## 11月 給食献立表

エネルギー たんぱく質

425kcal 17.8g

412kcal 16.6g

524kcal 16.3g

455kcal 21.5g

419kcal 27.0g

492kcal

492kcal 17.0g

437kcal 21.7g

442kcal 17.3g

塩 分

2.0g

塩 分

1.8 g

2017年																		
日			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	日	曜	屋	<u> </u>	食	赤:血や肉	になる	黄:熱やカと	なる	á	禄:調子をとと	のえる
1	水	豆乳スープスパゲティ 豚肉の味噌焼き フルーツ	鶏もも肉・豆乳・合わせ味噌 豚もも肉・かつお節	スパゲティ・三温糖 ごま・かたくり粉	はくさい・にんじん・たまねぎ にんにく・ねぎ・白ねぎ 赤パプリカ・ピーマン・バナナ	429kcal 24.2g	17	金	ゆかりご飯 鶏肉の照りり きゅうりともヤ すまし汁		酢の物	しらす・鶏もも肉・炒かまぼこ・油揚げ・		┽・押麦・ごま・三温糖	・ごま油	もやし・きゅ	こんじん・ピー っうり・きくらげ け・赤パプリカ つな	だいこん
2	木	麦ご飯 肉豆腐 ほうれん草のサラダ きのこスープ フルーツ	厚揚げ・豚もも肉・ベーコン ウインナー・干しえび・油揚げ	米・押麦・三温糖ごま油・かたくり粉・ごま	たまねぎ・にんじん・干ししいたけ・しめじ グリンピース・ほうれんそう・コーン 赤パプリカ・もやし・きくらげ・セロリ チンゲンサイ・にら・きざみのり・かき	500kcal 19.4g	20	月	あんかけうど コロッケ 付け合わせ!! フルーツ			豚もも肉・かまぼこ	7	こしうどん・コロッケ・サ	⊦ラダ油		こんじん・まい け・ブロッコリ・ トナ	
6	月	わかめうどん 揚げぎょうざ 付け合わせ野菜 フルーツ	油揚げ・かつお節・干しえび ぎょうざ・鶏もも肉	干しうどん・さといも・ごま ごま油・サラダ油	ねぎ・カットわかめ・にんじん だいこん・干ししいたけ・たまねぎ もやし・みかん	454kcal 15.9g	21	火	根菜カレー もやしのサラ フルーツ ーロゼリー	ダ		豚もも肉・厚揚げ ウインナー・スキム 油揚げ	· ·	÷・じゃがいも・サラダ) −ロゼリー・マヨドレ・こ		だいこん・ク	れんこん・しめ ブリンピース・I ・もやし・にんI <sub>י</sub> ご	マト缶
7	火	ご飯(ふりかけ付き) 魚の味噌焼き もやしのあえもの すまし汁	さば・赤味噌・ツナ缶 厚揚げ・かまぼこ	米・三温糖・ごま	ふりかけ・たまねぎ・にんじん しょうが・もやし・ほうれんそう きくらげ・だいこん・しめじ ねぎ・昆布	401kcal 19.8g	22	水	にんじんパン 鶏肉の香味! キャベツとツ わかめスープ 牛乳	焼き ナの+	ナラダ	鶏もも肉・鶏胸肉・ スキムミルク・ベー 油揚げ・牛乳・干し	コン	こんじんパン・かたくり 『ま油・マヨドレ・ごま	粉	ピーマン・	こんじん・青し キャベツ・赤パ ーン・セロリ か・しめじ	
8	水	にんじんパン 煮込みハンバーグ スパゲティサラダ キャベツとベーコンのスープ 牛乳	ハンバーグ・ツナ缶・スキムミルク 油揚げ・鶏胸肉・牛乳	にんじんパン・かたくり粉 スパゲティ・マヨドレ オリーブ油	トマト缶・たまねぎ・にんじん グリンピース・ブロッコリー・もやし キャベツ・赤パプリカ・コーン エリンギ	408kcal 15.7g	24	金	和風ちゃんは鶏肉と厚揚にフルーツ		が物	油揚げ・かつお節 スキムミルク・豚も 干しえび・鶏もも肉厚揚げ・合わせ味!	も肉	E温糖 らゃんぽん麺		干ししいた	をねぎ・にんじん け・ほうれんそ かん・赤パプリ	- <del>5</del>
9	木	タンメン ごぼうと鶏肉の炒め煮 もやしときゅうりのあえもの	かつお節・豚もも肉・鶏もも肉	ごま油・三温糖・ごま ちぢれめん	昆布・にんじん・干ししいたけ もやし・にら・ねぎ・キャベツ ごぼう・たまねぎ・ピーマン 赤パプリカ・きゅうり・コーン	460kcal 20.4g	27	月	スパゲティミ・ 揚げワンタン 付け合わせ!! フルーツ	,	<b>-</b> -х	あいびき肉・スキ <i>L</i> ワンタン		、パゲティ・三温糖・か ナラダ油・ごま油・ごま		きゅうり・も	こんじん・トマ! やし・コーン・- (ン缶・黄桃缶	トロリ
10	金	ハヤシライス レンコンのサラダ フルーツヨーグルト	牛もも肉・厚揚げ・スキムミルク 焼き竹輪 ヨーグルト	米・牛脂・ごま・マヨドレ	たまねぎ・にんじん・セロリ トマト缶・まいたけ・しめじ・赤パプリカ コーン・こまつな・れんこん・もやし パイン缶・パナナ・黄桃缶	508kcal 17.0g	28	フルーツ ミルクパン 豚肉のソース焼		影げ丼		厚揚げ・豚ひき肉 赤味噌・ツナ缶		米・三温糖・かたくり粉 ごま油・ごま		たまねぎ・にんじん・赤パプリカ れんこん・ごぼう・もやし・にら バナナ		
13	月	トマトスープスパゲティ 豚肉のオーブン焼き フルーツ	鶏胸肉・ウインナー・干しえび 豚もも肉・厚揚げ	スパゲティ・オリーブ油 かたくり粉	たまねぎ・にんじん・トマト缶 トマトジュース・しめじ・赤パプリカ キャベツ・チンゲンサイ・セロリ ピーマン・みかん	407kcal 22.2g	29					豚もも肉・ベーコン ウインナー・スキムミルク 干しえび・牛乳		たくり粉・じゃがいも カロニ・マヨドレ・ごま レクパン		たまねぎ・にんじん・ピーマン コーン・きゅうり・赤パプリカ レタス・セロリ		
14	火	ご飯 筑前煮 五色和え 味噌汁 フルーツ	鶏もも肉・かつお節・豚もも肉 スキムミルク・干しえび 白味噌・赤味噌・油揚げ	米・さといも・三温糖 サラダ油・ごま	にんじん・ごぼう・干ししいたけ こまつな・もやし・しめじ・コーン だいこん・昆布・たまねぎ ほうれんそう・ねぎ・ピーマン・りんご	451kcal 18.1g	30	木	ご飯(のり付: 魚の香味焼き みそドレサラ すまし汁 フルーツ	§味焼き ンサラダ ∴汁		さわら・ベーコン 合わせ味噌・厚揚げ		米・かたくり粉・ごま油 サラダ油・ごま		味付けのり・たまねぎ・にんじん 青しそ・赤パプリカ・ピーマン・昆布 きゅうり・コーン・干ししいたけ セロリ・キャベツ・しめじ・ねぎ・かき		
15	水	玄米パン 野菜のカレー煮 マカロニサラダ ほうれん草のスープ 牛乳	牛ひき肉・豚ひき肉・ベーコン スキムミルク・ウインナー 油揚げ・牛乳・干しえび	玄米パン・サラダ油・マカロコ じゃがいも・マヨドレ	たまねぎ・なす・にんじん・ズッキーニ にんにく・グリンピース・トマト缶 きゅうり・ほうれんそう・コーン	465kcal 17.7g		よ入荷の	の状況等により変更 - 蛋白質	夏する場		カルシウム	<b>☆しいのみ学園</b> 鉄	における目標接取基準 ビタミンA	i★ ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食物繊維
16	木	味噌ラーメン かぽちゃサラダ フルーツ	豚もも肉・ベーコン・干しえび 合わせ味噌・スキムミルク	ごま・ごま油・マヨドレ ちぢれめん	もやし・たまねぎ・にんじん・ねぎ しょうが・かぽちゃ・こまつな きゅうり・コーン・バナナ	411kcal 14.9g		0kcal ルギー	17~23g	10~	:15g 肪	200mg カルシウム	2.0mg ★ <b>今月の</b> 3 鉄	150 μg 平均給与栄養量 ☆ ビタミンA	0.23 mg ビタミンB1	0.27 mg ビタミンB2	15mg ビタミンC	4.5g 食物繊維

450 kcal

18.9 g

15.0 g

188 mg

2.3 mg

240 μg

0.35 mg

0.26 mg

5.0 g