令和7年10月 学校給食予定献立表(中学校)

		1	芸の谷口		本の食品		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		エネルギー
	曜	献立名	黄の食品 主にエネルギーとなる		赤の食品 主に体の組織をつくる		緑の食品主に体の調子を整える		(kcal)
	∃								たんぱく質
		◆: よくかんで食べよう		主に脂質	主にたんぱく質	主に無機質	緑黄色野菜	その他の野菜・果物類	(g)
		ご飯 牛乳 鮭の塩麹焼き	米 砂糖	菜種油 ごま油	鮭 鶏肉 豚肉	牛乳 茎わかめ	人参 葉ねぎ	ごぼう えのきたけ 大根 白菜	804
1	水	茎わかめのきんぴら◆	うどん	C&///	油揚げ	至17/2/82	未100	巨峰	
		ちゃんこ汁 巨峰			7.23,50.7				39.5
		ご飯 牛乳	米 砂糖	菜種油	いか	牛乳	人参	もやし きゅうり	806
2	木	大学芋	さつま芋	ごま油	鶏肉		チンゲンサイ	生姜 白菜 筍	
-	.,.	バンバンジーサラダ	でん粉	白ごま	豚肉			玉ねぎ きくらげ	29.5
		八宝菜 きのこのカレーライス(麦ご飯)	米 麦	菜種油	フランクフルト(鶏)	牛乳.	人参	キャベツ レモン しめじ	
	^	牛乳	砂糖	ドレッシング	ツナ	1 30	7,5	とうもろこし まいたけ	841
3	金	フランクフルト	じゃが芋	米粉カレールウ	牛肉			にんにく 玉ねぎ 生姜	29.2
		コールスロー						グリンピース エリンギ	25.2
		ご飯 牛乳	米 砂糖	菜種油	鶏肉豆腐	牛乳	葉ねぎ	根深ねぎ白菜	801
6	月	焼き鳥風炒め 三色和え	でん粉 じゃが芋		ハム (豚) 油揚げ みそ	わかめ	人参 チンゲンサイ	玉ねぎ えのきたけ	
		じゃが芋のみそ汁 お月見ゼリー	ゼリー		油揚り みて		テンケンサイ		37.0
		ご飯牛乳	米 砂糖	菜種油	ホキ ひよこ豆	牛乳	さやいんげん	赤玉ねぎ にんにく	814
7	火	ヤーサジェン	でん粉 マカロニ	ノンエッグマヨネーズ	豚肉		トヘト	レモン キャベツ	014
'	^	ナイジェリアンサラダ	じゃが芋		ベーコン			きゅうり 玉ねぎ	31.9
		カランガ	\/ ±	芸活か	A±	4-50	11.+/\+	とうもろこし	0 1.0
		豚丼(麦ご飯) 牛乳	米 麦砂糖	菜種油 白ごま	鰆 みそ	牛乳のり	小松菜 人参	たくあん もやし 玉ねぎ	852
8	水	鰆のごまみそかけ	リチャロ		豚肉	0,70	葉ねぎ	こんにゃく	
		もやしとたくあんの磯香和え			77.75		*100	C/012 (* (34.9
		ご飯 牛乳	米 砂糖	菜種油	豆腐	牛乳	パプリカ(黄)	キャベツ きゅうり	841
9	木	揚げ米粉ぎょうざ(3個)	ぎょうざの皮	ごま油	ぎょうざの具(豚)			玉ねぎ 根深ねぎ	
	.,.	春雨サラダ	春雨 でん粉		ハム (鶏) みそ			筍 干ししいたけ	29.7
 		麻婆豆腐 コッペパン ブルーベリージャム 牛乳	コッペパン	菜種油	豚肉 ベーコン	牛乳	ピーマン トマト	生姜 キャベツ レタス	
	_	鶏肉と大豆のトマト煮	砂糖 でん粉	ドレッシング	鶏肉ツナ	7-50	ブロッコリー	玉ねぎ とうもろこし	800
10	金	ツナサラダ	米粉 じゃが芋		大豆		パセリ 人参	±466 636360	20.7
		クリームスープ	ジャム						38.7
		ご飯 牛乳	米 砂糖	菜種油	鶏肉 みそ	牛乳	にら	にんにく 生姜	812
14	火	蒸しえびしゅうまい(2個)	しゅうまいの皮		しゅうまいの具 (えび・たら)		人参	玉ねぎ 根深ねぎ	
		プルコギ	春雨 さつま芋		豚肉 豆腐			えのきたけ 筍	29.5
		キムチチゲスープ ご飯 牛乳	米 小麦粉	菜種油	豆腐 子持ちししゃも	牛乳	ピーマン	白菜キムチ キャベツ 生姜	
	-14	ししゃものごま揚げ(2個)◆	砂糖	黒ごま	ハム (豚)	昆布	人参	大根 玉ねぎ	801
15	水	キャベツの塩昆布和え	55 476	白ごま	鶏肉 がんもどき	2011	さやいんげん	/ IX	38.9
		がんもと大根のうま煮							38.9
		ご飯牛乳	*	菜種油	鶏肉	牛乳	バジル	にんにく きゅうり	809
16	木	鶏肉のカレーバジル焼き(2個)	じゃが芋	オリーブ油	ツナ		人参	レタス 白菜	
		ポテトとツナのサラダ(ドレッシング) 白菜とベーコンのスープ		ドレッシング	ベーコン		パセリ	もやし 玉ねぎ しめじ	31.7
		要わかめご飯(麦入り) 牛乳	米 麦	菜種油	油揚げ	牛乳	ほうれん草	大根キャベツ	
17	_	ハンバーグおろしソース	砂糖でん粉	白ごま	ハンバーグ(鶏・豚)	わかめ	人参	白菜 玉ねぎ	820
1 /	金	ほうれん草のごま和え	芋団子 栗				葉ねぎ		30.2
		芋団子汁							00.2
		ご飯 牛乳	米砂糖	菜種油	いわし	牛乳	人参	キャベツ きゅうり	803
20	月	いわしの生姜煮	じゃが芋	白ごま	鶏肉 豚肉		さやいんげん	玉ねぎ こんにゃく	
		キャベツとささみのこま酢札え じゃが芋のそぼろ煮 りんご◆			פיוימו			りんこ 生姜	30.3
		ご飯 牛乳	米 でん粉	菜種油	鶏肉	牛乳	チンゲンサイ	もやし にんにく	000
21	火	ヤンニョムチキン	砂糖	白ごま	豚肉	わかめ	人参	玉ねぎ 筍	803
'		チンゲンサイのナムル		ごま油	豆腐			根深ねぎ	31.0
		わかめスープ	N/	芸徒油	w+ 쨘ᄷ		人参 ピーマン	ナルベル 生羊	
		ご飯 牛乳 豚肉のさっぱり炒め	米 砂糖	菜種油 白ごま	ツナ 豚肉 生揚げ みそ	牛乳 ひじき	ほうれん草	キャベツ 生姜 れんこん 玉ねぎ	846
22	水		さつま芋	ドレッシング	王16617 07 C	000	13 J1 170=	大根こんにゃく	
L		さつま芋のみそ汁	<u> </u>		<u> </u>	<u> </u>	<u> </u>	根深ねぎ	30.2
		ご飯 牛乳	米 小麦粉	菜種油	ベーコン	牛乳	人参	きゅうり キャベツ	833
23	木	かつおカツ	パン粉の糖	ノンエッグマヨネーズ	カツのぐ(かつお)		トムト	玉ねぎ	
	1	さつま芋サラダ	さつま芋		ハム(鶏)			グリンピース	26.4
	-	ミネストローネ ご飯 ふりかけ 牛乳	じゃが芋 米 砂糖	菜種油	豆腐 鶏肉	牛乳	人参	かんぴょう 生姜	
0.4	_	鶏肉の照り焼き(2個)	でん粉	-X-1-Z/W	豚肉 油揚げ	1 30	ス多 さやいんげん	大根 しめじ	824
24	金	かんぴょうの炒め煮	じゃが芋		かまぼこ		葉ねぎ	玉ねぎ	37.0
		すまし汁						'	51.0
		ご飯・牛乳・ボース・バース・ドース・バース・バース・バース・バース・バース・バース・バース・バース・バース・バ	米砂糖	菜種油	あじ、牛肉	牛乳	人参	ごぼう キャベツ	814
27	月	あじのみりん干し ごぼうサラダ◆	じゃが芋	ノンエッグマヨネーズ	ハム (さやいんげん	大根 こんにゃく	
1		関東煮			ユニ3勿1ノ				35.5
		で飯・牛乳	米 砂糖	菜種油	豚肉 ツナ	牛乳	ほうれん草	根深ねぎ 生姜	040
28	火	豚肉のバーベキューソース(2個)	でん粉		豆腐 みそ		人参	にんにく りんご	813
20	У.	キャベツとツナの和え物			油揚げ		葉ねぎ	キャベツ 大根	32.7
<u> </u>		ラッキー大根のみそ汁	NZ Tabalish	#1 = 1+	SE AN>	4 30	12 ->:	白菜 えのきたけ	J
1		ご飯 牛乳 スパニッシュオムレツ	米 砂糖 じゃが芋	菜種油 ビーフルウ	卵 ベーコン 豚肉	牛乳	ピーマン トマト 人参	根深ねぎ レタスマッシュルーム 玉ねぎ	800
29	水	スハーッシュオムレッ レモンサラダ	でん粉		大豆		ブロッコリー	マッシュルーム 玉ねさ	
			プリン		/\34		パプリカ(黄)	グリンピース	29.7
		ご飯・牛乳	米	菜種油	鯌	牛乳	人参	生姜の干し大根	046
30	木	鯖の竜田揚げ	でん粉		鶏団子	昆布	葉ねぎ	きゅうり 生姜	846
30	\r\	はりはり漬け	砂糖		生揚げ			玉ねぎ もやし	37.0
<u> </u>		鶏団子のすまし汁	N/ Tile the	#1 = 1+	1. 7 set	4 30	12 ->:	しめじ	31.3
1		ご飯 牛乳 肉団子の酢豚風	米の糖でん粉	菜種油 ごま油	みそ 鶏肉 肉団子(鶏・豚)	牛乳	ピーマン パプリカ(黄)	玉ねぎ 筍 もやし 根深ねぎ	805
31	金	野菜の中華和え	ビーフン	白ごま	ハム (鶏)		人参	白菜	0.7
1		ビーフンスープ		308			ハッ チンゲンサイ		29.2
	*	材料の都合等により、献立の一部を3	で面することがあり) ± ਰ	給食実施日について	け 冬校の行事	•	さい	

 ^{**} 材料の都合等により、献立の一部を変更することがあります。
** 食材料については主なもののみ記してあります。アレルギー等で食材料表が必要な方はセンターまでご連絡ください。
** たつの市産(予定)…米・さつま芋・キャベツ・大根・にら・にんにく・ピーマン・ほうれん草・れんこん・白菜・バジル