



13回	T	東浦町学校給食センター 主な材料とその働き								7	
	献立名	赤体	をつくる	緑 体の訓	黄	体を動かすエ	ニネルギー	こなる	みだいち		
日曜	HA 4 10	1群 2群 魚·肉·卵·大豆·大豆製品 牛乳·乳製品·小魚·海藻		3群 緑黄色野菜	4群 その他の野菜・果物・きのこ	5群 米・パン・めん・いも・砂糖		6群 油脂·種実		エネルキ	
+	むぎごはん ぎゅうにゅう	黑 内 明 八立 八立表面	牛乳	林英七封末	ての他の野来・未物・とのこ	米麦	J-0-0-1948		加性大	12/013	
	わきぎょうざ	豚肉	1 30		キャベツ 玉ねぎ	小麦粉				ぎょう	
火				1-111 ht	玉ねぎ なす ねぎ	 	,			2個	
	なすいりマーボーどうふ	豆腐 豚肉 みそ		にんじん ねぎ	しょうが にんにく 切干し大根 もやし		砂糖 でんぷん ごま油			600kd	
	きりぼしだいこんのちゅうかあえ	まぐろ			きゅうり	砂糖		ごま油		26.7	
	ごはん ぎゅうにゅう		牛乳			米		1			
	いわしのうめに	いわし		しそ	うめ	砂糖 でんぷん じゃがいも 砂糖 砂糖					
! 水	にくじゃが	豚肉 さつま揚げ		にんじん	玉ねぎ こんにゃく					587kc	
	きゅうりのしおこんぶあえ		こんぶ		きゅうり			ごま			
+	ミルクロールパン ぎゅうにゅう		牛乳			パン					
3 木		50 ch	T-91		1= / 1= /	でんぶん マカロニ 砂糖		# FF \h		とりに 1,2年	
	とりにくのハーブやき	鶏肉			にんにく			菜種油		3年~2 634kc	
	かぼちゃいりミネストローネ	ベーコン		にんじん トマト かぼちゃ	玉ねぎ						
	フルーツポンチ				黄桃 パインアップル					32.7	
	ごはん ぎゅうにゅう		牛乳			米					
	えだまめコロッケ				玉ねぎ 枝豆	パン粉 じゃが	いも	米油			
金	やさいのツナあえ	まぐろ		こまつな にんじん	キャベツ とうもろこし	砂糖				616kca 25.5g	
					大根 こんにゃく ごぼう						
-	けんちんじる	鶏肉 油揚げ 豆腐	4.50	にんじん ねぎ	しめじ ねぎ						
	ごはん ぎゅうにゅう		牛乳			*				1	
月	ほしがたハンバーグのてりやきソースかけ	鶏肉 豚肉			玉ねぎ しょうが	砂糖 でんぷん]	
' '	キャベツとなまあげのみそいため	豚肉 生揚げ みそ			キャベツ にんにく	砂糖 でんぷん		菜種油	·	617k	
	たなばたじる	鶏肉 豆腐 かまぼこ		オクラ にんじん	玉ねぎ えのきたけ	ビーフン				28.	
	むぎごはん ぎゅうにゅう		牛乳			米 麦				1	
3 火	なつやさいのこめこハヤシライス	豚肉 鶏レバー		かぼちゃ にんじん トマト	玉ねぎ					-	
				ピーマン		砂糖		#1F \h		596kc	
	ツナとやさいのソテー	まぐろ		にんじん	エリンギ キャベツ			菜種油			
	パインアップルのシロップに				パインアップル	砂糖				23.0	
	ごはん ぎゅうにゅう		牛乳			米					
	さばのしおやき	さば					,			1	
水	キャベツのこうのものあえ			にんじん	キャベツ 大根漬け			ごま		1	
	ぶたじる	豚肉 豆腐 油揚げ みそ		にんじん ねぎ	大根 ごぼう 白菜					597k 26.9	
		原內 亚属 加加了 77	4-101	10,00,00 485	えのきたけ ねぎ	V-1 4 /	-			20.0	
0 木	ソフトめん ぎゅうにゅう		牛乳			ソフトめん				4	
	チャンポンめんのしる	豚肉 かまぼこ		にんじん ねぎ	キャベツ もやし ねぎ					_	
	ゴーヤチャンプルー	まぐろ 豆腐 卵			にがうり			ごま油		623k	
	えだまめのしおゆで				枝豆					33.3	
	ごはん ぎゅうにゅう		牛乳			米でんぶんじゃがいも			2	からあ	
	おからいりドライカレー	おから 豚肉			玉ねぎ 枝豆 とうもろこし			菜種油	O Mulaco	1,2年1	
金	とりにくのからあげ	鶏肉			にんにく しょうが			米油	Re-Bone	3年~:	
				I= / I* /						649k	
-	やさいスープ	ウインナー		にんじん	玉ねぎ 白菜 にんにく					29.	
4 月	むぎごはん ぎゅうにゅう		牛乳			米 麦				1	
	ビビンバ(にく・たまご)	豚肉 みそ 卵 鶏レバー			にんにく しょうが	砂糖					
月	ビビンバ(やさい)			にんじん こまつな	もやし	砂糖		ごま	_	634k	
	なまあげのちゅうかに	豚肉 生揚げ		にんじん チンゲンサイ	玉ねぎ たけのこ しょうが 干ししいたけ	砂糖 でんぷん				30.8	
	ごはん ぎゅうにゅう		牛乳	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	しょうか 干ししいだけ	米				+	
5 火		1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1		しそ	う か	パン粉 小麦粉				+	
	ささみうめしそフライ	鶏肉	4.10.4		うめ			米油		4	
	ひじきとだいずのいために	鶏肉 大豆 さつま揚げ	ひじき	にんじん	枝豆	砂糖		菜種油		681k	
	なつやさいのみそしる	豚肉 豆腐 油揚げ みそ		かぼちゃ	なす えのきたけ 玉ねぎ	じゃがいも				33.	
6 水	ごはん ぎゅうにゅう		牛乳			米 砂糖 でんぶん 砂糖 でんぶん はるさめ		_			
	けんちんしのだのさっぱりあんかけ	豆腐 油揚げ すけとうだら	ひじき	にんじん				-		1	
	やきにくふういため	豚肉		ピーマン	玉ねぎ エリンギ にんにく			ごま 菜種	油	-	
	はくさいとはるさめのスープ	鶏肉		にんじん ねぎ	しょうが 白菜 たけのこ 玉ねぎ					617k	
+		ASICI .	4 到		干ししいたけ ねぎ					29.	
	ミルクロールパン ぎゅうにゅう		牛乳						_ 6.3 —	とりI 1.2年	
	とりにくのケチャップソースかけ	鶏肉								1,2年	
	とうがんのカレースープ	豚肉		にんじん こまつな	玉ねぎ とうがん				食育の日		
17 木	コールスローサラダ			にんじん	キャベツ きゅうり 玉ねぎ とうもろこし			ネーズ	1		
	【デザートセレクト】(★)				こうものこし			<u> </u>	-		
	1		1	1		」と 軟人 工作 独生 ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・			A: 685		
	Λ·ΔL· _ プ(カスターじょう♪)	ロ 羽				米粉 砂糖 植物油					
	A:クレープ(カスタードふうみ) B:メロンクリームソーダ ふうゼリー	豆乳 豆乳			メロン	米粉 砂糖砂糖		他物油		33.5 B: 641	

「東浦町学校給食センター」⇒「食物アレルギーに関する情報」⇒「詳細な献立表(アレルギー対応)と「野菜・果物の産地情報」の順で、検索してください。 ★は、業者から学校へ直接配送されます。

※ 材料入荷の都合により、献立を変更することがあります。



















