10	月	献立	予定。	<b>E</b>			中学	校用	三原市西部	共同調理場	
				エネルギー	血・筋肉・	骨を作る食品	体の調子を	を整える食品		もとになる食品	
日	付		献立名		(kcal) たんぱく質	1群	2 群	3 群	4 群	5群	6群
					だんはく貝 (g)	魚・肉・卵・豆・豆製品	牛乳・乳製品・ 小魚・海藻	緑黄色野菜	その他の野菜 果物	穀類・いも 類・砂糖	油脂
1	(水)	491	焼きスパゲティ フルーツポンチ		696	いか豚肉	牛乳 あおのり	にんじん	キャベツ 玉ね ぎ	コッペパンスパゲティ	油
I	()()	ョッペパン	ブルー ブホンテ		29. 0				とうもろこし 黄桃 パイン	カラフルボール	
2	(木)		鶏肉のから揚げ ゆかり和え		822	鶏肉厚揚げ	牛乳 わかめ	ゆかり ねぎ かぼちゃ	しょうがキャベツ	米 でんぷん	油
_	(1.7	*	かぼちゃの味噌汁		32. 2	中味噌	451 451	にんじん	玉ねぎ		·
3	(金)	491	さっぱりツナサラタ ホカホカ野菜シチュ		694	ツナ 鶏肉	牛乳 生クリーム	にんじん チンゲンサイ	きゅうり キャベツ とうもろこし	コッペパン 砂糖 小麦粉 じゃがいも	油 バター
		ョッペパン	トマ玉麻婆丼		26. 9	豚肉 鶏肉	牛乳	にんじん	玉ねぎ 玉ねぎ 枝豆	米 砂糖	ごま油 油
6	(月)	4-91	春雨スープ		733	卵	7-70	チンゲンサイ トマトダイス	しょうが	はるさめ	Същ ш
			美酒鍋 広島	の郷土料理	29. 8	鶏肉 油揚げ	牛乳 ひじき	にんじん	ほししいたけ 白菜 ごぼう	米 砂糖	油
7	(火)	4-91	お月見クレープ	お月見献立	637	豚肉	1 12 0 0 0	さやいんげん	玉ねぎ もや	クレープ	<i>,</i>
		D C & C d A	なすとトマトのスパ		25. 0 739	豚肉 ベーコ	牛乳	ピーマン	こんにゃく なす 玉ねぎ	リッチパン	油
8	(水)	#91 PVV	ベーコンソテー	• 7 7 1		ت	1 75	にんじん トマトダイス	しめじ にんじ ん		
		リッチパン	秋刀魚のかば焼き		27. 1 749	秋刀魚 油揚	牛乳 わかめ	にんじん	キャベツ しょうが	米 砂糖	
9	(木)	4-91	添え野菜		28. 7	げ 中味噌		ねぎ	キャベツ 玉ねぎ	じゃがいも でんぷん	
			わかめの味噌汁 ブルーベリージャ <i>ム</i>		736	ツナ 鶏肉	牛乳	にんじん	ごぼう きゅううり	コッペパン	マヨネーズ
10	(金)	牛乳	ごぼうサラダ	目の愛護デー	29. 4			ブロッコリー	とうもろこし 玉ねぎ キャベツ にんにく	じゃがいも ブルーベリージャム	(卵不使用) 油
		コッペパン	ポトフ オータムカレーライ	ス	654	豚肉 ツナ	牛乳	にんじん	玉ねぎ しめじ	米 砂糖	バター 油
14	(火)	491	グリーンサラダ		24. 9			ブロッコリー	えのきたけ きゅう り マッシュルーム	じゃがいも 小麦粉	
					24. 3			<u> </u>	にんにく		
15	(水)					給食なし					
		A	厚揚げの味噌煮		713	生揚げ 豚肉	牛乳	にんじん	玉ねぎ	米 砂糖	油
16	(木)		小松菜と蒸し鶏のサ	ラダ	33. 2	鶏肉 かつお 節		さやいんげん 小松菜	こんにゃくきゅうり	でんぷん	
		A	チキンのトマト煮		718	鶏肉 ツナ	牛乳 ひじき	にんじん	キャベツ しめじ 玉ね	コッペパン	マヨネーズ
17	(金)	サラッペパン	ひじきのマヨネース	和え	28. 4			トマトダイス さやいんげん	ぎにんにく	じゃがいも 砂糖	(卵不使用)
			パエリア		604	鶏肉 えび	牛乳	ピーマン にんじん	キャベツ 玉ねぎ	米 マカロニ	油
20	(月)	#乳	ABCマカロニスープ	スペインの料	25.7	いか 豚肉		チンゲンサイ			
-			肉じゃが		711	豚肉 生揚げ	牛乳 わかめ	にんじん さやいんげん	玉ねぎ こんにゃく	米 砂糖 じゃがいも	油 ごま油
21	(火)	等	ごま酢和え		29. 0			2 (00.701770	キャベツ	2 45 % * C * O	
- 00	( 1.5	49L	ミートソースペンネ		554	豚肉 ツナ	牛乳	にんじん ブロッコリー	玉ねぎ しめじ にんにく	米粉パン ペンネ	油 ごま油
22	(水)	*************************************	BTSサラダ		26. 0			, , , ,	きゅうり とうもろこし	砂糖	
00	( <u>-</u> L\		ねぎ塩豚丼		669	豚肉 鶏肉 油揚げ	牛乳	ねぎ にんじん	玉ねぎ もやし しめじ 切干大	米 砂糖 でんぷん	油 ごま油
23	(木)	# 7	切干大根の炒め煮		26. 9			さやいんげん	根 こんにゃく		
24	(ک)	491	りっちゃんの元気サ	* *	654	ロースハム かつお節 豚	牛乳 こんぶ	にんじん トマトダイス	キャベツ 玉ねぎ きゅうり セロリー	コッペパン 砂糖	油
Z4	(金)	世 コッペパン	さつまいものミネス	、トローホ	25. 4	肉 大豆			とうもろこし にんにく	さつまいも	
27	(月)		•		ナル	発表会	振替休日	· }	•	•	-
	( <b>7</b> 1)										
20	(火)		豚肉のプルコギ風 塩昆ささみナムル		637	豚肉 鶏肉	牛乳 塩昆布	にんじん ねぎ	にんにく 玉ねぎ しめ	米 砂糖 でんぷん	ごま油
20		*			27. 9			小松菜	じ キャベツ		
29	(水)		味噌ラーメン 梅マヨネーズ和え		679	豚肉 中味噌	牛乳	にんじん ねぎ	とうもろこし 玉ねぎ 切干大	中華麺 ガトーショコラ	油マヨネーズ
	(714)	生乳	ガトーショコラ		27. 3	74 -	4 -		根 キャベツ うめ		(卵不使用)
30	(木)	491	さつまいものそぼろ おひたし	煮	689	鶏肉	牛乳	ゆかり さやいんげん	玉ねぎ もや し	米 砂糖さつまいも	油ごま
	1717/	かりごはん			23. 6	L = 2= -	4. 10	にんじん 小松菜	- L-10	でんぷん	\
31	(金)	<b>牛乳</b> マンレッ	魚のオーロラあえ チンゲンサイのスー	 -プ	696	ホキ 豚肉	牛乳	チンゲンサイ にんじん	玉ねぎ しめ じ	パインパン じゃがいも	油
01	\ <u>w</u> /	オインパン	, - ,   , , , ,	-	30.0					でんぷん	
*	今月	の栄養価	エネルギー kc:	al 689	マク゛ネシウム	mg	90	レチノール当量	<u>μ</u> g	315	食塩
-			たんぱく質		鉄	mg	2. 6	ビタミン B1	= mg		相当量g
			脂質	g 20.7	亜鉛	mg		ピッタミン B2	mg		
			カルシウム ロ	ngl 345	食物繊維	総量g	ı 7.3	ビタミン C	mg	18	2. 7

カルシウム

345 食物繊維 総量

g

7. 3 ビタミン C

mg

18

2. 7

mg