## 12月 献立表



町田市立堺中学校

|         |  |         |                                       |                                      | 町田市立堺中学校   |                                     |                                       |
|---------|--|---------|---------------------------------------|--------------------------------------|--|-------------------------------------|---------------------------------------|
| В       | 献立名  | 牛乳      | (赤)筋肉・血・骨になる                          | 主な材料 (黄)熱や力になる                       | (緑)体の調子を整える  | 栄養価                                 |                                       |
| 1<br>月  | 鶏すき丼<br>ごま和え<br>果物 (りんご)   | 0       | 牛乳<br>鶏肉 焼き豆腐                         | 精白米 米粒麦油 しらたき 砂糖<br>でんぷん ごま          | 玉ねぎ にんじん ねぎ<br>こまつな もやし りんご  | エネルギー:<br>たんぱく質:<br>脂 質 :           | 27.3 g<br>19.5 g                      |
|         | 麦入りごはん<br>赤魚のみりん焼き<br>わかめサラダ<br>根菜のみそ汁   | 0       | 中乳<br>あかうお 冷凍わかめ<br>油揚げ 豆腐 みそ         | 精白米 米粒麦砂糖 ごま油 ごまこんにゃく じゃがいも          | きゅうり にんじん もやし<br>冷凍コーン だいこん ねぎ   | 食塩相当量:エネルギー:たんぱく質:脂 質食塩相当量:         | _                                     |
|         | ごはん<br>チャプチェ<br>チーズ入りチヂミ<br>ウィンナーと彩り野菜のあったかスープ   | 0       | 牛乳<br>豚肉 ピザチーズ<br>ウィンナー               | 精白米<br>油 はるさめ ごま<br>ごま油 小麦粉 米粉<br>砂糖 | にんにく しょうが もやし 玉ねぎ<br>にんじん ピーマン にら キャベツ<br>えのきたけ こまつな                             | エネルギー:<br>たんぱく質:<br>脂 質 :<br>食塩相当量: | 809 kcal<br>24.5 g<br>18.9 g<br>3.2 g |
| 4<br>木  | きなこ揚げパン<br>米粉のポークビーンズ<br>キャベツとコーンのサラダ  | 0       | 牛乳<br>きな粉 大豆 豚肉                       | コッペパン<br>油 砂糖 じゃがいも<br>米粉            | にんにく 玉ねぎ にんじん<br>トマト缶 冷凍コーン キャベツ   | エネルギー:<br>たんぱく質:<br>脂 質 :           | 787 kcal<br>33.2 g<br>31.5 g          |
| 5<br>金  | わかめごはん<br>おでん<br>ツナと野菜の和え物<br>果物(菊花みかん)  | 0       | 牛乳<br>焼き竹輪 さつま揚げ<br>うずら卵水煮 ツナ水煮       | 精白米<br>こんにゃく 油<br>砂糖                 | だいこん キャベツ にんじん<br>もやし みかん  | 食塩相当量:エネルギー:たんぱく質:脂 質食塩相当量:         | _                                     |
| 8月      | ガーリックライス<br>チーズ入りトマトソースハンバーグ<br>ビタミン・ミネラルたっぷりサラダ<br>パスタスープ                               | 0       | 牛乳<br>ベーコン 豚肉 豆腐<br>チーズ 干ひじき<br>ウィンナー |                                      | にんにく 玉ねぎ にんじん<br>トマト缶 冷凍枝豆 キャベツ<br>きゅうり 冷凍コーン はくさい                               | エネルギー:<br>たんぱく質:<br>脂 質 :<br>食塩相当量: | _                                     |
| 9火      | ごはん(七分づき米) ひじきのふりかけ<br>鶏肉のスタミナ焼き<br>ジャーマンポテト風マッシュポテト<br>野菜スープ                            | 0       | 牛乳<br>干ひじき 糸削り 鶏肉<br>ベーコン 豚肉          | 七分つき米<br>油 砂糖 ごま ごま油<br>じゃがいも バター    | にんにく ねぎ 玉ねぎ にんじん<br>もやし キャベツ えのきたけ   | エネルギー:<br>たんぱく質:<br>脂 質 :<br>食塩相当量: | 786 kcal<br>31.6 g<br>26.0 g<br>3.6 g |
|         | ごま塩ごはん<br>ジャンボしゅうまい<br>キャベツとコーンのサラダ<br>中華スープ   | 0       | 牛乳 <br>  豚肉   鶏肉                      | 精白米 ごま でんぷん ごま油 しゅうまいの皮 砂糖           | ねぎ 玉ねぎ しょうが 冷凍コーン<br>にんじん きゅうり キャベツ<br>たけのこ水煮 干し椎茸 もやし                           | エネルギー:<br>たんぱく質:<br>脂 質 :<br>食塩相当量: | 724 kcal<br>29.5 g<br>17.6 g<br>3.6 g |
|         | ではん(町田産米)<br>豚の生姜焼き<br>生揚げのごまサラダ<br>町田産野菜の具沢山汁   | 0       | 牛乳   豚肉 生揚げ 豆腐                        | 精白米<br>油 砂糖 でんぷん<br>ごま油 ねりごま ごま      | しょうが にんにく 玉ねぎ<br>にんじん キャベツ きゅうり<br>もやし だいこん えのきたけ<br>こまつな ねぎ                     | エネルギー:<br>たんぱく質:<br>脂 質 :<br>食塩相当量: | _                                     |
| 12<br>金 | 麦入りごはん     2年生は校外学 習のため給食は ありません。       ししゃものごま焼き     中華和え                               | 0       | 牛乳<br>豚肉 豆腐 ししゃも                      | 精白米 米粒麦油 砂糖 でんぷん<br>ごま油 ごま           | しょうが にんじん 干し椎茸<br>はくさい こまつな ねぎ キャベツ<br>きゅうり                                      | エネルギー:<br>たんぱく質:<br>脂 質 :<br>食塩相当量: | 808 kcal<br>34.3 g<br>27.9 g<br>2.7 g |
| 15<br>月 | あんかけ焼きそば<br>フライドポテト<br>フルーツポンチ(ぶどうゼリー入り)   | 0       | 牛乳<br>豚肉 焼き竹輪                         | 蒸し中華めん<br>油 砂糖 でんぷん<br>ごま油 じゃがいも     | 干し椎茸 たけのこ水煮 はくさい<br>チンゲン菜 にんじん 玉ねぎ<br>黄桃缶 みかん缶 パイン缶<br>りんご缶 レモン果汁<br>ダイスゼリー(ぶどう) | エネルギー:<br>たんぱく質:<br>脂 質 :<br>食塩相当量: |                                       |
| 16<br>火 | ごはん<br>鶏そぼろ入り卵焼き<br>春雨サラダ<br>豆腐とわかめのみそ汁  | 0       | 牛乳<br>たまご 鶏肉 豆腐<br>冷凍わかめ みそ           | 精白米<br>油 砂糖 はるさめ<br>ごま油              | 冷凍枝豆 にんじん ねぎ ピーマン<br>玉ねぎ もやし こまつな だいこん   | エネルギー:<br>たんぱく質:<br>脂 質 :<br>食塩相当量: |                                       |
| 1 '.'   | チキンとお豆のカレーライス  | 0       | 牛乳<br>鶏肉 ひよこ豆                         | 精白米<br>油 じゃがいも<br>小麦粉 バター<br>砂糖      | にんにく しょうが にんじん<br>玉ねぎ トマト缶 冷凍コーン<br>きゅうり みかん                                     | エネルギー:<br>たんぱく質:<br>脂 質 :<br>食塩相当量: | _                                     |
|         | パセリライス<br>白身魚のさっぱり玉ねぎソースがけ<br>フレンチサラダ<br>かぼちゃと豆のスープ                                      | 0       | 牛乳<br>油かれい 鶏肉 レンズ豆                    | 精白米<br>油 砂糖                          | 玉ねぎ キャベツ きゅうり<br>にんじん 冷凍コーン かぼちゃ   | エネルギー:<br>たんぱく質:<br>脂 質 :<br>食塩相当量: | 704 kcal<br>30.2 g<br>15.7 g<br>2.8 g |
| 19<br>金 | ごはん<br>鶏肉と生揚げのオイスターソース炒め<br>小松菜と大根のナムル<br>わかめスープ   | 0       | 牛乳<br>生揚げ 鶏肉 豆腐<br>冷凍わかめ              | 精白米砂糖油 ごまごま油                         | にんにく しょうが 玉ねぎ<br>キャベツ にら もやし にんじん<br>こまつな だいこん 干し椎茸 ねぎ                           | エネルギー:<br>たんぱく質:<br>脂 質 :<br>食塩相当量: | 714 kcal<br>27.8 g<br>22.4 g<br>3.4 g |
| 22<br>月 | ほうとう<br>大豆の甘辛がらめ<br>おかか和え<br>果物 (菊花みかん)  | 0       | 牛乳<br>豚肉 油揚げ みそ<br>大豆 ツナ水煮 糸削り        | 冷凍ほうとう<br>油 じゃがいも<br>でんぷん 砂糖<br>ごま油  | にんじん だいこん かぼちゃはくさい ねぎ こまつな キャベツもやし みかん   | エネルギー:<br>たんぱく質:<br>脂 質 :<br>食塩相当量: | 752 kcal<br>27.8 g<br>29.6 g<br>3.9 g |
|         | ごはん       さら学級は陶芸         さばの塩焼き       学習のため給食はありません。         野菜の昆布和え沢煮椀       (はありません。) | 0       | 牛乳<br>さば 塩昆布 豚肉<br>豆腐                 | 精白米ごま油でま                             | しょうが だいこん もやし<br>きゅうり にんじん ぶなしめじ<br>ねぎ   | エネルギー:<br>たんぱく質:<br>脂 質 :<br>食塩相当量: | 25.4 g<br>2.7 g                       |
|         | ココアパン<br>ローストチキン<br>コールスローサラダ<br>クリームシチュー  | (プレーン味) | 牛乳 鶏肉                                 | ココアパン<br>砂糖 油 じゃがいも<br>バター 小麦粉       | にんにく しょうが キャベツ<br>にんじん きゅうり 玉ねぎ<br>冷凍コーン   | エネルギー:<br>たんぱく質:<br>脂 質 :<br>食塩相当量: | 30.0 g                                |

<sup>\*</sup>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。