令和2年11月 お後:・・・・※学校給食献立予定表後:・・・※・お ときがわ町学校給食センター

	1	献		立 名	お	<u></u>	<u>ときがわ町等</u> 材 名		E
_			,1 =1	T	-			エネルギー	<u>と 里</u> たんぱく質
日	曜日	主食 ————————————————————————————————————	牛乳	おかず じゃがいものみそしる	(赤)体をつくるもの	(黄)熱や力になるもの	(緑)体の調子を整えるもの	kcal	g
2	月	ごはん	ぎゅうにゅう	さばのオレンジにもやしのごまあえさいのくになっとう	牛乳 わかめ とうふ みそ さばのオレンジ煮 彩の国なっとう	ごはん じゃがいも いりごま さとう	もやし ねぎ にんじん こまつな	658 814	28.4 34.4
		しょう		やさいスープ	牛乳 ウインナー	小:ピタパン	キャベツ にんじん にんにく	612	27.9
4	水	小:ピタパン 中:ナン	牛乳	コーンクリームオムレツ チリコンカン (中学のみ)ヨーグルト	コーンクリームオムレツ ぶた肉 大豆 (中学のみ)ヨーグルト	中:ナン 油 じゃがいも さとう	ほうれんそう とうもろこしたまねぎ トマト	845	36.9
				つみっこ		ごはん すいとん 油	にんじん <u>だいこん</u> しいたけ	683	23.8
5	木	ごはん	牛乳	藤ごぼう丼の臭 りんご	牛乳 油あげ ぶた肉	ごま油 こんにゃく さとう いりごま	ほうれんそう ねぎ しょうが ごぼう たまねぎ りんご	825	27.4
	金	中華めん	*************************************	タンタンメンス一プ	牛乳 ぶた肉 みそ	中華めん さどう こま油 ねりごま いりごま 油	にんにく しょうが にんじん チンゲンサイ とうもろこし もやし しいたけ ねぎ キャベツ こまつな	690	26.3
6								834	31.2
•]		ぎゅうにゅう	けんちん汁	牛乳 とうふ	わかめごはん さといも こんにゃく ごま油 マカロニ マヨネーズ	<u>だいこん</u> にんじん <u>ねぎ</u> ごぼう <u>キャベツ</u> <u>きゅうり</u>	609	19.4
9	月	わかめごはん	牛乳	甘酢肉だんご マカロニサラダ(マヨネーズ)	甘酢にくだんご			770	24.3
10	火	ごはん	牛乳		牛乳 油あげ わかめ みそ いわしの梅煮		こまつな たまねぎ ねぎ <u>キャベツ</u> もやし にんじん	638	25.6
10								804	31.7
4 4	水	ツイストパン	**************************************	郭とこまつなのスープ	牛乳 卵 とり肉 チーズハンバーグ		たまねぎ にんじん こまつな <u>キャベツ</u> きゅうり	603	23.8
11				チーズハンバーグ(ケチャップ) こんにゃくサラダ(ドレッシング)				796	29.8
12	木	- *. L. /	判	ひき南カレー	牛乳 ぶた肉 シュレッドチーズ		にんにく にんじん たまねぎ	744	26.7
12	/ \	ごはん	午乳	とりのからあげ ツナサラダ(ドレッシング)	とりのからあげ ツナ	たまねぎドレッシング	トマト <u>キャベツ</u> とうもろこし	888	30.2
12	金	地物うどん	牛乳	きのこうどん汁	牛乳 とり肉 油あげ	しゃくし菜まん	しめじ えのき たもぎたけ しいたけ にんじん ねぎ みかん パイナップル	669	24.0
13	<u> 17</u>			しゃくし菜まん 牛乳 とり カラフルゼリー	十七 C5内 加めけ			855	29.1
16	月	ごはん	*************************************	だいこんのみそ汁 影の国黒豚コロッケ(ソース)	牛乳 わかめ とうふ みそ とり肉 ひじき 油あげ 大豆	<u>ごはん</u> 油 こんにゃく 彩の国黒豚コロッケ さとう	<u>だいこん</u> たまねぎ ねぎ にんじん いんげん	657	22.2
10				ひじきの炒り煮				824	26.3
17	火	ごはん (減量)	ぎゅうにゅう 牛乳	彩の国ねぎみそぎょうさ	牛乳 彩の国ねぎみそぎょうざ		<u>はくさい</u> にんじん <u>だいこん</u> ほうれんそう <u>ねぎ きゅうり</u> もやし <u>キャベツ</u> <u>ゆず</u>	629	20.5
								788	24.8
18	水	黒パン	***うにゅう 牛乳	 秋のシチュー チキンの香り揚げ	牛乳 とり肉 チキンの香り揚げ	黒パン <u>さつまいも</u> 油 はるさめ	たまねぎ にんじん しめじ マッシュルーム <u>キャベツ</u>	636	23.2
				はるさめサラダ(ドレッシング)		香味中華ドレッシング	<u>きゅうり</u> グリンピース	890	29.4
19	木	酢めし	牛乳	花ふのすまし汁 さけの茜素焼き	牛乳 ちくわ 油あげ さけの西京焼き	酢めし 花ふ こんにゃく さとう	えのき にんじん たまねぎ ほうれんそう しいたけ ごぼう いんげん	606 762	26.2 33.1
				かてめしの具 あんかけ野菜ラーメン					1
20	金	中華めん	半乳	さつまいものあべかわ	牛乳 ぶた肉 きなこ ベビーチーズ	中華めん ごま油 かたくりこ <u>さつまいも</u> 油 さとう	にんじん チンゲンサイ はくさい にんにく もやし しょうが たけのこ たまねぎ にんじん しいたけ	690 817	25.1 28.6
				ベビーチーズ ジャージャン豆腐	牛乳 あつあげ			650	24.5
24	火	ごはん	牛乳	きのこしゅうまい	デ乳 めつめけ ぶた肉 みそ きのこしゅうまい	<u>ごはん</u> さとう 油 韓国ナムルドレッシング	たけのこ しょうが にんにく ほうれんそう もやし こまつな	829	30.6
		**		ナムル(ドレッシング) ABCカレースープ	 牛乳 ベーコン	バターロールパン 油		595	21.2
25	水	バターロール パン	牛乳	白身魚フライ(ソース) くきわかめサラダ(ドレッシング)	白身魚フライ くきわかめ	マカロニ じゃがいも パンパンジート・レッシング	にんじん たまねぎ もやし <u>キャベツ</u> <u>きゅうり</u>	873	29.6
26		ごはん	*** ^{うにゅう} 牛乳	トックスープ		ごはん トック ごま油 さとう お米のタルト	もやし にんじん しいたけ こまつな <u>ねぎ</u> にんにく たまねぎ にら えのき	737	23.9
	木			学覧園焼肉 牛乳 お米のタルト	牛乳 ぶた肉			877	27.5
	金	地物うどん	老がごにでき	こぎつねうどん汁		さつまいもの天ぷら	たまねぎ にんじん こまつな しいたけ <u>ねぎ キャベツ</u> <u>きゅうり</u> とうもろこし	648	23.1
27			牛乳	さつまいもの 天ぷら キャベツとコーンサラダ(ドレッシング)				835	27.7
0.5		ごはん	*************************************	はくさいのみそ汁	牛乳 とうふ わかめ みそ アジフライ 油あげ さつまあげ	<u>ごはん</u> 油 さとう	はくさい もやし ねぎ	648	24.6
30	月			アジフライ(ソース) 切干大根の炒り煮			<u>だいこん</u> しいたけ にんじん えだまめ	815	30.2
							小 平均栄養摂取量	653	24.2
*	《 <u>太字</u>	<u>·</u> の良品はときかれ	ブロ」産の	食材を使用しています。 給食	主回数 小学校19回	中学校19回	学校 学校給食摂取基準	650	21~32
							中 平均栄養摂取量 学	828	29.6
									d