

11月学校給食予定献立表(中学校・Bコース) 🦠 🕈 🛹 🎓 🌄 🐧 🧖

多摩市立学校給食センター南野調理所 令和7年度 曜 エネルキ"-たんぱく質 Н 主 食 主にエネルギーになる 主に体の調子を整える 献立名 主に体をつくる 日 毣 g kcal ミネストローネ にんにく セロリー 玉ねぎ メンチカツ パン 麦 小麦粉 パン粉 油 火 丸パン 牛乳 鶏肉 豚肉 人参 トマト キャベツ コーン 740 30.5 (中濃ソース) じゃが芋 枝豆 カラフルポテト 白菜の味噌汁 人参 しめじ 白菜 もやし 米 砂糖 油 しらたき 牛乳 味噌 さば 卵 30.3 水ご飯 さばのおろしかけ 大根 玉ねぎ しいたけ 775 いんげん 玉ねぎの卵とじ にんにく 生姜 玉ねぎ 人参 ハヤシライス グリーンサラダ しめじ マッシュルーム 6 牛乳 豚肉 青大豆 27.1 木 米油 米粉 砂糖 841 キャベツ 小松菜 きゅうり りんご (ご飯) りんご 乳大根の味噌汁 大根 えのき茸 小松菜 米 澱粉 油 こんにゃく 里芋 油揚げ 味噌 たちうお 鶏肉 7 金ご飯 長ねぎ ごぼう れんこん 人参 28 9 たちうおの唐揚げ 841 ジョア 3 しいたけ いんげん 筑前煮 7 かしわ汁 人参 ごぼう 大根 長ねぎ 米 こんにゃく 里芋 砂糖 10月ご飯 和風ハンバーグ 牛乳 鶏肉 味噌 豚肉 豆腐 卵 833 34.2 澱粉 油 玉ねぎ しいたけ 枝豆 炒り豆腐 味噌汁のふはよく 玉ねぎの味噌汁 かんで食べましょう。 米 ふ ごま油 こんにゃく 若布 牛乳 油揚げ 味噌 ます 玉ねぎ 人参 しめじ ごぼう ますの塩焼き 11 火 若布ご飯 741 35.4 れんこん いんげん 砂糖 10 五日全平 玉ねぎ 筍 人参 きくらげ 中華風卵スープ 米 澱粉 小麦粉 春雨 油 砂糖 長ねぎ みつば キャベツ にら 12 水ご飯 春巻 牛乳 鶏肉 卵 豚肉 生揚げ 807 27.5 ごま油 にんにく しいたけ もやし 豚肉と生揚げのピリ辛炒め 小松菜 キャベツとコーンのサラダ にんにく 生姜 玉ねぎ 人参 ポークカレーライス 13 木 麦 米 油 じゃが芋 牛乳 豚肉 コーン キャベツ きゅうり 877 27.1 (玉ねぎドレッシング) (麦ご飯) みかん みかん 野菜スープ 玉ねぎ 人参 マッシュルーム パン 油 砂糖 さつま芋 牛乳 ベーコン 鶏肉 鶏肉のジャポネソース 金 イギリスパン かぶ キャベツ コーン 728 30.5 バター 生クリーム にんにく スイートポテト きのこの味噌汁 もやし エリンギ しめじ 月ご飯 さばの塩焼き 牛乳 油揚げ 味噌 さば 昆布 えのき茸 小松菜 長ねぎ 人参 30.3 765 17 即席漬け キャベツ きゅうり 根菜のごま汁 牛乳 油揚げ 味噌 きびなご ごぼう 人参 れんこん 大根 米 ごま 澱粉 じゃが芋 油 カミカミ献立 🎾 18 火 ご飯 きびなごフライ 842 27.8 ひじき さつま揚げ 小松菜 生姜 筍 コーン ごま油 砂糖 ひじきの煮物 にんにく 生姜 玉ねぎ 人参 麻婆豆腐丼 中華サラダ 麦 米 油 砂糖 澱粉 ごま油 19 牛乳 豚肉 味噌 豆腐 茎若布 長ねぎ もやし きゅうり 827 31.9 лk りんご しらたき (麦ご飯) りんご 野菜のスープ煮 玉ねぎ 人参 しめじ キャベツ フライドチキン パン 砂糖 ココア 澱粉 油 20 木 丸パン 牛乳 ベーコン 鶏肉 チーズ かぼちゃ コーン にんにく 813 33.6 じゃが芋 バター チーズポテト 生姜 ココアミルメーク たらの磯辺揚げ 米油 こんにゃく 里芋 人参 ごぼう 大根 長ねぎ 21 金ご飯 牛乳 豚肉 味噌 たら 青のり 745 31.5 小麦粉 米粉 もやし キャベツ 小松菜 お浸し (醤油) 米粉のコーンチャウダー 牛乳 鶏肉 チーズ 生クリーム 玉ねぎ 人参 しめじ コーン 25 火 コッペパン ロングウィンナーのケチャップソース パン 油 じゃが芋 米粉 砂糖 31.6 ウィンナー ハム トマト キャベツ いんげん 野菜ソテー 和風汁 うずらの卵はよく 人参 白菇 あさつき 生姜 26 水 ご飯 かんで食べましょう 牛乳 鶏肉 うずら卵 さわら 米 澱粉 油 しらたき 砂糖 810 33.2 さわらの竜田揚げ 切干大根 **しいたけ** いんげん 切干大根の煮物 にんにく 生姜 人参 筍 味噌ラーメン 焼き餃子(1人3個) 中華麺 油 ごま油 ごま 澱粉 27 木 牛乳 鶏肉 味噌 なると 豚肉 もやし コーン 長ねぎ にら 776 26.4 (中華麺※) みかん キャベツ みかん 人参 ごぼう 大根 長ねぎ 鶏そぼろ丼 根菜の味噌汁 牛乳 豆腐 味噌 鶏肉 卵 28 金 米 里芋 油 砂糖 生姜 筍 玉ねぎ いんげん 789 35.3 粉かつお (ご飯) 煮浸し **白菜** もやし えのき茸 ☆食材料の都合により、献立内容を変更する場合がありますので、ご了承ください。 ☆太字は市内産の食材を使う予定です。太字の料理に使われます 平均栄養量 30.7 796 ☆そば、ピーナッツ、キウイ、びわ、クルミ、カシューナッツ、アーモンドは給食には使用しません。栗、ごま、カカオ、ココナッツは給食で使用 します ※27日に使用する袋麺(中華麺)は、そば粉を使用した製品を同じ工場内で製造しています。 第7日に提供するジョアは牛乳停止の方は飲むことができません。第20日に提供するココアミルメークは牛乳停止の方は飲むことができません。 南野調理所 27.0~ # #5 基準栄養量 830 **☎**371-2416 41.5