令和 元年

 $\Box$ 

1

2 水

3 木

4 金

7 月

8 火

9 水

10 木

15 火

16 水

17 木

18 余

23 水

24 木

25 金

28 月

29 W

30 zk

31 木

月 21

金

B

10 月分こんだて予定表(中学校) 君津市学校給食共同調理場 主な材料と働き 栄養価 たんぱく質 1群・2群 5群・6群 3群・4群 8 こんだて名 kcal **\*\*\*** 胎質 食塩相当量 きみぴょん 主にエネルギーになる 主に体の組織をつくる 主に体の調子を整える **上**到 豚肉 干ししいたけ しょうが 牛乳 27.4 揚げぎょうざ < 揚げぎょうざは マーボーどうふ とうふ みそ にんにく 砂糖 ごま油 人参 ひとり2こです 玉ねぎ たけのこ でんぷん 小麦粉 25,9 2.5 <u>にら</u> ごぼう キャベツ ねぎ とうふ **生**到 ごはん 油 25.7 720 野菜入り じゃが芋 こんにゃく 野菜入り鶏つくね 白菜のおかか和え みそ 豚肉 大相 鶏つくね はひとり かつお節 豚汁 なし 鷄肉 ねぎ なし 3.0 14.1 小松菜 白菜 2こです コッペパン(せわり) 牛到. 雞肉 パン **生**到 人参 玉ねぎ 油 811 37.0 焼きそば キャベツ ちゅうかめん パン粉 チキンのチーズのせ焼き ツナ 豚肉 もやし ピーマン チーズ ツナサラダ (青じそドレッシング) あおさ 大根 25.6 4.4 (9)· C-----牛乳 ごぼう いわし 人参 油 ごはん 859 31.7 さつま揚げ こんにゃく 枝豆 砂糖 小麦粉 いわしフライ (ソース) 豚肉 とうふ 油揚げ えのきたけ パン粉 五目金平 10月4日は とうふとわかめのみそ汁 ねぎ 272 29 1 (い) 0 (わ) 4 (し) わかめ みそ の日です。 牛到. いわし にんにく 人参 じゃが芋 ごはん チキンカレー 817 284 牛乳 キャベツとコーンのソテー 鶏肉 スキムミルク 玉ねぎ グリンピー 油 -ス 味付き小魚 ウインナ・ キャベツ とうもろこし カレールウ 揚げシュウマイ 2.7 19.9 はひとり2こです ごはん 豚肉 ねぎ にんにく 油 868 31.5 玉ねぎ でんぷん 小麦粉 揚げシュウマイ ホイコウロウ えび 人参 えび団子と青菜のスープ キャベツ もやし 28.1 3,5 小松菜 10月10日は シルバー 玉ねぎ 里芋 牛乳 牛乳 826 37.2 シルバーのあまみそ焼き 「目の愛護 鶏肉 大根 里芋といかの煮物 いか こんにゃく 砂糖 もち もち入りすまし汁 なると チーズ ねぎ 小松菜 18.1 30 <u>\_\_\_\_</u>\_\_ ちなんだ献立 みそ 干ししいたけ です。 ミルクパン 牛乳 牛乳 豚肉 かぼちゃ セロリー パン じゃが芋 860 27.1 ポテトカップグラタン 砂糖 ポークビーンズ ウインナー 大豆 玉ねぎ プロッコリ ブルーベリーゼリー 豆乳 しめじ 小麦粉 ゼリー 米粉 こんぶ さば ねき ごはん (のりたまごふりかけ) 牛到. のり 大相 油 897 32.5 さつま芋 さばの竜田おろしだれがに 雞肉 大豆 レモン 砂糖 人参 ごぼう 五目豆 さつま汁 Ø۵ 豚肉 こんにゃく でんぷん 15日のお米 歩<u>うふ</u> 32.0 3.0 みそ 干ししいたけ 牛到. ごはん ブロッコリ・ 生型. の認定農業 雞肉 りんじ 砂糖 768 28.7 者の方たち カリフラワ 花野菜サラダ 玉ねぎ ハンバーグアップルソースがけ マカロニ ドレッシング ベーコン 豚肉 が寄付して (フレンチドレッシング) にんじん キャベツ ABCスープ 21.3 3.1 くださった とうもろ ものです。 牛乳 豚肉 砂糖 ごはん しょうか 人参 牛到 味わってい 746 28.6 厚揚げ しらたき 厚揚げと野菜のみそ汁 豚丼の具 みそ 玉ねぎ 油 ゼリ・ ただきま rs3 アセロラゼリー 大根 ねぎ 152 25 **∤**↓ 🏐 小松菜 セルフバーガー【丸パン ・えびカツ 牛乳 えび 玉ねぎ パン 油 35.5 809 小麦粉 鶏肉 ベーコン とうもろこし しめじ 里芋 (ソース) ] 牛乳 みそクリームシチュー スキムミルク いんげん豆 ブロッコリー バター パン粉 308 31 みそ 牛乳 ごはん 牛乳 みそ さば 人参 枝豆 ごま 849 31.4 さばのごまだれがけ ひじきの炒め煮 鶏肉 さつま揚げ 玉ねぎ 砂糖 油 じゃが芋 じゃが芋と玉ねぎのみそ汁 大豆 ひじき 3.0 28.3 油揚げ わかめ 豚キムチ丼の具 ごはん 牛乳 えのきたけ ねぎ 油 30.5 762 なると 牛乳 豚肉 砂糖 ごま油 わかめスープ 玉ねぎ 小松菜 ヨーグルト ヨーグルト 白菜 わかめ 切干し大根 17.0 28 牛到 とうふ 小松菜 砂糖 ごはん 758 30.4 切干し大根の炒め煮 みそ 油揚げ さやいんげん 切干し大根 ごま 小松菜と油揚げのみそ汁 卵 鶏肉 干ししいたけ 20.0 3.0 さつま揚げ 牛乳 とうもろこし ジャム 食パン (りんごジャム) 雞肉 キャベツ パン 851 37,2 じゃが芋 牛乳 チキンカレーピカタ ウインナ 豚肉 人参 玉ねぎ キャベツとコーンのソテー 大豆と豚肉のトマトソース煮 大豆 チーズ マッシュルーム さやいんげん 砂糖 小麦粉 27.6 3.5 豚肉 枝豆 じゃが芋 ごはん ハッシュドポーク 牛乳 りんこ 762 25.4

\*都合により、献立を変更する場合がありますので、あらかじめご了承ください。

(ゆずかつおドレッシング)

鶏肉ときのこソースがけ

じゃが芋と油揚げのみそ汁

ごはん

くりごはん

ごはん

さんまのかつお節煮

豚肉のしょうが焼き

バターロールパン

ストロベリーカスタードタルト

スパゲッティミートソース

(玉ねぎドレッシング)

かぶとコーンのサラダ

ハムとキャベツのソテー

さつま芋のみそ汁

カラフルサラダ

パンプキンババロア

りんご

牛到.

牛乳.

牛乳

根菜汁



スキムミルク

鶏肉

みそ

油揚げ

さんま

油揚げ

豚肉

みそ

豚肉

かつお節

セロリー

しょうか

しめじ

人参

大根

人参

ねぎ

いち カリフラワ・

人参

トマト

えのきたけ

うもろ

干ししいたけ

たまねき

人参

か<u>ぶ</u>

大豆

牛乳

ハム

牛乳.

鷄肉

みそ

牛乳

牛乳

油揚げ

わかめ

Ĵ

玉ねぎ

ブロッコリ

とうもろこ

にんにく

まいたけ

キャベツ

玉ねき ごぼう

小松菜

しょうが

大根

小松菜

玉ねぎ

かぼちゃ

とうもろこし

油

小麦粉

バター

油

砂糖

パン

油

タルト

<u>じゃが</u>芋

小麦粉

でんぷん

でんぷん

さつま芋

スパゲッティ

ドレッシング

油

砂糖

くり

15.1

884

26.0

790

240

867

23.2

791

05.0

2.7

353

2.9

287

27

294

2.4

27.3

	マッシュルーム プロッコリー				20.0	9.4	ĺ
4			たんぱく質(g)	脂質(g)	食塩相当量		ĺ
3		(Kcal)	【摂取Iネルギ-	【摂取Iネルギ-	(g)		ĺ
			<i>ი</i> 13~20%]	の20~30%]			ı
2	平均値	814	30.8	23.6	3.	0	İ
1	基準値	830	34.2	23.1	2.5	未満	ı