9月分学校給食献立表

武雄市立東川登小学校

			体の組織を作る		<u></u> 」 体の調子を整える		, <mark>ネルギーのもとになる</mark>	EV/AE 13 - EZ/K/113	栄養価
日	献士々	1群	2群	3群	4群	5群	6群	調味料	熱量(kcal)
曜	献立名	魚·肉·卵	牛乳·小魚	緑黄色野菜	淡色野菜・きのこ	穀類・いも類	油脂類·種実類		たんぱく質(g) 脂質(g)
PE		豆・豆製品	海草	核與巴野米	くだもの	砂糖	油脂類·健夫類		塩分(g)
	ごはん					こめ			638
2	牛乳		牛乳			7.1.1.4.			24.6
	五目卵焼き	たまご・鶏肉	1 10 11 11 11 -	にんじん・こまつな	たまねぎ	砂糖	油	しょうゆ	19.1
月	高菜漬けの油炒め		ちりめんじゃこ	高菜漬け		さつまいも	油・ごま	みりん	2.7
	豚汁	豚肉・厚揚げ・みそ	昆布粉	にんじん・葉ねぎ	とうがん・ごぼう	こんにゃく	油		2.7
	ごはん 武雄食の日:	+> d			-1144	こめ			
	牛乳 生乳	<mark>а 9</mark>	牛乳		武雄市産				652
3	マーボーなす	豚肉・赤みそ		にんじん	なす・たまねぎ・えだまめ	砂糖・でんぷん	油・ごま油	甜面醬·豆板醬	20.7
火		135/F 3 75/W) C			しょうが・にんにく	でんぷん・砂糖		みりん・しょうゆ	17.6
	ぎょうざ	鶏肉·大豆粉	ひじき	にら	キャベツ・たまねぎ	小麦粉	豚脂・ごま油	しょうゆ・塩	1.7
	リャンバンウースー	ロースハム・たまご		にんじん	きゅうり	砂糖	ごま	塩・酢・しょうゆ	
	ごはん					こめ			683
4	牛乳		牛乳						26.3
	魚の照り焼き	さば			しょうが	砂糖	ごま	しょうゆ・酒・みりん	19.6
水	かぼちゃのそぼろあんかけ	鶏肉		かぼちゃ	えだまめ	こんにゃく・砂糖	油	しょうゆ・みりん	1.9
	チンゲン菜のみそ汁	厚揚げ・みそ	(煮干し)	チンゲン菜・葉ねぎ	たまねぎ	じゃがいも			1.5
	ガーリックトースト			パセリ	にんにく	コッペパン	マーガリン		638
5	牛乳		牛乳						21.4
•	スパゲティナポリタン	ベーコン	粉チーズ	にんじん・青ピーマン トマトピューレ―	たまねぎ・エリンギ	スパゲティ	油	ケチャップ・ソース	27.1
木	1 11 - 4				キャベツ・きゅうり		131 ~ > 43	T-1-	2.2
	カラフルサラダ			パプリカ赤	ホールコーン		ドレッシング	酢	۷،۲
	ごはん					こめ			604
6	牛乳 パッピー リクエスト		牛乳						684
	手作りハンバーグ	牛肉・豚肉 たまご	牛乳		たまねぎ・えのきだけ しょうが	パン粉・でんぷん 砂糖		塩・こしょう しょうゆ・みりん	24.9
金	6年生考案の野菜炒め	ウインナー		にんじん・青ピーマン	たまねぎ	11岁4日	油	塩・こしょう	21.7
	かぼちゃのみそ汁	油揚げ・みそ	干しわかめ・(煮干し)		たまねぎ		7.11	- M CO07	2.0
	ごはん			-		こめ			
	牛乳		牛乳						690
9	菊花しゅうまい	鶏肉·豚肉		にんじん	しょうが・たまねぎ	もち米・砂糖	ごま油	しょうゆ・塩・酒	24.8
			- 10		干ししいたけ	でんぷん		カレー粉	19.1
月	青菜ののりサラダ	かにかま	のり 干しわかめ	こまつな	キャベツ・えのきだけ	砂糖	油	塩・酢・しょうゆ	2.1
	なすのみそ汁	厚揚げ・みそ	(煮干し)	小ねぎ	なす・たまねぎ	じゃがいも			
	少なめごはん/しそふりかけ		, z <i>j</i>	赤しそ		こめ		塩	
	牛乳		牛乳						657
10	焼きそば	豚肉・さつま揚げ		にんじん・青ピーマン	キャベツ・たまねぎ	焼きそば麺	油	ウスターソース	25.0
火					きくらげ きゅうり・もやし・しょうが			オイスターソース	16.3
	バンバンジーサラダ	鶏肉・たまご		にんじん	根深ねぎ	砂糖	ねりごま	酢・しょうゆ・ラー油	1.6
	あまなつ				あまなつ	砂糖			
	ごはん					こめ			
11	牛乳		牛乳						620
	肉じゃが	豚肉		にんじん	たまねぎ・えだまめ	じゃがいも	油	しょうゆ・みりん	22.3
水	きゅうりとわかめの酢の物		干しわかめ		きゅうり・しょうが	こんにゃく・砂糖砂糖		酢・しょうゆ	13.8
	納豆	納豆	1 012/3 92		CAND ORDIN	シルロ		Br Oddy	1.4
-	ごはん	71 334				こめ			
	牛乳		牛乳						643
12	ちくわとかぼちゃの天ぷら	ちくわ		かぼちゃ		小麦粉·米粉	油	塩	24.1
;	切干大根の炒め煮	さつま揚げ・油揚げ		にんじん	切干大根・干ししいたけ		油		18.0
木	ション (低いがめ)温			IC/VU/V	えだまめ	こんにゃく・砂糖	/曲	しょうゆ・みりん	2.1
	かきたま汁	たまご・鶏肉・豆腐 (かつお節)	(昆布)	小ねぎ	たまねぎ・えのきだけ			しょうゆ・酒	
	キャットない。キャンロエディン・		TI 7N"+ Q/1	15は にんじん	ブばる。エリリハキル	こめ・こんにゃく	ith.	しょうゆ・みりん・酒	
	あさりとひじきの混ぜごはん	めさり	ひじ	15は たんじん	ごぼう・干ししいたけ	砂糖	油	塩	F66
13	牛乳		牛乳		+ + 10 + 10 + 10 + 10 + 10 + 10 + 10 +	11°S 11(1) — 1 = 1 ·			566
	れんこん入りつくね	鶏肉			たまねぎ・れんこん しょうが	パン粉・でんぷん 砂糖	ラード・油	塩	21.1
金	きゅうりの即席漬け				きゅうり	14少付石	ごま油	塩・しょうゆ	15.2
		原f目/f* 7.7	干しわかめ	小わま		1" b +% +			2.3
	厚揚げのみそ汁	厚揚げ・みそ	(煮干し)	小ねぎ	たまねぎ・えのきだけ	じゃがいも			
16	☆★敬老の日★☆								
月	=:3,5:0								

R6.9.1

9月分学校給食献立衰

武雄市立東川登小学校

					<u> </u>				
日		赤の仲間:おもに体の組織を作る		111	体の調子を整える		ネルギーのもとになる L		栄養価 熱量(kcal)
•	献立名	1群	2群	3群	4群	5群	6群	調味料	於重(KCdi) たんぱく質(g)
曜	113/1	魚・肉・卵	牛乳·小魚	緑黄色野菜	淡色野菜・きのこ	穀類・いも類	油脂類·種実類		脂質(g)
	→ "1+ /	豆・豆製品	海草		くだもの	<u>砂糖</u> こめ			塩分(g)
17	ごはん 4.司 の ** P	見にちなんで				رهی			611
	1 30		牛乳						23.2
•	里いもの肉みそかけ	豚肉・みそ	昆布粉		しょうが・えだまめ	さといも・砂糖	油	しょうゆ・酒・みりん	13.2
火	おかか和え	かつお節		こまつな・にんじん	もやし	砂糖		しょうゆ・みりん	
	月見汁	鶏肉・(かつお節)	(昆布)	にんじん・小ねぎ	ごぼう・干ししいたけ	白玉もち		しょうゆ・塩	1.8
	ごはん ター・エ・・・		福島県は、	東北地方のもっとも南に	あり、3番目に面積の広	い い 県			
	H 国 日本味めぐり				雨が多く、中央部の中通				691
18	1田 田 元	077			に雪の多い豪雪地帯で	1,210		塩・こしょう・ソース	25.5
	ソースカツ 🕌	豚肉	業の中心は	稲作で、ももや日本なし	しなどの果樹栽培もさか	んです。 パン粉	· m	酒・みりん	
水	ボイルキャベツ				キャベツ				22.4
		迎内 まり三度	/日本 老エハ	/= / I* /	だいこん・ごぼう	+1.0.+ 7/15.0		1 1514 15 3.07	1.7
	ざくざく	鶏肉・凍り豆腐	(昆布・煮干し)	にんじん	干ししいたけ	さといも・こんにゃく		しょうゆ・塩・みりん	
	ミルクパン					ミルクパン			-
19	牛乳		牛乳						628
19	マカロニグラタン	鶏肉	牛乳・チーズ		たまねぎ・エリンギ	マカロニ・米粉	バター	塩・こしょう・コンソメ	24.8
<u>.</u>			130 / //		キャベツ・きゅうり				24.6
木	コールスローサラダ	ロースハム			ホールコーン	砂糖	油	酢・塩・こしょう	2.9
	ベジタブルスープ	ウインナー		にんじん	たまねぎ・はくさい・セロリー	じゃがいも		塩・こしょう・コンソメ	2.3
	少なめごはん	別お彼岸に				こめ			
	牛乳	ちなんで	牛乳						654
20						こんにゃく・砂糖			21.0
•	野菜のうま煮	鶏肉・厚揚げ	昆布粉	にんじん	ごぼう・干ししいたけ	じゃがいも	油	しょうゆ・みりん・酒	13.0
金	塩昆布和え		塩昆布	にんじん	きゅうり・しょうが	01300		しょうゆ	1.4
	おはぎ	あずき			砂糖・米・もち米			塩	1.4
23		0,90			10 J/A JK 0 J/K			-m	
月	☆★振替休日★☆								
7	ハナバイ ブルノ		I		1		I	I	
	少なめごはん					こめ			
24	牛乳		牛乳						676
24	きつねうどん	油揚げ・かまぼこ	(昆布)	にんじん・葉ねぎ	たまねぎ・ごぼう	うどん・砂糖		しょうゆ・塩	27.4
111		(かつお節) 豚肉・凍り豆腐	,					塩・こしょう・酒	19.8
火	ゴーヤチャンプルー	たまご・かつお節		ゴーヤ・にら・にんじん	きくらげ		油・ごま油	中華スープ	2.7
	ふりかけ	たよこ・ハ・フの田	თე			砂糖・水あめ	ごま	塩	
	+i'ıı°+= /¬ /¬'ı+/ \ (o	9	*/)			こめ	- 5		
		世界味めぐり 鶏肉						しょうゆ・酒・こしょう	C 4.1
25	ガパオライス(具)	タイ 大豆		青ピーマン・パプリカ赤	たまねぎ・にんにく	砂糖	ごま油	オイスターソース・塩	641
		一人豆	牛乳					ハコハノ ノーヘ・塩	22.5
٦٧					キャベツ・たまねぎ			塩・こしょう・しょうゆ	14.4
۱,۱	ビーフンスープ	豚肉		にんじん・葉ねぎ	きくらげ	ビーフン		中華スープ	2.3
	アセロラゼリー				アセロラ果汁	砂糖		. +/, /	
	きな粉揚げパン	きな粉				コッペパン・砂糖	油		
	牛乳	C-0-1/J	牛乳			コン・ママン・124日	711		620
26			一子し		たまねぎ・セロリー			コンソメ・塩・こしょう	25.5
	ボルシチ	豚肉	生クリーム	にんじん・トマト	だいこん・にんにく・りんご	じゃがいも		赤ワイン	23.6
木	=+411-6	ガルバンゾー・まぐろ				Talvilet			2.3
	豆まめサラダ	いんげんまめ			きゅうり・えだまめ	砂糖	油	酢・しょうゆ	2.5
27 · 金	ごはん					こめ			
	牛乳		牛乳						614
		凍り豆腐・鶏肉			たまねぎ・ごぼう	じゃがいも			21.7
	七宝豆腐	(かつお節)		にんじん・さやいんげん	干ししいたけ	でんぷん・砂糖	油	しょうゆ	16.7
	なすのおよごし	みそ		こまつな	なす・しょうが	砂糖	ごま	みりん	
	のりの佃煮		のり	<u>-</u>		水あめ・砂糖	-	しょうゆ・酢	1.6
	のソツ山瓜		~J·J		L	パンピン・リンが	<u> </u>	しゅつか・日ト	