

即 献立予定表



丸亀市飯山学校給食センター TEL 98-2235

			_	300							
В	曜日	献立名			主にエネルギーの もとになる食品		主に体をつくる もとになる食品		主に体の調子を整える もとになる食品		エネルギー (kcal) 小学校 中学校
		主食等	牛乳	副食等	主に炭水化物	主に脂肪	主にたんぱく質	主に無機質	主にカロテン	主にビタミンC	献立のねらい
		小2まで 蝉之材		小松菜のごまドレッシングあえ	米 大麦	油	鶏肉 卵	牛乳	にんじん	玉ねぎ 干ししいたけ	650 807
1	火	^{小2まで} 親子丼 (麦ごはん)	牛乳	小煮干しと大豆の揚げ煮	でんぷん 砂糖	ごま	なると ハム 大豆	かえり	^{葉ねぎ 小松菜} チンゲン菜	もやし	卵の栄養
)		チンゲン菜のおかかあえ	中華そば	油 ごま		牛乳		キャベツ もやし	724 847
2	水	みそラーメン	牛	里芋チップス	砂糖 でんぷん	•	かつお節	, , ,		玉ねぎ にんにく	北海道の料理
			乳			ノンタルト)	10 2 004,0		チンゲン菜	i	(味噌ラーメン)
				鶏肉のからあげ		油	鶏肉 ハム	牛乳		にんにく 生姜	666 826
4	金	麦ごはん	牛	元気サラダ	でんぷん 砂糖	i	豚肉 かつお節	8	葉ねぎ	コーン キャベツ きゅうり	リクエスト献立
	_	24 - 12 1 1	乳	豚汁	さつまいも る	i	みそ	2011) (G	ごぼう 玉ねぎ	(飯山南小学校)
				はまちの照り焼き	米	<u> </u>	はまち みそ	牛 乳	にんじん	生姜・キャベツ	629 773
7	月	ごはん	牛	キャベツの甘酢づけ	でんぷん 砂糖		豆腐	わかめ		きゅうり 玉ねぎ	県魚「はまち」
			乳	豆腐とわかめの味噌汁			油揚げ				(県魚の日11/7)
				うずら卵とチンゲン菜のクリーム煮	コッペパン 黒糖	油	ベーコン ツナ	牛乳.	にんじん	エリンギ 玉ねぎ	643 801
8	火	黒糖パン	牛	キャロットサラダ		バター	あさり	•	チンゲン菜		間食におすすめ
			乳	みかん	小麦粉 砂糖		うずら卵		パセリ		(みかん)
		-		ししゃもの磯辺揚げ		油	牛肉	牛乳	にんじん	生姜 玉ねぎ	719 889
9	水	麦ごはん	牛乳	キャベツのごまあえ	でんぷん 砂糖	•	豚肉	青のり		枝豆 キャベツ	
			孔	じゃがいものそぼろ煮		天ぷら粉	1	ししゃも		もやし	箸の持ち方
				鶏肉と大豆のトマトソース煮		オリーブ油	鶏肉	牛乳		玉ねぎ にんにく	611 773
10	木	コッペパン	牛乳	いりことナッツのオリーブオイルがらめ	砂糖	アーモンド	大豆	かえり		しめじ パイン みかん	·
			子し	柿入りフルーツポンチ	ナタデココ					黄桃 柿	旬の果物「柿」
			L1	鶏ささみの香味揚げ		油	鶏肉	牛乳	葉ねぎ	生姜 にんにく	623 777
11	金	麦ごはん	牛乳	キャベツの昆布あえ	でんぷん	ごま	卵 豆腐	昆布	小松菜	もやし キャベツ	エレハ会聖の位置
			70	かきたま汁				ちりめん	にんじん	玉ねぎ 干ししいたけ	正しい食器の位置
			н-	さばのみそだれがけ	米 大麦	ごま	さば みそ	牛乳	にんじん	生姜 切り干し大根	693 851
14	月	麦ごはん	牛乳	切り干し大根の三杯酢	砂糖		うずら卵	ちりめん	小松菜 葉ねぎ	きゅうり 玉ねぎ	青魚の栄養
			30	月菜汁	さといも				チンゲン菜		自然の不良
		さぬきの夢パン	牛	かぶとさつまいものシチュー	パン 小麦粉	油 バター	鶏肉 白いんげん豆	牛乳	にんじん	かぶ 玉ねぎ みかん	634 780
15	火	(小・中:メープルジャム)	乳	ひじきとツナのサラダ	じゃがいも	ごまドレッシング	· ·	脱脂粉乳	パセリ	エリンギ マッシュルーム	旬:かぶ、
				みかん	さつまいも 砂糖 (ツナ	ひじき	小松菜	キャベツ きゅうり コーン	さつまいも
	١. ا		牛	魚のレモン漬け		油	-	牛乳		レモン もやし	675 842
16	水	麦ごはん	· 乳	小松菜のごま酢あえ	でんぷん 砂糖	こま	高野豆腐		小松菜	玉ねぎ 干ししいたけ	高野豆腐の栄養
				高野豆腐の卵とじ	じゃがいも	\	卵	1 50		枝豆	504 000
17		¬ ^°.1°>.	牛	ポークビーンズ		油 デナ		牛乳からの		玉ねぎ にんにく	594 822
' '	小	コッペパン	乳	れんこんサラダ 小煮干しとアーモンドの炒り煮 (中:ヨーグルト)		ごま	ベーコン 大豆 ハム	かえり		れんこん コーン きゅうり	豆料理の栄養
		9)				アーモンド		上回		キャベツ	674 940
18	소	古代飯	牛	小いわしのフライ 食べて菜のゆず香あえ	米 もち米 黒米 砂糖	油		牛乳 小いわし		キャヘン 枝豆 ゆず	674 842
'	217		乳	いもたこ煮	赤木 じんにゃく		かつお節	73101170	にんじん	12.00 19.9	郷土料理「いもたこ煮」
		+405	-	さけの南部焼き	米 発芽玄米		かった かつお節	上 到		大根 キャベツ	625 771
21	月	・ 丸亀の日 発芽玄米ごはん	牛	チンゲン菜のおひたし	砂糖	_0	油揚げ	ナ乳 ちりめん		玉ねぎ	•
[_ '	, ,	/u/2 4/N CIO/ 0	乳	ふしめん汁 しょうゆ豆	ふしめん		しょうゆ豆	س الري ر ر	葉ねぎ		和食の献立 (和食の日11/24)
				ミートカレースパゲティ	パン	アーモンド		牛乳		にんにく キャベツ	605 764
22	火	小型コッペパン	牛	キャベツのアーモンドサラダ		油	豚肉			玉ねぎ きゅうり	
1			乳	りんご	砂糖	_	大豆	İ		コーン りんご	旬:りんご
		-0.10		白菜と肉団子のスープ	パン (砂糖)	(油)		牛乳		きゅうり 玉ねぎ	622 723
24	木	コッペパン (きなこ揚げパン:富熊小学校、飯山こども園)	牛乳	ポテトサラダ	(きな粉)	エッグフリーマヨネーズ	肉団子			コーン 白菜	
		(小中:黒豆きなこクリーム)	チし		じゃがいも 春雨	(無豆きなこクリーム)	あさり			干ししいたけ 生姜	旬:白菜
		 		きびなごのカリカリあげ	米 大麦	油		牛乳		もやし 大根	609 756
25	金	長崎のにんじんごはん	牛乳	小松菜のごまあえ	砂糖 でんぷん	ごま	鶏肉	ちりめん	小松菜 チンゲン菜	干ししいたけ	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1
L			50	長崎のヒカド	さつまいも	<u> </u>		きびなご	葉ねぎ		長崎県の料理
			#	さばの幽庵焼き	米 大麦		さば かつお節	牛乳	ほうれん草	もやし ゆず	661 813
28	月	麦ごはん	牛乳	ほうれん草のおかかあえ	砂糖 でんぷん		油揚げ	わかめ	チンゲン菜	5	ごはんとみそ汁
				じゃがいものみそ汁	じゃがいも		みそ		にんじん 茸	•	の良さ
			牛	ひじきハンバーグ		油	豆腐 あさり	•		玉ねぎ きゅうり	599 771
29	火	米粉パン	十乳	フレンチサラダ	, , 2 , 1,25	エッグフリーマヨネーズ	牛肉 豚肉	ひじき		コーン キャベツ	感謝して食べよう (勤労感謝の日
			ت	食べて菜のスープ キャンディチーズ	砂糖	ごま油	ベーコン	チーズ	チンゲン菜	生姜	11/23)
1.		根菜カレーライス	牛	海藻サラダ		油		牛乳 チーズ		玉ねぎ セロリ にんにく	688 855
30	水	(麦ごはん)	半乳	キウイフルーツ	じゃがいも さつまいも	•	ベーコン	ちりめん		生姜 キャベツ きゅうり	旬:れんこん、ごぼう
L	_ ni		L.	 	小麦粉 砂糖	-		海藻ミックス		ハたけ りんご キウイフルーツ	
*	献立	は 材料その他の都合に	ニょ	い変更することがあり	ます	* (11)	• 中)は小・	中学校に	(由) は	中学校につきます	Γ

*献立は、材料その他の都合により変更することがあります。 * (小・中)は小・中学校に、 *エネルギーは、小学校4年生(基準値 660kcal)・中学校2年生(基準値 830kcal)の値です。 *(小・中)は小・中学校に、(中)は中学校につきます。

今月はこれを 使うのじゃ!

<u>丸</u>亀市産食材 もち米 さつまいも 里芋 小松菜 食べて菜 チンゲン菜 葉ねぎ パセリ ほうれん草 キャベツ きゅうり 大根 にんにく 柿

<u>香川県産の食材</u> 米 大麦 米粉パン さぬきの夢パン 牛乳 卵 鶏肉 青のり 小いわし かえり ちりめん パセリ セロリ みかん 柿