

11月 献立表



						町田市立堺中学校	
В	献立名	牛乳	(土)饮命 本 品厂+> 2	主な材料	(43) 44 0 450 7 4 250 7 4	栄養価	
	ごはん		(赤)筋肉・血・骨になる 牛乳	(黄)熱や力になる	(繰)体の調子を整える 玉ねぎ キャベツ きゅうり	エネルギー:	705 kcal
4	大豆入りミートローフ		豚肉 豆腐 大豆	バター パン粉 でんぷん	にんじん えのきたけ こまつな	エベルギー: たんぱく質:	
4	フレンチサラダ	0		油 砂糖 じゃがいも		脂質:	
	野菜スープ					食塩相当量:	3.3 g
	ドライカレー		牛乳	精白米	にんじん 玉ねぎ ピーマン	エネルギー:	728 kcal
5	生揚げと野菜のごま和え		豚肉 生揚げ	バター 小麦粉 砂糖	冷凍コーン にんにく しょうが	たんぱく質:	
-	果物(りんご)	0		ごま	こまつな もやし りんご		20.1 g
	× (3/6 C)					食塩相当量:	2.4 g
	ごはん		牛乳	精白米	しょうが にんにく ねぎ こまつな	エネルギー:	711 kcal
6	いわしの香味焼き		いわし 糸削り 油揚げ	砂糖 ごま じゃがいも	もやし にんじん だいこん	たんぱく質:	28.8 g
木	おかか和え	0	無調整豆乳 みそ		ぶなしめじ	脂質:	19.1 g
	豆乳みそ汁					食塩相当量:	2.2 g
	五目チャーハン ♪3年生は連合音楽会のた		牛乳	精白米	干しいたけ 玉ねぎ にんじん ねぎ	エネルギー:	713 kcal
金	野菜の中華和え め給食がありません。3年生		豚肉 ちくわ 鶏肉	油砂糖ごま油ごま	もやし キャベツ こまつな チンゲン菜	たんぱく質:	26.2 g
	中華スープは昼食を持参してください。	0			サンケン 米 	脂質:	20.9 g
						食塩相当量:	3.9 g
	焼きうどん		牛乳	冷凍うどん	玉ねぎ にんじん キャベツ もやし	エネルギー:	720 kcal
月	けんちん汁	0	豚肉 ちくわ 糸削り 油揚げ 豆腐 粉寒天	ごま油 油 砂糖 さつまいも こんにゃく	にら だいこん ねぎ みかん缶 オレンジジュース	たんぱく質:	25.7 g
	オレンジゼリー		四河	6 Jan 6 2/112 6 <	700000	脂質:	24.3 g
						食塩相当量:	3.9 g
	ごはん		牛乳	精白米	キャベツ にんじん もやし	エネルギー:	700 kcal
	白身魚のおかか焼き		ホキ 糸削り 大豆 わかめ 油揚げ みそ	油 砂糖 ごま油 じゃがいも	冷凍コーン 玉ねぎ ねぎ	たんぱく質:	30.8 g
	五目豆サラダ みそ汁	0	けんめ 油揚り みて	1040/16			20.6 g
						食塩相当量:	2.3 g
	麦入りごはん		牛乳	精白米米粒麦	玉ねぎ にんじん キャベツ もやし	エネルギー:	720 kcal
12	豚肉とひじきのカレー炒め		豚肉 ひじき のり	ウェーブワンタンの皮油、ごま油	干しいたけ ねぎ にら		24.4 g
	キャベツの海苔和え	0		油でま油		脂質:	16.9 g
	ワンタンスープ					食塩相当量:	2.7 g
	スパゲティナポリタン ##+#**100		牛乳	スパゲティ	にんにく 玉ねぎ にんじん	エネルギー:	732 kcal
13	コンソメスープ 期末考査1日目		鶏肉 生クリーム たまご	オリーブ油 小麦粉砂糖	マッシュルーム水煮 冷凍コーン ピーマン 冷凍ブルーベリー	たんぱく質:	28.7 g
木	ファーブルトン (フランス料理)	0	Lac	1947名		脂質:	20.3 g
						食塩相当量:	3.3 g
	和風あんかけ丼 ##+*****		牛乳	精白米	にんじん 玉ねぎ こまつな	エネルギー:	738 kcal
14 金	焼きししゃも 期末考査2日目		豚肉塩昆布	ごま油 砂糖 でんぷん ごま	干しいたけ しょうが キャベツ もやし きゅうり えのきたけ ねぎ	たんぱく質:	29.2 g
	塩昆布和え	0	ししゃも 豆腐	Cd	1800 awyb 200a/21) 4a	脂質:	22.0 g
	すまし汁					食塩相当量:	3.8 g
	ごはん		牛乳	精白米	しょうが にんじん だいこん	エネルギー:	714 kcal
	さばのしょうが焼き	_	さば わかめ 豆腐 みそ	砂糖 ごま じゃがいも	玉ねぎ えのきたけ ねぎ	たんぱく質:	
	わかめと大根の酢の物	0	س د د				18.4 g
	具沢山みそ汁					食塩相当量:	2.3 g
	華丼		牛乳	精白米	しょうが 玉ねぎ 干しいたけ	エネルギー:	703 kcal
	ABCパスタスープ		豚肉 鶏肉	油 麩 砂糖 でんぷん ごま油 じゃがいも	にんじん たけのこ水煮 はくさい キャベツ みかん	たんぱく質:	23.2 g
	果物(菊花みかん)	0		ABCマカロニ	1 4 7 7 65 70	脂質:	16.7 g
						食塩相当量:	2.5 g
	コロコロ根菜ガッパオライス FC町田ゼルビア	^	鶏肉	精白米	にんにく れんこん 玉ねぎ	エネルギー:	700 kcal
水	こまツナレモンサラダ	プ レジ	ツナ わかめ ベーコン	油 さつまいも 砂糖 じゃがいも	赤パプリカ 冷凍枝豆 バジル にんじん キャベツ こまつな	たんぱく質:	25.2 ~
	- W.	1 3		1970 000	レモン果汁 冷凍コーン		
	じゃがいもと玉ねぎのスープ	ン 味					13.3 g
)				食塩相当量:	3.8 g
	さつまいも麦ごはん		 牛乳 鶏肉 ツナ たまご	精白米 米粒麦 さつまいも ごま 砂糖	にんにく しょうが キャベツ きゅうり にんじん 切干しだいこん	エネルギー:	760 kcal
	鶏肉の漬け込み焼き	0	I LOC	油でんぷん	えのきたけ こまつな	たんぱく質:	
	ゆかり和え						23.2 g
	かきたま汁		11.50	W >1,		食塩相当量:	3.1 g
	深川めし(東京都郷土料理) 日本の郷土料理		牛乳 あさりむき身 豚肉	精白米 油 砂糖 ごま でんぷん	ごぼう にんじん しょうが ねぎ	エネルギー:	718 kcal
	小松菜ともやしのおひたし「東京都」	0	油揚げ 豆腐 粉寒天	油 砂糖 こま じんぶん さつまいも	冷凍コーン こまつな もやし ぶなしめじ まいたけ えのきたけ	たんぱく質:	
	きのこ汁					脂質:	
	学よつかん グラス		11.50	W >1,		食塩相当量:	3.2 g
	わかめごはん		牛乳 豚肉 ひじき たまご	精白米 油 砂糖 さつまいも	にんじん 玉ねぎ ねぎ きゅうり キャベツ 冷凍コーン	エネルギー:	758 kcal
	千草焼き	0	ひよこ豆	押麦		たんぱく質:	
	さつまめサラダ						22.4 g
	キャベツと押麦のスープ			J 6°1.9°2	Th# 12 ->>	食塩相当量:	3.0 g
	シュガートースト		牛乳 豚肉 鶏肉	コッペパン 砂糖 バター 油	玉ねぎ ピーマン キャベツ にんじん 冷凍コーン	エネルギー:	742 kcal
	ポークチャップ	0	じょうし とうしょ	小麦粉 シェルマカロニ	10.00,0 ,000	たんぱく質:	
	ジュリエンヌスープ			じゃがいも			29.2 g
			11.50	W >1,		食塩相当量:	3.8 g
	ごはん		牛乳 木牛 大豆 豚肉	精白米 小麦粉 パン粉 油	きゅうり キャベツ にんじん だいこん ねぎ ほうれんそう	エネルギー:	758 kcal
	白身魚フライ	0	小十 人豆 豚肉 油揚げ 豆腐 みそ	小麦板 - ハン板 - 油 砂糖 - じゃがいも	1/CV 1C/U 1d0 1d7/1/1/177	たんぱく質:	
	甘酢和え			,		脂質:	19.5 g
	呉汁					食塩相当量:	2.9 g
	麦入りごはん		牛乳 医肉 大豆 豆腐	精白米 米粒麦	にんにく しょうが 干しいたけ	エネルギー:	807 kcal
	大豆入り麻婆豆腐	0	豚肉 大豆 豆腐	油 砂糖 でんぷん ごま油 はるさめ ごま	にんじん ねぎ にら もやし きゅうり りんご	たんぱく質:	31.1 g
	バンサンスー			10000 000		脂質:	23.5 g
	果物(りんご)	1				食塩相当量:	2.2 g

^{*}献立により食品が重複することがあります。

^{*}食材等が入荷困難な場合は食材や献立を変更することがあります。食物アレルギー対応のご家庭には事前に連絡します。