令和6年

## 10月学校給食予定献立表



美星]		令和6年				<b>良</b>	HN Y 1X		井原市学校	給食美星調理
<del>1    </del>		献立名		H±0/7	' + L <i>I-ナ</i> ンス会口		な材料	######################################	0+ l.1-+>7-	中止核
		麦ごはん	<b>井</b> 回		もとになる食品 こうやどうふ	にんじん	とのえるもとになる食品		ーのもとになる食品 	± 07 / L
1 (	火)	麦こはん  高野豆腐の卵とじ  ハムと小松菜の和え物	牛乳	<u>牛乳</u> とりにく たまご	たったとっふ ちくわ ハム	きぬさや こまつな	たまねぎ ほししいたけ キャベツ	<u>こめ</u> じゃがいも	<u>むぎ</u> 三温糖	青野幼
• /	-le \	麦ごはん	牛乳	<u>牛乳</u>	ぶたにく	しょうが	だいこん	<u>こめ</u>	<u>むぎ</u>	
2 (	水)	豚肉と大根のうま煮 キャベツの		厚揚げ	かつお節	たまねぎ	にんじん きぬさや こまつな 赤じそ	さといも	三温糖	
3 (	木)	五目ごはん 豚肉のしょうが炒め さといものみそ汁	牛乳	<u>牛乳</u> 油揚げ ぶたにく	とりにく とうふ みそ	にんじん ほししいたけ キャベツ	たけのこ えだまめ しょうが たまねぎ ねぎ	<u>こめ</u> 三温糖	さといも	
		麦ごはん	牛乳	<u> </u>	さば	キャベツ	にんじん	<u>こめ</u>	むぎ	
4 (		さばのもろみみそかけ たくあん和え わかめ汁	1 10	もろみみそとうふ	かつお節 わかめ	たくあんねぎ	たまねぎ	三温糖	かたくり粉	
		麦ごはん	牛乳	<u>牛乳</u>	とりにく	えのきたけ	マッシュルーム	<u>こめ</u>	むぎ	美星幼
7 (	H)	鶏肉のきのこソースかけ いんげんとキャベツのおかか和え じゃがいものみそ汁		かつお節	みそ	いんげん にんじん ねぎ	キャベツ たまねぎ	三温糖じゃがいも	かたくり粉	野上幼青野幼
			牛乳	<u>牛乳</u>	ツナ	たまねぎ	キャベツ	パン		
В (		かぼちゃのポタージュ	1 10	ベーコン	,	かぼちゃ	にんじん	マヨネーズ		
		豚丼	牛乳	牛乳	ぶたにく	にんにく	しょうが	<u>こめ</u>	<u>むぎ</u>	美星小6年
9 (	水)	豆腐のすまし汁		みそ	とうふ	たまねぎ	にんじん ねぎ	三温糖		
		+1 =127	4回	わかめ	かまぼこ	大豆もやし	キャベツ ピーマン	= E /		<u> </u>
0 (		カレーうどん ごぼうのごまマヨネーズサラダ ブルーベリーゼリー	牛乳	<u>牛乳</u> 油揚げ	ぶたにく ハム	たまねぎ ほししいたけ とうもろこし	にんじん ねぎ ごぼう きゅうり	うどん 三温糖 ブルーベリーゼリー	マヨネーズ - ごま	
		《かみかみ献立》		牛乳	とりにく	にんじん	れんこん	こめ	 むぎ	<b>学</b> 見小1
. ,	<u>.</u> .		牛乳	<u>午孔</u>  厚揚げ	とりこく	ごぼう	れんこん ほししいたけ	<u>〜∅</u>  こんにゃく	<u>むさ</u> 三温糖	美星小1~4
1 (	金)	筑前煮		ちりめん	20 11	いんげん	キャベツ	ごま	ごま油	大生物
		ごまじゃこ和え			=	りょくとうもやし				
		麦ごはん	牛乳	<u>牛乳</u>	油揚げ	いんげん	キャベツ	<u>こめ</u>	<u>むぎ</u>	
5 (		コロッケ いんげんとキャベツのごま和え わかめのみそ汁		とうふみそ	わかめ	にんじん ねぎ	たまねぎ	三温糖	揚げ油 ごま	
		麦ごはん	牛乳	<u>牛乳</u>	ぶたにく	しょうが	ごぼう にんじん	こめ	むぎ	
6 (	水)	えびと高野豆腐のうま煮 ささみと野菜の和え物	1 10	えび とりにく	こうやどうふ	たけのこ いんげん	れんこん ほししいたけ だいこん キャベツ	<del></del>	ごま	
		鶏そぼろ丼	牛乳	牛乳	とりにく	しょうが	たまねぎ	<u>こめ</u>	<u>むぎ</u>	
7 (	木)	豚汁		いりたまご	ぶたにく	にんじん	グリンピース	三温糖	さといも	
				みそ		ごぼう	だいこん ねぎ	こんにゃく		
		麦ごはん	牛乳	<u>牛乳</u>	ぶたにく	しょうが	たまねぎ	<u> </u>	<u>むぎ</u>	美星幼
3 (	金)	肉じゃが ハムと野菜のごま酢和え		厚揚げ	ハム	にんじん こなつな	きぬさや キャベツ	じゃがいも 三温糖	こんにゃく ごま	
			牛乳	<u>牛乳</u>	とりにく	しょうが	にんにく	<u>こめ</u>	<u>むぎ</u>	美星中
1 (	月)	鶏肉の香味焼き		ツナ	油揚げ	キャベツ	にんじん	ごま	ごま油	荏原幼
		ツナとキャベツの甘酢和え		みそ		しめじ たまねぎ	えのきたけ ねぎ	三温糖		
		きのこのみそ汁 				とうもろこし	しめじ トマト	じゃがいも	 油	
		救給カレー	牛乳	牛乳	合鴨ボール	たまねぎ	にんじん		加 小型パン(中学校)	
2 (	火)	ミニパン(小学校のみ) 小型パン(中				キャベツ	いんげん	こめ		
		==	バナナ			マッシュルーム				
		麦ごはん	牛乳	<u>牛乳</u> 厚揚げ	ぶたにく	れんこん	たけのこ ほししいたけ にんじん	<u>こめ</u>	<u>むぎ</u> 三温糖	
3 (		厚揚げと豚肉のみそ煮 ツナと野菜の和え物		学物り	みそ	だいこん きぬさや	キャベツ えだまめ	ごま油	二温椐	
			4 切		** 1-1					
. ,	<b>+</b> \	中華めんの五目あんかけ 小籠包(ショーロンポー)	牛乳	<u>牛乳</u> えび	ぶたにく いか	しょうが にんじん	たまねぎ はくさい	中華めんごま油	かたくり粉	全幼稚園
4 (	<b>小</b> )	キャベツの中華和え		小籠包	ツナ	ねぎ	きゅうり キャベツ	三温糖	がたくの初	
			4 回	生乳	ぶたにく	· -	たまねぎ		+\+`	
		麦こはん  豚肉のプルコギ	牛乳	<u> </u>	かたに わかめ	キャベツにんじん	たまねさ 白ねぎ	<u>こめ</u> ごま	<u>むぎ</u> 三温糖	
5 (	金)	わかめスープ 韓国のり		とうふ	韓国のり		にんにく しょうが ねぎ	ごま油	— /III.1/II	
		 麦ごはん	牛乳	牛乳	とりにく	キャベツ	にんじん	<u>こめ</u>	<u>むぎ</u>	荏原小
o (	п /	鶏肉とさつまいもの揚げがらめ		塩昆布	油揚げ	えのきたけ	たまねぎ	さつまいも	<u>ーー</u> かたくり粉	野上小
э (	H)	塩昆布和え		みそ		ねぎ		小麦粉	揚げ油	荏原幼
		赤だし				1		三温糖	ごま	野上幼
9 (	火)	バターパン 野菜とウインナーのクリーム煮 ツナと野菜のサラダ	牛乳	<u>牛乳</u> ツナ	ウインナー	たまねぎ マッシュルーム だいこん	にんじん グリンピース キャベツ	バターパン じゃがいも	三温糖	
		麦ごはん	<b>上</b> 到	<u>牛乳</u>	ぶたにく	しょうが		  - ぬ	<b>た</b> ギ	井匠な
0 (	水)	麦こはん えびと野菜の中華煮 ばんさんすう	牛乳	<u>年乳</u> 厚揚げ ハム	ふたにく えび きんしたまご	にんじん たけのこ	たまねぎ はくさい ほししいたけ にら	<u>こめ</u> ごま油 はるさめ	<u>むぎ</u> かたくり粉 三温糖	荏原幼
						キャベツ	きゅうり			
		麦ごはん	牛乳	生乳	とりにく	れんこん	ごぼう	<u>こめ</u>	<u>むぎ</u>	
				. —	7. 7	11-11:1	ナシュー /	三温糖	ごま	1
1 (	木)	鶏肉と野菜のごまみそ煮 糸かまぼこと野菜の和え物		厚揚げ 糸かまぼこ	みそ	にんじん いんげん	だいこん こまつな	二二個	こよ	

26.1

322

31.9

318

日(曜日) 小学校基準量

 カルシウム mg
 350

 16日(水)
 17日(木)

622

28.7

347

630

28.4(20.4~31.6

682

26.8

292

エネルギー kcal

たんぱく質 g

1日(火) 2日(水)

18日(金) 21日(月)

643

20.9

315

616

25.4

307

18.6

283

626

27.9

361

618

21.6

330

10月分 給食の栄養価 4日(金) 7日(月) 3日(木) 8日(火) 9日(水) 10日(木) 11日(金) 15日(火) 614 613 602 628 646 675 606 686 31.8 25.7 25.5 27.9 26.4 24.4 23.7 21.0 338 306 278 356 326 339 346 391 22日(火) 23日(水) 24日(木) 25日(金) 28日(月) 29日(火) 30日(水) 31日(木) 696 715 646 604 631 652 620 683

25.1

330

20.8

330

23.9

353

3	7	
(1)	0	
B		Y

25.4

366

27.2

326