

学校給食予定献立表

11月19~22日は給食アンケート期間です。必ず、投票してくださいね!

献立名	使用材料	グラム 小4~6 年分量	き	あ	み どり	エネルギー (カロリー)	献立名	使用材料	グラム 小4~6 年分量	き	あ	み どり	エネルギー (カロリー)
16日(金)	ぎゅうにゅう	206		○		小(低)	21日(水)	ぎゅうにゅう	206		○		小(低)
ぎゅうにゅう	フルーツミックスパン	50	○			632	ぎゅうにゅう	チーズパン	50	○			578
フルーツミックスパン	フランクフルトソーセージ	40	○			小(高)	ほき	ほき	60	○			小(高)
パン	ケチャップ	10				694	チーズパン	しお こしょう					636
フランクフルトソーテー	じゃがいも	40	○			中・高	しろみさかなの	しろワイン	1				838
ポテトサラダ	さやいんげん	10	○			853	ハーブやき	パンこ	10	○			
ABCマカロニスープ	にんじん	5	○				じゃがいもと	バジル					
	エッグケアマヨネーズ	10	○				コーンのソーテー	パセリ					
	ベーコン	5	○				とりにくと	パセリ					
	ABCマカロニ	10	○				ほうれんそうの	オリーブオイル	3	○			
	キャベツ	30	○				スープ	じゃがいも	60	○			
	たまねぎ	30	○					ホールコーン	15	○			
	にんじん	10	○					にんにく	0.2	○			
	とりがらスープ	10	○					オリーブオイル	2	○			
	しろワイン	1						しお こしょう					
	しお こしょう							とりにく	10	○			
19日(月)	ぎゅうにゅう	206		○		小(低)	22日(木)	ぎゅうにゅう	206		○		小(低)
ぎゅうにゅう	こめ	80	○			580	ぎゅうにゅう	こめ	70	○			604
ごはん	あじつけのり	1.5	○			小(高)	きのこごはん	うすあげ	10	○			676
あじつけのり	ぶたミンチ	30	○			656	とうふバーグ	しめじ	10	○			841
マーボー	はるさめ	15	○			806	さつまじる	ほししいたけ	1	○			
はるさめ	たまねぎ	20	○				きつまいも	にんじん	5	○			
ハムと	たけのこ	10	○				だいこん	グリーンピース	5	○			
キャベツの	ねぎ	10	○				ねぎ	しょうゆ	4	○			
いためもの	にんじん	10	○				さけ	さけ	2.5	○			
	ほししいたけ	1	○				みりん	みりん	3	○			
	にんにく・しょうが	0.3	○				だしじる	だしじる					
	あぶら	0.5	○				とうふバーグ	とうふバーグ	60	○			
	あかみそ	7	○				とりにく	とりにく	10	○			
	しょうゆ	3	○				さつまいも	さつまいも	40	○			
	さとう	2	○				だいこん	だいこん	30	○			
	さけ	3	○				にんじん	にんじん	10	○			
	トウバンジャン						たまねぎ	たまねぎ	30	○			
	とりがらスープ						こまつな	こまつな	10	○			
	かたくりこ	1	○				ねぎ	ねぎ	5	○			
	ごまあぶら	1	○				みそ	みそ	8	○			
	ハム	10	○				だしじる	だしじる					
	キャベツ	40	○										
	たまねぎ	20	○										
	しお こしょう												
	あぶら	1	○										
20日(火)	ぎゅうにゅう	206		○		小(低)	<p>22日「さつまじる」のなかでつかう『サツマイモ』は佐野支援学校の畑で収穫したものです!</p> <p>高等部園芸の授業で栽培されたもので、6月に苗を植えて10月末に収穫しました。「なるときんとき」という種類です。さつまいもには、熱やエネルギーの吸収を助ける食物繊維、免疫力を高めるビタミンC、便秘予防になる食物繊維、免疫力を高めるビタミンC、</p>						
ぎゅうにゅう	こめ	80	○			568							
ごはん	あつあげ	30	○			小(高)							
みそおでん	ちくわ	15	○			647							
わかめと	ぶたにく	20	○			中・高							
はくさいの	うずらたまご	20	○			799							
ポンずあえ	さといも	40	○										
	だいこん	50	○										
	にんじん	15	○										
	こんにゃく	15	○										
	みそ	6	○										
	しろみそ	3	○										
	さとう	2	○										
	しょうゆ	1	○										
	さけ	2	○										
	みりん	3	○										
	だしじる												
	わかめ	0.5	○										
	はくさい	40	○										
	ポンずしょうゆ	3	○										

(仕入材料等の都合により、献立を変更する場合がありますのでご了承ください。)

学校給食予定献立表



献立名	使用材料	グラム 小4~6 年分量	き	あか	みどり	エネルギー (カロリー)	献立名	使用材料	グラム 小4~6 年分量	き	あか	みどり	エネルギー (カロリー)
26日(月)	ぎゅうにゅう	206		○		小(低)	28日(水)	ぎゅうにゅう	206		○		小(低)
ぎゅうにゅう	パンブキンパン	50	○			592	ぎゅうにゅう	こめ	80	○			615
パンブキンパン	とりにく	50		○			さば	さば	60		○		
タンドリー	しお こしょう					小(高)	ごはん	しょうが	1		○		小(高)
チキン	にんにく・しょうが	0.3				652	さばのみそに	みそ・あかみそ	3.5		○		684
ミネストローネ	とうにゅう	5		○			じゃがいもの	さとう	5	○			中・高
リンゴゼリー	ケチャップ	5				中・高	そばろに	しょうゆ	2				855
	ウスターソース	2						さけ・みりん	3				863
	レモンじる	0.5						ぶたミンチ	10		○		
	しろワイン	1						じゃがいも	50	○			
	カレーこ							たまねぎ	30		○		
	あぶら	0.5	○					だいこん	40		○		
	ベーコン	5		○				にんじん	15		○		
	マカロニ	5						さやいんげん	10		○		
	たまねぎ	30						ほししいたけ	1		○		
	にんじん・セロリ	5						さとう	3	○			
	キャベツ	30						しょうゆ5	3				
	さやいんげん	5						さけ2	だしじる				
	にんにく	0.2						かたくりこ	2	○			
	あぶら	0.5	○										
	トマトみずに	15					29日(木)	ぎゅうにゅう	206		○		小(低)
	ケチャップ	10					ぎゅうにゅう	こめ	60	○			592
	トマトピューレ	10					うめごはん	うめぼし	1.5				小(高)
	とりがらスープ						あんかけうどん	うどん	100	○			642
	しお こしょう						きりぼし	とりにく	30		○		中・高
	リンゴゼリー	80					だいこんと	かまぼこ	10		○		788
							こんぶの	うすあげ	10		○		
							いために	はくさい	30		○		
27日(火)	ぎゅうにゅう	206		○		小(低)	きりぼし	にんじん・ねぎ	10		○		小(高)
ぎゅうにゅう	こめ	80	○			583	だいこんと	ほうれんそう	10		○		660
ごはん	ぶたにく	30		○			こんぶの	ほししいたけ	1		○		中・高
ぶたにくの	たまご	30				小(高)	いために	しょうが	0.5		○		873
やながわふうに	うすあげ	10						しょうゆ8	5				
もやしと	ごぼう	20						だしじる					
チンゲンサイの	たまねぎ	40						かたくりこ	3	○			
いためもの	にんじん	10						きりぼしだいこん	10		○		
	こまつな	15						にんじん	5		○		
	しめじ	5						こんぶ	1		○		
	いとこんにやく	15						あぶら	1.5	○			
	あぶら	0.5	○					さとう	2	○			
	さとう	4	○					しょうゆ	2				
	しょうゆ	7						みりん・さけ	1.5				
	さけ・みりん	2						だしじる					
	だしじる												
	もやし	20					30日(金)	ぎゅうにゅう	206		○		小(低)
	にんじん	5					ぎゅうにゅう	こめ	80	○			584
	チンゲンサイ	10					にくどうふ	ぎゅうにゅう	25		○		小(高)
	はるさめ	5	○				どんぶり	やきどうふ	40		○		650
	あぶら・ごまあぶら	1	○				わかめと	たまねぎ	50		○		中・高
	しお こしょう						はくさいの	にんじん しろねぎ	10		○		793
	さけ	1					スープ	いとこんにやく	30		○		
								あぶら	1	○			
								さとう	5	○			
								しょうゆ	8				
								さけ・みりん	2				
								だしじる					
								わかめ	0.3		○		
								とりミンチ	10		○		
								はくさい・もやし	20		○		
								しょうが	0.3		○		
								さけ	2				
								しお こしょう					
								かたくりこ	2				
								とりがらスープ			○		

「いただきます」ごちそうさまの
あいさつをしっかりと



(仕入材料等の都合により、献立を変更する場合がありますのでご了承ください。)