

		RICK OR SEAT		10	月	0	給	食	献	立	予	定	表						9月30日 第一小学校
	翟 (4)	1/25	献	立	名			血や肉が	や骨になる	る 赤	お <mark>カや体温</mark>	も <mark>になる</mark>	な <b>黄</b>		<sup>  </sup> <b>周子をよく</b>	<del>図</del> の する	緑	エネルギー たんぱく質 食塩相当量	
1	が 牛乳 わかめ	。 むぎ入りごは/ う入りおひたし	ν さば けんち	のみそ; <sup>じる</sup> ん汁	だ				さば みそ かつお覧 ず		米 むぎ ごま油 じゃがい	米油		しょうが にんじん ねぎ こん	こまつな	はくさい だいこん	<b>\</b>	576kcal 26.1 g 2.6 g	ナッツ類
2	大学がたりたり	う ソースやきそに	ず さつ	<sup>まめ</sup> 豆サラ:	ダ フル	ーツヨー	グルト	牛乳 が あおのり ヨーグが	り ひよこ	こまめ	米油 ちゅうか さつまい			りょくと	たまねぎ うもやし パイン缶	こまつな キャベツ 黄桃缶	<b>X</b>	572kcal 20g 2g	海藻類
3 3	きゅうにゅう 牛乳 かきた	うこうゃ 高野どうふのそ :ま汁 くだもの	きぼろの ひ(かき	せごはん	h			牛乳 。 凍りと たまご	とり肉 うふ とき	ગંડો	米 さと でんぷん	う		しょうが しいたけ えのきた!	こねぎ	たけのこ たまねぎ こまつな		538kcal 25.7g 1.7g	小魚
6	<b>ブ</b> ぎゅうにゅう	にょく じゅうごや <b>食:十五夜】</b> う い きび入りごは/	, きかな v 魚の	<sub>しおや</sub> 塩焼き	ごまあ	っ <sub>きみ</sub> え 月見	<sup>じる</sup> 汁	牛乳 る あぶらる みそ	さんま あげ とき	ગડા	米 きび さとう じょうし	しらたる	まこ		りょくと だいこん	うもやし かぼちゃ	1	600kcal 23.7 g 1.8 g	乳製品
7	^	うめごはん ル うめごはん り とひじきのサラ		1.7					こぎす ク だいす ぶた肉	ず	米 ごま でんぷん さとう		ぎこ	だいこん(キャベツ	みそ漬) し だいこん グリンピ	にんじん		586kcal 20.7 g 2.2 g	たまご
8	7/	。 ターメリックラ トローネ くだ				かけ		とり肉	ベーコン とうに <sub>に</sub> レンズき		米油 米 さとう 米こマカ			マッシュノ		キャベツ まつな り トマト缶		616kcal 22.1 g 1.7 g	ナッツ類
9	大ぎゅうにゅう	う ごはん とうぶ	でんがぐ ふの田楽	くふう	めじあえ	きか 沢にわ	h	かつお	とり肉 たまご 節 ぶた! あぶら!	5	米 でん さとう	ぷん ごま		りょくと	ねぎ し 5もやし ジ だいこ		[U]	561kcal 28.2 g 1.9 g	海藻類
10	会 【 <b>目の</b> <sub>あきあじ</sub> 秋味サ	<b>)愛護デー献立</b>                 	い	わふう		・ナポリィン	<b>リタン</b>	ぶた肉	ベーコン ずんまめ		スパゲッ 米油 さ さとう		ΚC	しょうが たまねぎ ピーマン みずな た	マッシュ トマト缶	にんじん ルーム か キャベツ ブルーベリ	き	582kcal 19.8 g 1.8 g	小魚
15	大きゅうにゅう	う ごもくチャー/	ハン い	かのチ	リソース	もずく	スープ	牛乳 が いか で もずく	ぶた肉 な とり肉 と	えると こうふ	米油 ご 米こ で さとう			ねぎ ピー	たけのこ -マン し たまねぎ	しいたけ ょうが	-	583kcal 25.7g 2.4g	豆類
16	大ぎゅうにゅう	う ぎせい ごはん 擬製と	ごうふ	ごもく	きんぴら	ごはる 呉汁		牛乳 ル たまご だいず	ぶた肉 さ あぶらむ みそ	 こうふ ぁげ	米 米油 ごま油 じゃがい	さとう でんぷん も		ごぼう さ	きやいんげ ナーかぶ	たけ こまん たまねん かぶ(葉)	 うな !ぎ	594kcal 26.8 g 2 g	ナッツ類

日曜	曜 献立名		エネルギー	家庭で		
		血や肉や骨になる赤	力や体温になる 黄	からだの調子をよくする	たんぱく質食塩相当量	補って ほしい食品
17	まただで ( <b>運動会がんばろう!鉄分たっぷり献立</b> ①) 金 ぎゅうにゅう こまっな 牛乳 小松菜ぶたみそ丼 やきいも きのこ汁	牛乳 ぶた肉 みそ とうふ	米 米油 さとう ごま 米こ ごま油 さつまいも	にんじん たまねぎ まいたけ りょくとうもやし えのきたけ こまつな だいこん ぶなしめじ	598kcal 22.8 g 2 g	小魚
20	【 <b>運動会がんばろう! 鉄分たっぷり献立②</b> 】 月 作乳 ごはん とり肉の甘辛ヤンニョム焼き ひじきと小松菜のナムル あさり入りスンドゥブチゲ	牛乳 とり肉 ひじき ぶた肉 あさり とうふ みそ たまご	米 ごま油 さとう ごま 米油 でんぷん	だいずもやし にんじん こまつな にんにく えのきたけ しいたけ はくさい(キムチ) はくさい にら	577kcal 26.4 g 1.8 g	乳製品
21	火 大学まめ 中乳 むぎ入りごはん 多度豆(きなこ豆) あぶらあ やさい カリカリ油揚げと野菜のあえもの ピリ辛ツナじゃが	牛乳 あぶらあげ だいず きなこ ぶた肉 ツナ	米 むぎ さとう ごま 米油 じゃがいも	はくさい りょくとうもやし にんじん こまつな ねぎ たまねぎ しいたけ グリンピース 糸こんにゃく	607kcal 23.4 g 1.7 g	海藻類
22	水 <sup>ぎゅうにゅう</sup> 牛乳 ガーリックソフトフランス バジルサラダ ハロウィンスイートのシチュー	牛乳 ベーコン とり肉 とうにゅう 生クリーム	ソフトフランスパン バター 米油 さつまいも こむぎこ さとう	にんにく たまねぎ にんじん かぼちゃ エリンギ グリンピース キャベツ きゅうり	563kcal 19.8 g 2.1 g	ナッツ類
23	木 <sup>ぎゅうにゅうたかな</sup> 牛乳 高菜チャーハン ししゃもの南部焼き タイピーエン(具だくさんの春雨スープ) くだもの(かき)	牛乳 ししゃも ぶた肉 なると えび	米油 ごま油 米 さとう ごま はるさめ	にんじん しいたけ ねぎ たかな漬 はくさい たまねぎ かき	533kcal 22g 2g	たまご
24	金 <sup>ぎゅうにゅうこめに</sup> 牛乳 米粉のポークカレーライス わかめとだいこんのサラダ ジュリエンヌスープ	牛乳 ぶた肉 わかめ ベーコン	米 米油 じゃがいも さとう 米こ	にんにく しょうが たまねぎ にんじん グリンピース きゅうり だいこん キャベツ エリンギ こまつな	543kcal 18.2 g 2.4 g	豆類
28	火 牛乳 シーフードピラフ 魚のコーンソースかけ チーズとたまごのふわふわスープ	牛乳 とり肉 えび いか メルルーサ ベーコン ぶた肉 たまご チーズ	米油 米 でんぷん 米こ パンこ じゃがいも	にんにく たまねぎ にんじん ピーマン コーン キャベツ セロリ エリンギ	573kcal 28.2 g 2 g	ナッツ類
29	水 【世界の料理:ドイツ】 キ乳 カリーブルストドッグ アイントプフ (肉と野菜の煮込みスープ) くだもの(みかん)	牛乳 ウインナー ぶた肉 ベーコン	胚芽パン 米油 じゃがいも	たまねぎ キャベツ にんじん かぶ かぶ(葉) みかん	573kcal 23.8 g 2.5 g	小魚
30	大 (ま) さび入りごはん 魚のもみじ焼き 塩もみ のっぺい はる	牛乳 あかうお みそ こんぶ とり肉 なまあげ	米 きび ごま マヨネーズ風調味料 (鶏卵不使用) 米粉 さといも でんぷん	にんじん たまねぎ キャベツ きゅうり しょうが まいたけ ねぎ こんにゃく	528kcal 25.5 g 1.7 g	海藻類
31	きゅうにゅう 牛乳 ごはん かつおでんぶ 金時豆の甘煮 いと やさい 糸かんてんと野菜のあえもの みそ肉じゃが	牛乳 かつおこ きんときまめ みそ 糸かんてん ぶた肉	米 さとう ごま ごま油 米油 じゃがいも	りょくとうもやし にんじん きゅうり たまねぎ グリンピース こんにゃく	592kcal 22.3 g 1.6 g	乳製品

\_※メニューにより、食品は重複します。また、天候不順などによる価格の変動や、食材の納入状況により、食品や献立を変更することもあります。

★食品はその働きによって、血や肉や骨のもとになる食べ物(赤)、力やエネルギー・体温のもとになる食べ物(黄)、体の調子を整え、病気になりにくい体にする食べ物(緑)の3つに分類することができます。ご家庭の食卓でも、ぜひ参考にしてください。