9月 給食献立表

2016年

	JTE	9年					
日	曜	昼 食	赤:血や肉になる	黄:熱や力となる	緑:調子をととのえる	エネルギー たんぱく質	
	木		豚ひき肉・合わせ味噌・鶏もも肉	スパゲティ・サラダ油	たまねぎ・にんじん・もやし		
		肉みそスパゲティ		かたくり粉・三温糖	赤パプリカ・トマトジュース	473kcal	
1		鶏肉のオニオントマト煮 フルーツ			しょうが・しめじ	20.6g	
					りんご		
			豚もも肉・ベーコン	米・三温糖・かたくり粉	にんじん・たまねぎ		
	金	中華井		ごま油・サラダ油	だいこん・もやし・塩昆布	433kcal	
2		大根の酢物フルーツ			はくさい・きくらげ	14.8g	
					パイン缶・黄桃缶		
			干しえび	ごま油・三温糖	もやし・たまねぎ・にんじん		
	月	冷やしラーメン 野菜のちぢみ フルーツ りんごジュース	焼き豚	ごま・マヨドレ	オクラ・赤パプリカ・コーン	525kcal	
5				ちぢれめん	にら・バナナ・きくらげ・ねぎ	12.9g	
				チヂミミックス粉	りんご飲料		
		麦ご飯 豚肉のオーブン焼き キャベツのカレー風味あえ	豚もも肉・ウインナー	米・押麦・かたくり粉	たまねぎ・にんじん・赤パプリカ		
			かつお節・干しえび・鶏もも肉	さつまいも	キャベツ・コーン	451kcal	
6	火		┃ 厚揚げ・油揚げ		 刻み昆布・ねぎ・ピーマン	23.4g	
		味噌汁	スキムミルク・合わせ味噌		チンゲンサイ		
			ベーコン・スキムミルク	コロッケ・サラダ油	ミニトマト・きゅうり・赤パプリカ		
7	水	コーンパン コロッケ マカロニサラダ トマトスープ 牛乳	干しえび・ウインナー	スパゲティ・マカロニ	コーン・たまねぎ・トマト缶	479kcal	
			牛乳	マヨドレ	レタス・こまつな・なす・セロリ	13.0g	
				コーンパン	にんじん		
			 鶏もも肉・厚揚げ・油揚げ	干しうどん・かたくり粉	たまねぎ・にんじん・ごぼう	+	
	木	五目うどん 高野豆腐と肉の炒め物 フルーツ	高野豆腐・豚もも肉・かつお節	ごま油	赤パプリカ・にら・干ししいたけ	4001	
8			同到亚网 冰 0 0 14 13 2 00 四	じゃがいも・三温糖	パイン缶・みかん缶・ピーマン	460kcal 23.4g	
		570-5		O (-13 0 O	こまつな		
		ポークカレー きゅうりのサラダ フルーツ ーロゼリー	 豚もも肉・厚揚げ・ウインナー	米・じゃがいも	しめじ・たまねぎ・にんじん・セロリ		
			油揚げ	オリーブ油・マヨドレ	赤パプリカ・トマト缶	5001	
9	金		/H 1931 /	ごま・一口ゼリー	みずな・きゅうり・かぼちゃ・なす	526kcal 16.9g	
					もやし・コーン・なし		
			 油揚げ・かつお節・豚もも肉	三温糖	しめじ・たまねぎ・にんじん		
		和風ちゃんぽん 鶏肉と厚揚げの炒め物 フルーツ	スキムミルク	ー価値 ちゃんぽん麺	于ししいたけ・ねぎ		
12			スイムミルク 干しえび・鶏もも肉	-J (-/UIG/U)/E	青しそ・りんご・赤パプリカ	423kcal 26.8g	
			「早揚げ・合わせ味噌		ほうれんそう・ごぼう		
				米・じゃがいも	にんじん・たまねぎ・グリンピース	1	
		ご飯	焼き竹輪・干しえび	サラダ油・三温糖・ごま	もやし・刻み昆布・きゅうり		
13		肉じゃが きゅうりの酢の物 味噌汁	焼き竹輪・十しえび 油揚げ・かつお節	ップァル [*] 二温船*にま	もやし・刻み庇布・さゆうり 青しそ・キャベツ・白ねぎ・みずな	468kcal 22.1g	
			油物ワ・かつお即 合わせ味噌・スキムミルク		日して、イベンノ、口はさ、みりな		
_			おもあ・ベーコン	かたくり粉・スパゲティ	たまねぎ・にんじん・ピーマン	1	
	水	ミルクパン 豚肉のソース焼き スパゲティ サラダ					
14			鶏ひき肉・スキムミルク 干しえび・油揚げ	マヨドレ	きゅうり・コーン・赤パプリカ	454kcal 25.6g	
		野菜のスープ 牛乳		ミルクパン	干ししいたけ・キャベツ		
			十乳 	业. 公本なも悪 ナヘナい	みずな・ズッキーニ		
		芋栗ご飯 魚のオーブン焼き	さわら・合わせ味噌・厚揚げ	米・冷凍むき栗・さつまいも	たまねぎ・にんじん・赤パプリカ		
15	木	みそドレサラダ	プレスハム	かたくり粉・ごま油	みずな・キャベツ・きゅうり	528kcal 20.8g	
		すまし汁 お月見ゼリー		サラダ油・さといも・ごま	ヤングコーン	20.0g	
				ゼリー	しめじ・ねぎ・刻み昆布・青しそ		

日	曜	昼 食	昼食 赤:血や肉になる 黄:熱や力と		緑:調子をととのえる	エネルギー たんぱく質		
16		スパゲティカレーミートソース えびフライ 付け合わせ野菜 フルーツ	あいびき肉・干しえび	スパゲティ・小麦粉	たまねぎ・にんじん・セロリ			
				オリーブ油・かたくり粉・三温糖	トマト缶・グリンピース	454kcal		
	金			サラダ油・ごま	ゴーヤ・コーン・しめじ・なす	15.5g		
				えびフライ	きゅうり・バナナ			
			豚もも肉・かつお節	干しうどん・さつまいも・サラダ油	たまねぎ・にんじん・赤パプリカ			
20	.1.	豚みそうどん 野菜のかき揚げ フルーツ	干しえび・合わせ味噌	プレミックス粉	コーン・しめじ・ねぎ	418kcal		
	, X				黄桃缶•白桃缶	14.6g		
			鶏もも肉・スキムミルク 米・さつまいも・三温糖・ごま油		たまねぎ・にんじん・だいこん			
21	-اد	チキンカレー ゴーヤのおかかあえ フルーツ	かつお節・ウインナー		みずな・かぼちゃ・赤パプリカ	507kcal 17.0g		
	水		ツナ缶・いわし缶		ゴーヤ・もやし・パイン缶			
					なし			
		マーボー丼 もやしサラダ フルーツ	厚揚げ・豚ひき肉	米・三温糖・かたくり粉・ごま油	にんじん・たまねぎ・だいこん	480kcal		
0.0			しらす・赤味噌・ベーコン		にら・もやし・赤パプリカ			
26	月				コーン・りんご	14.1g		
			豚もも肉・干しえび	ごま油・ごま	キャベツ・たまねぎ・にんじん			
27	火	焼きそば にんじんサラダ フルーツ 中華スープ	厚揚げ・油揚げ・しらす	ちぢれめん	きざみのり・エリンギ・コーン	458kcal		
21			魚肉ソーセージ		赤パプリカ・しめじ・セロリ・きくらげ	18.9g		
					パイン缶・白桃缶・みずな・もやし			
		にんじんパン 鶏肉の香味焼き ポテトサラダ マカロニスープ 牛乳	鶏もも肉・ベーコン	にんじんパン・かたくり粉	たまねぎ・にんじん・青しそ			
28	- -		ウインナー・スキムミルク	マヨドレ・ごま	ピーマン・きゅうり・赤パプリカ	459kcal		
20	水		牛乳	マカロニ・じゃがいも	かぼちゃ・トマト缶・オクラ・レタス	19.3g		
		わかめご飯 魚の香味焼き キャベツとしらすのレモン酢あえ すまし汁	しらす干し・さけ・ベーコン	米・押麦・ごま	たまねぎ・にんじん・青しそ			
20	木		油揚げ・厚揚げ	かたくり粉・ごま油	エリンギ・ねぎ・刻み昆布	402kcal 20.0g		
29	*				キャベツ・コーン			
		スパゲティペペロンチーノ風 かぽちゃサラダ フルーツ レタスとコーンのスープ	ベーコン・しらす・ウインナー	オリーブ油・スパゲティ・マヨドレ	にんにく・たまねぎ・にんじん			
00	_		スキムミルク・干しえび	三温糖・じゃがいも・ごま油・ごま	しめじ・青しそ・かぼちゃ・赤パプリカ	484kcal		
30	37				きゅうり・りんご・セロリ・ピーマン	13.4g		
					みかん缶・コーン・レタス			

食材は入荷の状況等により変更する場合があります

★しいのみ学園における目標摂取基準★										
エネルギー	蛋白質	脂肪	カルシウム	鉄	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食物繊維	塩 分
450kcal	17~23g	10∼15g	200mg	2.0mg	150 μg	0.23 mg	0.27 mg	15mg	4.5g	2.0g
☆今月の平均給与栄養量☆										
エネルギー	蛋白質	脂肪	カルシウム	鉄	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食物繊維	塩分
467 kcal	18.6 g	15.4 g	193mg	2.2 mg	205 μg	0.36 mg	0.23 mg	27 mg	4.8 g	1.8 g