10月 給食献立表

2017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	
2		コーンラーメン	ベーコン・干しえび・スキムミルク	ごま油・ごま・三温糖	たまねぎ・にんじん・コーン		
			豚もも肉	かたくり粉	チンゲンサイ・黄パプリカ	403kcal	
	月	ピーマンと豚肉の中華炒め フルーツ		ちぢれめん	ねぎ・ピーマン・赤ピーマン	17.4g	
					にんにく・バナナ		
			豚もも肉・厚揚げ・スキムミルク	米・じゃがいも・サラダ油	しめじ・たまねぎ・にんじん		
3	ılı	カレーライス にんじんサラダ フルーツ	しらす・油揚げ	ごま	トマト缶・コーン・赤パプリカ	490kcal	
3	×				もやし・パイン缶	16.9g	
					黄桃缶		
		うどん 揚げワンタン 付け合わせ野菜 フルーツ お月見ゼリー	鶏もも肉・かつお節・ワンタン	干しうどん・三温糖	たまねぎ・にんじん・しめじ		
4	-			ごま・サラダ油	かぼちゃ・きゅうり・ねぎ・みずな	496kcal	
4	水			ごま油・ゼリー	もやし・コーン・バナナ	14.0g	
		にんじんパン	豚もも肉・ツナ缶・ウインナー	にんじんパン・かたくり粉	たまねぎ・にんじん・赤パプリカ		
5	木	下下のの香味焼き ごぼうのごまマヨサラダ 野菜スープ 牛乳	牛乳	マヨドレ・ごま	ごぼう・セロリ・しめじ	402kcal 20.9g	
J	~				レタス・ピーマン		
		スパゲティトマトソース コロッケ 付け合わせ野菜 フルーツ	ウインナー・鶏胸肉	スパゲティ・じゃがいも	たまねぎ・にんじん・トマト缶		
11	水		干しえび・厚揚げ	コロッケ・サラダ油・オリーブ油	みずな・きゅうり・エリンギ	479kcal 15.6g	
''				三温糖・ごま・ごま油	コーン・バナナ		
		ご飯 魚のオーブン焼き もやしときゅうりのあえもの 味噌汁	さば・豚もも肉・焼き竹輪	米・かたくり粉・ごま油	たまねぎ・にんじん・青しそ		
12	木		スキムミルク・油揚げ	ごま・さといも	みずな・きゅうり・もやし・赤パプリカ	415kcal	
12	714		合わせ味噌		干ししいたけ・コーン・ねぎ	20.2g	
		玄米パン カレーポークビーンズ ごぼうサラダ コンソメスープ 牛乳	水煮大豆・豚もも肉	玄米パン・三温糖・マヨドレ	たまねぎ・にんじん・赤パプリカ		
13	金		スキムミルク・ベーコン		ごぼう・きゅうり・コーン・ピーマン	436kcal	
10			干しえび・牛乳・ウインナー		みずな・しめじ・かぼちゃ	21.2g	
			あいびき肉				
	月	ちゃんぽん もやしの酢の物 フルーツ	豚もも肉・ベーコン	ごま油・ごま・三温糖	たまねぎ・にんじん・きくらげ		
16			かまぼこ・干しえび	ちゃんぽん麺	コーン・ねぎ・赤パプリカ・キャベツ	400kcal 19.7g	
10	71		ウインナー・スキムミルク		もやし・きゅうり・バナナ		
		あんかけ丼 にんじんのツナあえ フルーツ	豚もも肉・干しえび・ツナ缶	米・ごま油・三温糖	たまねぎ・もやし・はくさい・にんじん	401kcal 14.7g	
17	火			かたくり粉	ねぎ・干ししいたけ・きゅうり		
17					きくらげ・セロリ・パイン缶		
					白桃缶		
		にんじんパン	鶏もも肉・鶏胸肉・ベーコン	にんじんパン・かたくり粉	たまねぎ・にんじん・パセリ		
18		鶏の香味焼き スパゲティサラダ	スキムミルク・ウインナー	サラダ油・マーマレード	赤パプリカ・きゅうり・コーン	452kcal 20.2g	
10		トマトス一プ	牛乳・干しえび	スパゲティ・マヨドレ	セロリ・トマト缶・ピーマン		
		牛乳			レタス		

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	
			油揚げ・鶏もも肉・かつお節	干しうどん・三温糖・ごま	たまねぎ・にんじん・しめじ		
19	木	きつねうどん	厚揚げ・豚もも肉	かたくり粉	赤パプリカ・みずな・ねぎ・青しそ	405kcal 21.6g	
		豚肉の甘辛炒め フルーツ			パイン缶・みかん缶		
23 月			油揚げ・ウインナー・鶏もも肉	スパゲティ・かたくり粉	たまねぎ・にんじん・しめじ		
	月	和風スープスパゲティ 魚のオーブン焼き フルーツ	さわら・干しえび		ねぎ・青しそ・干ししいたけ	400kcal 21.0g	
					パイン缶・黄桃缶		
ر 24		玄米パン ポークチャップ きんぴらサラダ コンソメスープ 牛乳	豚もも肉・ベーコン・鶏もも肉	玄米パン・三温糖・ごま・マヨドレ	たまねぎ・ごぼう・にんじん		
	火		牛乳・干しえび		かぼちゃ・しめじ	402kca 20.2g	
25		カレーライス もやしのおかかあえ フルーツ ーロゼリー	豚もも肉・厚揚げ・スキムミルク	米・じゃがいも・サラダ油・三温糖	まいたけ・たまねぎ・にんじん		
	水		焼き竹輪・いわし缶・ツナ缶	ごま油・ごま・一口ゼリー	トマト缶・赤パプリカ・グリンピース	497kca	
					もやし・きゅうり・りんご	17.0g	
26	木	野菜ラーメン 春巻き	豚もも肉・ベーコン・干しえび	ごま油・ごま・サラダ油・三温糖	もやし・キャベツ・たまねぎ		
			春巻き	ちぢれめん	きくらげ・にら・きゅうり・にんじん	428kca	
		付け合わせ野菜 フルーツ			コーン・バナナ	12.9g	
	月	あんかけうどん キャベツのごまあえ フルーツ	干しえび・豚もも肉・厚揚げ	干しうどん・ごま油・ごま	干ししいたけ・きくらげ・たまねぎ		
00			しらす・焼き竹輪・油揚げ	三温糖・かたくり粉	赤パプリカ・ねぎ・みずな・にんじん	405kca	
30					キャベツ・チンゲンサイ	15.0g	
					パイン缶・みかん缶		
31		ご飯 鶏肉の照り焼き	鶏もも肉・ウインナー・かつお節	米・三温糖・ごま	たまねぎ・にんじん・かぼちゃ		
			厚揚げ・スキムミルク		だいこん・ねぎ・青しそ・刻み昆布	454kca	
	火	かぼちゃのごまあえ 味噌汁	合わせ味噌			16.7g	

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
433 kcal	18.0 g	14.3 g	189 mg	1.9 mg	210 μg	0.38 mg	0.24 mg	25 mg	4.4 g	1.7 g