8 • 9 月分 学校給食予定献立表

献立目標: スタミナのつく食事を知ろう

袋井市立袋井学校給食センター

R4 8.9

中学校 エネルギー たんぱく質 胎質 食塩 小学校 2群 3群 4胜 5群 6點 献立名 調味料 エネルギー たんぱく質 脂質 食恒 魚・肉・卵 牛乳•小魚 その他の野菜 米・パン・めん 緑黄色野菜 Ä 大豆・大豆製品 海藻 果物 () 4. 砂糖・豆 種実など ごはん EOO! ぎゅうにゅう ぎゅうにゅう さけのしおやき 鮮 大豆粉 塩こうじ 塩 26.2€ 35.2g 18.2g 15.2g やさいのなんばんづけ ごま油 探油 ラー油 きゅうり キャベツ 砂雞 月 みそしる 油揚げ みそ 大豆粉 にんじん 小松菜 玉ねぎ 大根 かつお節 だし昆布 1.7g 2.3g なし なし ごはん ぎゅうにゅう ぎゅうにゅう 30 637kca 779kcs 醤油 酒 みりん 甜麺醤 豆板醤 スタミナやきにく パプリカ (赤) にら もやし しょうが にんにく 26.9g 33.1g いそかあえ のり 小松菜 醤油 みりん 15.8g 18.4g キャベツ 醤油 酒 みりん かつお節 だし昆布 1.7g 2g 火 とうふのすましじる 豆腐 **チンゲンサイ** にんじん 玉ねぎ えのきたけ ぶどうゼリー ぶどうゼリー ごはん ぎゅうにゅう ぎゅうにゅう 31 21.9g 26.9g 酒 みりん コチジャン 塩 煮干し 白菜 白菜キムチ ぶなしめじ にんにく テンジャンチゲ にんじん にら 油 ごま油 20.1g 24.1g 酢 黒酢 醤油 こしょう もやし ちゅうかサラダ 寒天 チンゲンサイ 砂糖 ごま ごま油 1.5g 1.1g こんさいのミックスあげ 米粉 青のり れんこん ごぼう さくらごはん(セルフおにぎり) 醤油 酒 防災の日 ぎゅうにゅう ぎゅうにゅう いわし 大豆粉 29.7g 33.9g いわしのしょうがに 生姜 酒 醤油 みりん 酢 砂糖 ©袋井市 17.9g 23.4g ごまあえ 小松蓝 大相 心物 ~± 經油 木 玉ねぎ こんにゃく 生姜 1.9g 2.5g こんじん さやいんげん 醤油 みりん 酒かつお節 だし昆布 にくじゃが じゃがいも 砂糖 ロールパン 脱脂粉乳 小麦粉 砂糖 ショートニング 2 603kca 770kcs ぎゅうにゅう ぎゅうにゅう 26.4g 33.6g あつあげのチーズやき 厚揚げ チーズ 大豆粉 パヤロ 心物 奨油 コンハノメ カレー粉 砂糖 23g 28.3g チンゲンサイとコーンのサラタ チンゲンサイ オリーブ油 酢 塩 こしょう 2.5g 金 1.7g ミネストローネ ベーコン 大豆 にんじん トマト水煮 じゃがいも 砂糖 油 むぎごはん 米 大麦 ぎゅうにゅう 677kca 849kca 5 チキンスープ ソース ワイン ケチャップ カレー粉 塩 こしょう オールスパイス クミン ナツメグ ローレル 24.2g 29.7g ポークカレー 豚肉 大豆粉 にんじん トマト水煮 玉ねぎ にんにく 生姜 じゃがいも 米粉 レンズ豆 はちみつ 15.3g 17.9g 1.5g 1.8g かいそうサラダ 海藻ミックス 醤油 酢 大根 きゅうり コーン 砂糖 ごま油 月 パインシロップ漬け 黄桃シロップ漬け ぶどうゼリー はちみつ フルーツヨーグルト ヨーグルト しょくパン 脱脂粉乳 小麦粉 砂糖 ショートニング ぎゅうにゅう ぎゅうにゅう 23.6g 297∉ じゃがいもいりチーズオムレツ 21.4g 26.2g コールスロー 砂糖 昨 りんご酢 塩 こしょう こんじん 火 2g 2.5g ホワイトルウ ワイン ¬'シソメ 塩 こ<u>しょう</u> とうにゅうコーンチャウダー 小松菜 玉ねぎ コーン 米粉 油 676kcal ぎゅうにゅう ぎゅうにゅう 27.9g 34.5g あじのねぎダレ あじ 大豆粉 片栗粉 砂雞 奨油 酢 みりん 唐辛子 20.2g 23.4g バンサンスー 寒天 チンゲンサイ コーン 砂糖 ごま油 醤油 酢 こしょう 水 1.4g 1.9g ポークブイヨン 醤油 酒 塩 こしょう わかめスープ 豆腐 わかめ 小松菜 にんじん 玉ねぎ たけのこ ごま油 むぎごはん 米 大麦 ぎゅうにゅう ぎゅうにゅう 24.5g 30.5g こうやどうふのトマトがらめ トマト 米粉 片栗粉 砂糖 醤油 酒 みりん 21.7g 26.6g しおこんぶあえ 塩昆布 きゅうり もやし 一走油 醤油 木 1.6g 2.1g かぼちゃのみそしる 玉ねぎ えのきたけ かつお節 だし昆布 ©袋井市 十五夜 ぎゅうにゅう ぎゅうにゅう 701kcal 908kca •) さんまのたつたあげ さんま 大豆粉 生姜 片栗粉 醤油 酒 22.8g 29.8g 酒 醤油 みりん かつお節 だし昆布 さといもとイカのにもの しか させいんげん 大根 里芋 砂糖 片栗粉 216g 30.5e 2.1g 1.5g むらくもじる 玉ねぎ えのきたけ 片栗粉 おつきみデザート 梨ゼリ-ごはん * 周南中学校 リクエスト給食 12 ぎゅうにゅう ぎゅうにゅう 678kcai 913kc 酒 醤油 とりのからあげ 鶏肉 大豆粉 生姜 にんにく 片栗粉 23.6g 28.7g ごぼう コーン きゅうり ごぼうサラダ 大豆粉 砂糖 乳化ドレッシング 酢 醤油 こしょう 24g 32.5g **豚肉** 豆腐 みそ 大豆粉 とんじる にんじん 小松菜 大根 こんにゃく 酒 かつお節 だし昆布 月 1.5g 1.7g ぎゅうにゅうプリン(幼小) (ぎゅうにゅう) レモンタルト(中) (NR) (ぎゅうにゅう) (レモン果汁) (小麦粉 砂糖) (マーガリン) (塩)





©袋井市

給食を掲載しています。 給食写真は毎日更新♪

В		主に体を作るも	と(赤)	主に体の調子を整えるもと(緑)		主に熱や力のもと(黄)			小学校	ch 256+#
	献立名	1 群 魚・肉・卵 大豆・大豆製品	2群 牛乳·小魚 海藻	3群 緑黄色野菜	4群 その他の野菜 果物	5群 米・パン・めん いも・砂糖・豆	6群 油脂 種実など	調味料	ハチfx エネルギー たんぱく質 脂質 食塩	中学校 エネルギー たんぱく質 脂質 食塩
	りんごチップロールパン ぎゅうにゅう		脱脂粉乳		りんごチップ	小麦粉 砂糖	ショートニング	塩	631kcal	810kcal
13	ポークビーンズ	豚肉 大豆		にんじん トマト水煮 さやいんげん	玉ねぎ エリンギ にんにく	砂糖	油	ポークブイヨン ケチャップ ソース ワイン 塩 こしょう ローレル ナツメグ	27.3g 20.5g	34.5g 24.9g
火	コーンポテト カレードレッシングサラダ			チンゲンサイ	コーン きゅうり	じゃがいも 砂糖	油	塩 こしょう 酢 塩 カレー粉 こしょう	1.4g	1.9g
14	ごはん ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			*			677kcal 25.4g	825kcal 29.7g
水	さばのしおやき ひじきのいために	さば 大豆粉 ちくわ	ひじき	にんじん さやいんげん	こんにゃく	砂糖	ごま油	塩こうじ 酒 塩 醤油 みりん 酒	26.5g	30.1g
	チンゲンサイのみそしる むぎごはん	豆腐 みそ 大豆粉	わかめ	チンゲンサイ	玉ねぎ えのきたけ	米 大麦		かつお節 だし昆布	2g	2.6g
15	ぎゅうにゅう あつあげのそぼろかけ	厚揚げ 豚肉	ぎゅうにゅう	葉ねぎ		砂糖 片栗粉	油	醤油 みりん 酒	666kcal 23.7g	825kcal 29g
木	きりぼしだいこんのはりはりづけ とうがんのすましじる			チンゲンサイ にんじん 小松菜	切干大根 冬瓜 玉ねぎ	砂糖	ごま油	醤油 みりん 酢 醤油 酒 塩 かつお節 だし昆布	17.2g 1.6g	20.7g 1.9g
	ヨーグルト (小中) ごはん		ヨーグルト			*			6751 1	0001 1
16	ぎゅうにゅう ししゃもフライ		ぎゅうにゅう (ししゃも)			(パン粉 小麦粉)	油	ソース	675kcal 27.1g	34.6g
金	アーモンドあえ いりどうふ	豆腐 鶏肉		小松菜 にんじん 葉ねぎ	キャベツ 玉ねぎ たけのこ こんにゃく 干し椎茸	砂糖砂糖	アーモンド	醤油 醤油 酒 みりん かつお節 だし昆布	20.2g 1.5g	25.8g 2g
20	バーガーパン ぎゅうにゅう		脱脂粉乳 ぎゅうにゅう		VIEW	小麦粉 砂糖	ショートニング	塩		05-1
	ハンバーグ	(豚肉 鶏肉 大豆粉)			(玉ねぎ) なす ズッキーニ				717kcal 29.2g	902kcal 36.1g
火	プタトゥイユ パンプキンポタージュ	大豆粉	ぎゅうにゅう	トマト ピーマン かぼちゃペースト	パブリカ (黄) にんにく 玉ねぎ	米粉	オリーブ油油	塩 こしょう ローレル ホワイトルウ ワイン コンソメ 塩 こしょう	30.3g 2.6g	36.5g 3.4g
	スライスチーズ (小中) ごはん		脱脂粉乳チーズ			*	生クリーム	コンソメ 塩 こしょう		
21	きゅうにゅう にしんのみりんやき	にしん	ぎゅうにゅう	味めぐり	近畿地方	片栗粉		醤油 酒 みりん	658kcal 25.1g	790kcal 28.1g
水	じゃがいものあおのりあえ ごんぼじる	鶏肉 油揚げ おから	青のり	にんじん チンゲンサイ 葉ねぎ	ごぼう 大根	じゃが芋	油	塩 こしょう 醤油 みりん 酒 塩 かつお節 だし昆布	19.8g 1.1g	21.4g 1.4g
22	むぎごはん ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう		どまんなか給食	米 大麦		かつわ即 たし起布	647kcal	835kcal
	とんかつ	(豚肉 大豆)			キャベツ きゅうり	(小麦粉 パン粉)	油	ソース塩	22.4g 21.1g	28.4g 27.4g
木	どまんなかじる	豆腐 大豆 みそ	(00)	にんじん 小松菜	パプリカ (黄) 玉ねぎ	(75.88)	(-+)	かつお節 だし昆布	1.7g	2.3g
	ふりかけ キムタクごはん	(さば節) 豚肉	(のり)	今井小学校	たくあん 白菜キムチ	(砂糖)	(ごま) ごま油	選油 塩)		
26	ぎゅうにゅう はるまき	(豚肉)	ぎゅうにゅう	リクエスト給食 (にんじん)	(玉ねぎ キャベツ しょうが 干し椎茸)	(小麦粉 米粉 春雨)	油	(醤油)	720kcal 22.3g	886kcal
	ナムル ワンタンスープ	鶏肉 なると巻		小松菜 チンゲンサイ にんじん	もやし にんにく 玉ねぎ	ワンタンの皮	ごま油	醤油 塩 醤油 チキンスープ スープストック 塩 こしょう	27.4g 2.1g	33g 2.8g
月	ブルーベリークレープ	(豆乳)		葉ねぎ	(ブルーベリー果汁 レモン果汁)	(砂糖 米粉)	C&/III	スープストック 塩 こしょう	Z.18	2.08
27	こくとうロールパン ぎゅうにゅう		脱脂粉乳 ぎゅうにゅう			小麦粉 黒糖 砂糖	ショートニング	塩	639kcal	822kcal
	とりにくのバーベキューソース かぼちゃサラダ	鶏肉		かぼちゃ	すりおろしりんご にんにく きゅうり コーン	砂糖	油乳化ドレッシング	醤油 ワイン りんご酢	26.9g 26.1g	34g 32.5g
火	やさいスープ	ウインナー		チンゲンサイ	玉ねぎ	じゃが芋	オリーブ油	ワイン コンソメ 醤油 塩 こしょう	1.8g	2.5g
28	ごはん ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			*			618kcal	778kcal
	たまごやき もやしとオクラのおかかに	卵 豆腐かつお節		オクラ	もやし	砂糖砂糖		醤油 塩 和風だし 醤油 みりん	24.8g 17.3g	30.9g 20.2g
水	はりはりじる ぶどう	豆腐 豚肉		にんじん 水菜	玉ねぎ ぶどう			醤油 みりん 酒 塩かつお節 だし昆布	1.3g	2g
29	ごはん ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			*			606kcal	765kcal
	とびうおのいそべあげ こまつなといいたけのピリからあえ	とびうお	青のり	小松葉	しいたけ	小麦粉砂糖	油ごま油	塩醤油・ラー油	21.7g 14.7g	28.3g 17.2g
木	さつまいもみそしる	油揚げ みそ 大豆粉		・小松来 ・モンゲンサイ にんじん	玉ねぎ	さつま芋		かつお節 だし昆布	1.4g	1.7g
30	ちゅうかめん ぎゅうにゅう	<u>(</u>)	ぎゅうにゅう			小麦粉 (去ち半 小書殿			595kcal	751kcal
	にくだんごのもちごめむし ちゅうかあえ	(豚肉 鶏肉 大豆)			(玉ねぎ 生姜) キャベツ きゅうり	(もち米 小麦粉 片栗粉 砂糖) 砂糖	ごま油	(醤油 塩 こしょう) 酢 醤油 塩	28.2g 16.6g	35.6g 19.7g
金	しょうゆラーメンスープ れいとうみかん	豚肉 焼豚		チンゲンサイ にんじん 葉ねぎ	もやし 生姜		ごま油	ポークブイヨン 醤油 酒 塩 こしょう	1.7g	2.5g
<u> </u>	産の食材は 太字 にしてあります。	<u> </u>	L		5713 10		I .		1	

接井産の食材は水学にしてあります。 材料の都合等により、献立が変更することがあります。 加工食品については、主な材料名のみ()で表示をしてあります。 「そば」は給食では使用しませんが、めん工場では製造しています。 給食では、キウイ、落花生、クルミ、ベカンナッツは使用しません。 倫介類・海草類には、えび・かにが混入する場合があります。 給食に関してご問節がありましたら、袋井学校給食センターまでお問い合わせください。 (TEL:49-0105)

「野菜を食べて健康になろう」

野菜が、小学4年生の1日の1/3の量(95g以上) 使われている 日に、この「野菜いっぱいマーク」がついています。

