令和 元年

11 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 XTE LE STORY TO たんぱく者 曜 1群・2群 3群・4群 5群・6群 \Box こんだて名 kcal g 207 脂質 主に体の組織をつくる 主に体の調子を整える 主にエネルギーになる わかめごはん 牛乳 牛乳 わかめ ブロッコリー カリフラワ こめ 27.0 いかかつフライ 花野菜のごまじょうゆ和え いわし 油揚げ ごぼう 小麦粉 ごま 人参 1 金 みそ いか 大根 パン粉 つみれ汁 こんにゃく ごま油 3.9 20.5 ねぎ 小松菜 牛乳 あじ こめ パン粉 ごはん 牛乳. 人参 玉ねぎ 824 30.3 あじフライ (ソース) 豚肉 とうふ 枝豆 里芋 白菜 油 5 火 みそ えのきたけ 砂糖 小麦粉 里芋のそぼろ煮 白菜と油揚げのみそ汁 わかめ 22.1 3.3 油揚げ 牛肉 しょうが じゃが芋 にんにく こめ 870 26.3 ビーフカレー もやしとキャベツのサラダ ひよこ豆 ヨーグルト 玉ねぎ 油 カレールウ 6 zk キャベツ (イタリアンドレッシング) ヨーグルト スキムミルク もやし ドレッシング 21.7 2.9 キャラメルクリーム 豚肉のコロッケ<u></u> 食パン 牛乳 豚肉 玉ねぎ パン キャラメルクリーム にんにく 836 27.2 鷄肉 しめじ 油 じゃが芋 牛乳 7 木 11月8日は トマト バター ベーコンとしめじのスパゲッティソテー とうふ 卵スープ ØN パセリ スパゲッティ 30.3 3.8 1(い)1(い)8(は)の <u>パン粉</u> じゃが芋 小松菜 でんぷん 日です しょうが 牛到 カロ 人参 こめ 35.4 さけの塩焼き ごぼう こんにゃく 豚肉とごぼうのオイスターソース炒め 豚肉 油揚げ 油 さとう 8 金 じゃが芋と玉ねぎのみそ汁 枝豆 玉ねぎ するめ わかめ みそ 22.0 3.7 <u>するめ</u> 牛乳 (お魚ふりかけ) ごま かつお 白菜 人参 こめ 795 |千産千消デーです 32.5 小麦粉 千葉県産かつおフライモ業県産の とうふ ごぼう こんにゃく 豚肉 油 月 11 ものを多く 白菜のおかか和え ねぎ 豚汁 70.A07 かつおぶし 大根 里芋 みそ パン粉 使用してい 19.6 2.6 ます (p) 牛乳 鷄肉 えのきたけ 砂糖 ごはん 玉ねぎ こめ 853 29.7 ベーコン ハンバーグデミグラスソースがけ ポテトソテ パセリ じゃが芋 豚肉 油 人参 12 火 油揚げ キャベツと大根のみそ汁 キャベツ 大根 バタ・ みそ 27.2 3.0 小松菜 牛乳 牛乳 大根 砂糖 ゚゙はん 納豆 こめ 737 31.5 豚肉と大根のみそ煮 ごぼう 千葉県産納豆 豚肉 鶏肉 こんにゃく ごま 13 水 すまし汁 お魚アーモンド みそ さやいんげん 干ししいたけ アーモンド なると 2.4 18.9 いわし 白菜 小松菜 コッペパン 牛乳 牛乳 鶏肉 にんにく パセリ パン 小麦粉 845 40.5 卵 ベーコン スキムミルク チーズ ミラノ風チキンカツ ブロッコリーとキャベツのサラダ しめじ 玉ねぎ パン粉 油 木 14 マカロニのクリーム煮 枝豆 米粉 (青じそドレッシング) ブロッコリー マカロニ 30.1 3.4 キャベツ とうもろこし ぎょうざは はん 豚肉 キャベツ <u>こめ</u> 春雨 741 23.3 1人2個です ぎょうざ 春雨とキャベツの炒めもの 玉ねぎ もやし 油 鷄肉 ごま油 15 金 しょうが チンゲンサイ チンゲンサイとハムのスープ たけのこ 17.6 3.1 干ししいたけ ごはん 牛乳 牛乳. 豚肉 セロリ・ こめ じゃが芋 860 26.5 ごぼうサラダ りんごヨーグルト ハッシュドポーク スキムミルク チーズ 玉ねぎ 砂糖 18 月 (ごまドレッシング) ヨーグルト マッシュルーム ごぼう ごま ドレッシング 19.3 2.7 <u>きゅうり</u> ねぎ りんこ 毎月19日は "食育の日"です のり 牛到. 90 こめ 砂糖 797 28.8 こんにゃく でんぷん 牛乳 さばのカレー南蛮づけ さば 豚肉 さやいんげん 油 19 火 切干し大根の炒め煮 とうふ 干ししいたけ さつま揚げ とうふと玉ねぎのみそ汁 玉ねぎ 25.5 3.6 えのきたけ しょうが <u>わかめ</u> みそ 切干し大根 ずはん 豚肉 砂糖 人参 白菜 こめ 848 29.1 しらたき 豚丼の具 実だくさん汁 さつま芋 油揚げ 玉ねぎ みそ 油 水 20 99 ねぎ 大根 大学芋 ごま ごぼう 21.2 2.8 小松菜 干ししいたけ コッペパン 牛乳 雞肉 トマト パン じゃが芋 牛乳. にんにく 人参 780 29.7 鶏肉と野菜のトマトソース煮 ツナサラダ 玉ねぎ マッシュルーム ベーコン ツナ 砂糖 一油 21 木 はちみつレモンゼリー キャベツ ゼリー ブロッコリー 20.5 39 きゅうり と<u>うもろこし</u> たけのこ 牛到. 牛到. さんま でんぷん ばん こめ 30.8 841 さんまの竜田揚げ いりどり みそ ちくわ ごぼう 干ししいたけ 油 砂糖 雞肉 22 金 あおさのみそ汁 とうふ こんにゃく さやいんげん 11月24日は 27 300 あおさ 油揚げ えのきたけ ねぎ ねぎ ごま油 こを 38.6 773 玉ねぎ 鶏肉のみそケチャップ焼き 厚揚げと豚肉の煮物 みそ 豚肉 たけのこ 砂糖 油 25 月 かきたま汁 厚揚げ かまぼこ こんにゃく 干ししいたけ でんぷん 194 3.4 えのきたけ<u>小</u> にんじん ごぼう 小松菜 五目ごはん 牛乳 とうふ たけのこ こめ バター 30.0 816 _____とうふハンバーグきのこソースがけ りんご でんぷん 肉じゃが 鷄肉 豚肉 こんにゃく 玉ねぎ 砂糖 26 火 しらたき じゃが芋 えのきたけ 172 3.7 さやいんげん りんこ シュウマイは 牛乳 牛到 豚肉 玉ねぎ しょうが こめ 小麦粉 ごはん 808 30.0 1人2個です シュウマイ 🚄 八宝菜 うずら卵 いか たけのこ 干ししいたけ 油 ごま油 27 水 シュラ、 ちば人参ゼリー でんぷん 白菜 チンゲンサイ ゼリー 23.3 2.3 セルフサンド【丸パン パン 白身魚のフライ 牛乳 たら キャベツ 人参 パン粉 814 34.5 白菜 ゆでキャベツ 豚肉 玉ねぎ じゃが芋 28 木 牛乳 (ソース)】 ウインナー かぶ ブロッコリー ゼリ-でんぷん 36.4 3.6 <u>ポト</u>フ セノビ 牛乳 <u>・ゼリ・</u> ゛はん 牛乳 雞肉 しょうが 玉ねぎ こめ 砂糖 766 35,3 鶏肉のバーベキューソースがけ りんご 人参 大根 枝豆 れんこんのきんぴら 油揚げ れんこん しらたき でんぷん とうふ 人参 油 29 大根ととうふのみそ汁 みそ 豚肉 18.5 2.9 えのきたけ <u>小松菜</u> 食塩相当量 たんぱく質(g) エネルギ **胎質(g)** *都合により、食材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。 【摂取エネルギ 【摂取エネルキ (Kcal) (g) 今月はちばの食育月間です! o13~20%] の20~30%I 平均値 807 32 30.9 22.9

千葉県産の食材を多く使用しています。





基準値

830

342

23.1

2.5未満