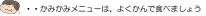
11月 献立予定表

令村	0 7 5	<u> </u>	***************************************	大崎南学校給食センター(ひまわり)キ							リキッチン)	P	
		献 立 名 - *** - ** - ** - ** - ** - ** - **		赤の食品 (からだをつくるもとになるもの)		緑の食品 (からだの調子を整えるもとになるもの)		黄の食品 (エネルギーのもとになるもの)		栄養価		給食の	
		★栄養価は『日本食品標準成分表2020年版(八訂)』で計算しています。		(からだをつくるもとになるもの) 1群 2群		(からたの調子を量えるもとになるもの) 3群 4群		5群 6群		エネルギー (Kcel)			
B	曜	★学校行事や物資等の都合により、献立や食材が 変更になる場合があります。ご了承ください。		魚·肉·大豆 大豆製品	牛乳・乳製品 小魚・海そう	緑黄色野菜	その他の野菜 果物・きのこ	米・パン・めん いも・砂糖	油脂・種実	たんに 脂 食塩料	『〈質(g) 質(g) 当量(g)	g) ない 学校	
4	火	主食 *** 麦ごはん	おかず (主葉・副菜・汁物・デザート) きのこカレー キャベツとコーンのサラダ	鶏肉ツナ	牛乳 ヨーグルト	にんじん	にんにく しょうが たまねぎ ぶなしめじ まいたけ エリンギ りんご コーン	米 押麦 強化米 じゃがいも	米油	か 697 25.4 21.2	9 869 30.1 24.8		
5	水	がパン	キャヘッとコークのサラタ ヨーグルト オムレツのトマトソース とりごぼうサラダ ・	たまご 豚肉 鶏肉	牛乳	トマト にんじん こまつな	キャベツ きゅうり ごぼう キャベツ きゅうり ねぎ	パン三温糖うどん	**油 ごま	2.5 625 26.7 22.8	3.1 804 33.5 28.7		
9	★地	場産給食の日	五首うどん	なると		こまつな	186	うとん	ドレッシング	3.4	4.4		
6	木	ささ結びの つやつやごはん	は 対対プライ マンマン キャベツとシャキシャキれんこんのサラダ 来続ワンタンカレースープ であり りんご マンマンカレース	たちうお みナナ 豚肉 油揚げ	牛乳 チーズ	にんじん こまつな	れんこん キャベツ えだまめ はくさい たまねぎ りんご ぶなしめじ ねぎ	米 三温糖 片栗粉 米粉ワンタン パン粉 小麦粉	大豆油 ごま 卵不使用マヨネーズ	731 26.2 26.6 1.7	917 32.0 31.7 2.2	New Services	
7	金	ごはん	scee 千草焼き かかりのみそ点 厚湯げのみそ点 えのき汁 ふりかけ	たまご 鶏肉 豚肉 生揚げ みそ 豆腐	牛乳 チーズ	にんじん ほうれんそう きぬさや	たまねぎ たけのこ だいこん えのきたけ ねぎ	米 強化米 三温糖 片栗粉	米油	624 30.8 22.1 2.5	787 37.3 25.8 3.0	三本木中	
10	月	ごはん	Aや#1/A5-A 宮城県産キャベツメンチカツ LosAgで、こまっな 春菊と小松菜のごま和え こ。 なめこ汁	豚肉 かまぼこ 豆腐 みそ	牛乳 煮干し粉	こまつな しゅんぎく にんじん	キャベツ たまねぎ 緑豆もやし なめこ だいこん ねぎ	米 三温糖 小麦粉 パン粉	大豆油ごま	564 20.7 18.9 2.0	708 24.7 21.4 2.5		
11	火	ごはん	いたできません 岩出山産れんこんととり肉の黒酢炒め おからサラダ ばない 白菜とえのきのみそ汁	鶏肉 おから ツナ みそ	牛乳	にんじん ピーマン	しょうが れんこん キャベツ きゅうり コーン えのきたけ はくさい だいこん ねぎ	米 片栗粉 三温糖 上白糖	大豆油 ごま油 卵不使用マヨネーズ	651 27.0 23.5 2.2	829 33.8 27.7 2.7		
12	水	ごはん	ぶに気のしょうかがめ *** 野菜のおかか和え じゃがいもと大根のみそ汁	豚肉 かまぼこ かつお節 油揚げ みそ	牛乳	にら にんじん こまつな	たまねぎ しょうが はくさい きゅうり だいこん	米 三温糖 じゃがいも	米油 ごま油	578 29.0 18.6 2.1	738 35.4 21.5 2.5	古川西小中学校	
13	木	ごはん	いわしの構造 さつまいもサラダ にらたま光	いわし ハム たまご 豆腐	牛乳 チーズ	にんじん にら	きゅうり えのきたけ ねぎ	米 さつまいも 三温糖 片栗粉	卵不使用マヨネーズ	652 25.2 22.8 2.4	822 30.9 26.7 3.0	古川西小中7年	
14	金	ごはん	とり気のごまみそ娩き これに 米粉めんのサラダ けんちん光	鶏肉 みそ ハム 豆腐	牛乳 チーズ	にんじん	しょうが きゅうり コーン だいこん ごぼう しいたけ ねぎ	米 三温糖 米粉めん 板こんにゃく	ごま ドレッシング 米油	605 30.1 17.9 2.6	745 35.5 19.4 3.0	古川西小中 4年・7年	
17	月	五首 チャーハン	99 かか	豚肉 鶏肉 かまぼこ たまご	牛乳 チーズ	にんじん こまつな にら	ねぎ にんにく だいずもやし 緑豆もやし たまねぎ しょうが にんにく だいこん はくさい コーン	米 三温糖 パン粉	ごま油 ごま 米油	582 24.4 21.4 3.4	703 29.3 24.7 4.2		
18	火	ごはん	ハンバーグのバーベキューソースがけ カラフルフレンチサラダ さつまいもの米粉シチュー	豚肉 鶏肉	牛乳 チーズ 生クリーム	パプリカ にんじん	にんにく たまねぎ りんご キャベツ きゅうり コーン たまねぎ	米 強化米 三温糖 さつまいも 米粉	ドレッシング 米油	719 25.6 24.8 2.5	929 31.9 30.1 3.2		
9	「食改	(三本木会」の皆る	さんが考案した献立 ★食育の日献立①							[三本木小]	【三本木中】		
19	水	ごはん	にた (豚肉 ハムかつお節 油揚げ 11/19 (水) と			りんご たまねぎ しょうが にんにく コーン キャベツ きゅうり ごぼう だいこん しいたけ みかん	米 三温糖 うーめか じゃがいも 片栗粉	卵不使用マヨネーズ ごま	705 282 24.0 2.5 [西小中前] 667 27.8 23.9 2.5	874 34,0 27,9 3,0 [西小中後] 836 33,6 27,8 3,0		
Ø				食生活改善推進員 考案しました!	さん(愛称:1	RECION IN							
버	木	古川会」の皆され	★含素の日献立②	鶏肉 豚肉かまぼこ豆乳	牛乳	にんじん	しょうが レモン たくあん はくさい 緑豆もやし きゅうり コーン きくらげ みかん	米 片栗粉 三温糖	大豆油 ごま ごま油 米油	[三本木小] 629 286 21,9 2,3 [西小中前] 667 29,0 22,0 2,3	(三本木中) 793 34.3 25.6 2.8 [西小中後] 831 34.7 25.7 2.8		
21	<u>★和1</u>	30日献立 ごはん	ほっけの照り焼き (気) しゃが まめふのすまし汁	ほっけ 豚肉 なると 豆腐 かつお節	牛乳こんぶ	にんじん さやいんげん	たまねぎ しいたけ えのきたけ だいこん ねぎ	米 じゃがいも こんにゃく 三温糖 緑豆はるさめ 白玉麩	米油	582 28.6 14.5 2.3	738 34.7 16.5 2.9		
25	火	わかめ ごはん	ヤンニョムチキン ★三本木小学校!/7エ は500 音商サラダ ABCマカロニスープ プリン	スト給食★ 鶏肉 ハム ベーコン	牛乳 わかめ	にんじん	にんにく きゅうり 緑豆もやし キャベツ たまねぎ	米 強化米 片栗粉 三温糖 緑豆はるさめ 上白糖 マカロニ 豆乳プリン	大豆油ごま油	708 27.5 20.1 3.5	876 32.8 22.1 4.3	A C	
26	水	************************************	クリン ウェージ ウィン・カー ウェー ウェー ウェー ウェー ウェー ウラダ わかめスープ	Eはさんで食べよう! 豚肉 ハム 豆腐	牛乳 わかめ	にんじん ピーマン	しょうが キャベツ たまねぎ 緑豆もやし きゅうり コーン ねぎ えのきたけ	パン 蒸し中華めん 三温糖	米油 卵不使用マヨネーズ	640 23.8 23.3 3.0	801 29.1 27.9 3.9		
9	★特別	判裁培米給食	110	1 A A A A A A A A A A A A A A A A A A A									
27	木	シナイモツゴ きと まい 郷の米ごはん	さばいます。 さばの遺類き 会出が離れんこんの五首きんびら はっと并	さば 豚肉 鶏肉 油場げ メニカル メニカル メニカル メニカル スカー スカー スカー スカー スカー スカー スカー スカー スカー スカー	牛乳	にんじん ピーマン	ごぼう れんこん だいこん ねぎ しいたけ	米 こんにゃく 三温糖 すいとん	ごま油 ごま	637 27.4 23.8 2.5	818 34.2 28.3 3.0		
28	金	ごはん	を記べのキムチ炒め 終内のキムチ炒め 油葉サラダ たらの寄せ網風煮	豚肉 ツナまだら豆腐	牛乳 わかめ こんぶ とさかのり	にら にんじん	しょうが はくさい キャベツ きゅうり だいこん ねぎ	米 強化米 三温糖	米油ごま油	554 30.4 17.2 2.9	706 37.2 19.8 3.5		









・・魚の小骨に注意して食べましょう

・・毎月19日は「食育の日」です

~今月の宮城県 及び 大崎市の地場産品~

牛乳 米 麦 みそ しょうゆ 豆腐 油揚げ プロケット さつまいも れんこん ねぎ はくさい ほうれんそう こまつな だいこん きゅうり にら ぶなしめじ なめこ えのきたけ 豚肉 米粉めん 米粉ワンタン 米粉 キャベツメンチカツ よのではまなりのり

