バジル・塩・にんにく・砂糖・赤ピーマン)
- ・コールスロードレッシング(油・酢・砂糖・塩・卵・レモン果汁)
- ・ハンバーグ(鶏肉・大豆たんぱく・たまねぎ・豚脂・パン粉・しょうゆ・塩・砂糖)
- ・トマトソース(トマト・たまねぎ・パプリカ・砂糖・塩・ワイン・油・にんにく)
- ・肉団子(鶏肉・たまねぎ・豚脂・パン粉・油・大豆たんぱく・でんぷん・砂糖・しょうゆ・塩・みりん)