₽₩	7年度 	◎菊川市			※だしやエキス、	菊川市立菊川学校系 、食品添加物等の記載はし					
8	こんだて	きいろのしょくひん ねつやちからになるもの		あかいろのしょくひん 体をつくるもの		みどりいろのしょくひん 体のちょうしをととのえるもの	その他の 関 味料	(栄養機) エネルギー(kom) だんはく質(g) 動物(g) 進分(g)			お知らせ
		炭水化物	脂質	たんぱく質	無機質	ピタミン	- 関味料	幼	小	中	
	こくとうパン	小麦粉 砂糖 黒糖	ショートニング		脱脂粉乳		イースト 塩	13.5	569	706	
	ぎゅうにゅう				牛乳						
4 (火)	おちゃチキン		油	鶏肉		にんにく 茶	ワイン 醤油 塩 こしょう		31.5 17.1	37.8 20.0	
	ほうれんそうときのこのソテー		油	まぐろ		ぼうれん草 とうもろこし しめじ にんじん	コンソメ 塩 こしょう	1.8	3.0	3.7	
T	ミネストローネ	じゃがいも 砂糖		大豆 ベーコン		トマト 玉ねぎ にんじん セロリ にんにく パセリ	鶏が ラスープ コンソメ ワイン 塩 こしょう				
	ごはん	*									
	ぎゅうにゅう				牛乳			415	569 20.9 17.0 1.9	750 26.3 20.1 2.5	
5 (水)	イカメンチ	パン粉 小麦粉 砂糖	油	イカ 大豆		キャベツ にんじん しょうが にんにく	醤油 塩	16.3 14.7			
	きりぼしだいこんのはりはりあえ	砂糖	ごま油 ごま			切干大根 きゅうり にんじん	醤油 酢 塩	1.3			
	いもにじる	里いも		鶏肉 油あげ		白菜 にんじん しめじ えのきたけ 根深ねぎ	醤油 酒 塩				
	ちゅうかめん	小麦							583 25.1 17.7 2.8	755 31.6 21.5 3.6	
	ぎゅうにゅう				牛乳			112			堀之内小 リクエスト献立
6 (木)	ぎょうざ	小麦粉 でん粉 砂糖	油	豚肉 鶏肉 大豆		キャベツ 玉ねぎ にら しょうが	醤油 塩	443 19.4 14.2			ックエスト献立 ぎょうざ 幼12個 中3個
	ごぼうサラダ	砂糖	ごま			ごぼう きゅうり にんじん	ごまドレッシング 醤油 みりん	2.2			
	しおラーメンスープ	でん粉		豚肉 なると	わかめ	もやし チンゲン菜 たけのこ にんじん 根深ねぎ	塩ラーメンスープ 鶏ガラスープ 酒				
	むぎごはん	米 麦						507 16.8 19.0 1.7	660 20.6 20.9 2.0	875 25.4 26.8 2.6	
	ぎゅうにゅう				牛乳						
7 (金)	コーンフライ	パン粉 小麦粉 砂糖 でん粉	油 ショートニング	大豆		とうもろこし	塩				
⊕	やさいとこんにゃくのサラダ	砂糖	ごま ごま油			キャベツ きゅうり こんにゃく	醤油 酢 塩				
	あきやさいカレー	さつまいも	油	豚肉	脱脂粉乳 チーズ	玉ねぎ にんじん トマト れんこん しめじ りんご にんにく	ルールウ3種(小麦・乳・ 大豆) ソース ワイソ 鶏がラスープ 塩				
•	ごはん	*									
	ぎゅうにゅう				牛乳				558 24.1 17.8 1.9	716 29.3 20.9 2.5	
10	ホイコーロー	砂糖 でん粉	油	豚肉		キャベツ ピーマン しょうが	テンメンジ ヤン 醤油 酒 トウパ ンジ ヤン	405 18.7 15.0 1.5			
(月)	かいそうサラダ	砂糖	ごま油		わかめ 茎わかめ 昆布 とさかのり ふのり	大根 きゅうり	醤油 酢 塩 こしょう				
	ちゅうかふうコーンスープ	でん粉		豆腐 卵 ベーコン	13103-3	玉ねぎ とうもろこし チンゲン菜 にんじん 干ししいたけ	鶏がラスープ 醤油 中華スープ 塩				
	コッペパン	小麦粉 砂糖	ショートニング		脱脂粉乳		イースト 塩			700 25.8 23.9 4.0	
	ぎゅうにゅう				牛乳			1	563 21.8 20.3 2.9		
1 1 (火)	オムレツのきのこトマトソースがけ	砂糖	油	50		しめじ マッシュルーム えのきたけ	ケチャップ ソース ワイン 塩 酢	478 19.6 19.7			
	れんこんサラダ	砂糖	ごま			れんこん キャベツ きゅうり にんじん	ごまドレッシング 醤油 みりん	2.5			
•	にくだんごとやさいのスープ	パン粉 でん粉		鶏肉 豚肉		玉ねぎ 白菜 チンゲン菜 にんじん	コンソメ ス-プストック ワイン 塩 こしょう				
	わかめごはん	米 砂糖			わかめ		塩				加茂小
	ぎゅうにゅう				牛乳			16.3 20 18.9 21	625 20.3 21.0 2.6	809 24.6 25.1 3.4	
13	さつまいもコロッケ	さつまいも パン粉 小麦粉 でん粉	油	大豆			塩				
(木)	きゅうりのひたひた	砂糖	ごま油	かつお節		きゅうり	醤油 酢 唐辛子				
	おがさまんてんみそしる	じゃがいも		豆腐 豚肉 みそ 油あげ		大根 小松菜 にんじん しめじ こんにゃく					
	くりのムース	栗砂糖		ゼラチン	乳製品						
14(金)	ごはん	*									七五三 お祝い献立 鶏肉の唐揚げ 幼い1個 中2個
	ぎゅうにゅう				牛乳			207		714 33.9 18.1 3.2	
	とりにくのからあげ	でん粉	油	鶏肉		しょうが にんにく	醤油 酒 塩 こしょう	20.2 13.3			
	くきわかめのきんぴら	砂糖	ごま ごま油	さつまあげ (大豆)	茎わかめ	ごぼう こんにゃく にんじん さやいんげん	醤油 みりん 酒 唐辛子	1.9	2.5		
		でん粉 山いも				+ -	 	1			

※だしやエキス、食品添加物等の配載はしておりません。

	こんだて	きいろのしょくひん あかいろのし ねつやちからになるもの 体をつく		しょくひん (るもの	みどりいろのしょくひん	然たしやエキス、	、 美品 豚川 物 寺 の 記 戦 は し (保護権) エネルギー(koal) たんぱく 気 (g) 置 質(g) 重 気 (g)			ンこのりません。	
8 9		ねつやちがら	になるもの	体をつく	(るもの)	みどりいろのしょくひん 体のちょうしをととのえるもの ピタミン	その他の開味料	幼	たんぱく黄(g) 動質(g) 塩分(g)	中	お知らせ
	むぎごはん	米 麦									
	ぎゅうにゅう				牛乳			424 20.2 15.2 1.7		756 32.2 21.0 2.7	ふるさと 給食週間①
17	ぶたにくのしょうがやき	砂糖 でん粉	油	豚肉		玉ねぎ しょうが	醤油 酒		585 26.0		
(月)	やさいのいそかあえ	砂糖	/ш	ביינו	のり	キャベツ もやし チンゲン菜	醤油		17.6 2.2		
				豆腐 鶏肉	103-5		25 /0				
	さつまじる	さつまいも		みそ 油あげ		にんじん ごぼう こんにゃく 葉ねぎ					
	おちゃパン	小麦粉 砂糖	ショートニング		脱脂粉乳	茶	イースト 塩	-	634 26.0 23.3 2.4	822 32.9 29.4 3.3	ふるさと 登員間②
18	きゅうにゅう	小手が はいか			牛乳			503 21.6			
(火)	トマトいりメンチカツ	小麦粉 パン粉 でん粉 砂糖	油	豚肉 大豆		トマト 玉ねぎ	ゲチャブ 塩 こしょう	19.4			
	コールスローサラダ	砂糖	油			キャベツ きゅうり とうもろこし レモン	/ンエッグマヨネーズ 塩 こしょう				
I	あきやさいのポトフ	さつまいも		鶏肉		玉ねぎ 大根 にんじん しめじ グリンピース	鶏ガラスープ コンソメ 塩 こしょう				
	ごはん	*							583 26.9 17.6 2.2	755 33.1 21.5 2.8	ふるさと 給食週間③
	ぎゅうにゅう				牛乳			425 21.2 15.3			
19 (水)	かつおのおちゃフライ	パン粉 小麦粉	油	かつお		茶	塩 こしょう				
	ツナとひじきのうまに	砂糖	油	まぐろ	ひじき	にんじん さやいんげん	醤油 みりん 酒	1.9			
	だいこんのみそしる			豆腐 みそ 油あげ		大根 小松菜 にんじん しめじ					
	うどん	小麦粉					塩		551 22.4 17.4 1.9	668 26.5 20.3 2.1	ふるさと 給食週間④
	ぎゅうにゅう				牛乳						
20 (木)	さつまいもとだいずのあげに	さつまいも でん粉 砂糖	油	大豆			醤油				
	だいこんのあさづけ		ごま		塩昆布	大根 きゅうり	塩				
	きのこうどんのつゆ			鶏肉 油揚げかまぼこ		白菜 ほうれん草 にんじん しめじ えのきたけ 根深ねぎ 干ししいたけ	醤油 みりん 塩				
	ごはん	*						415 17.7 17.1 1.3	572 22.5 20.2 1.5	756 28.9 26.0 2.1	ふるさと 給食週間⑤ 和食の日
	ぎゅうにゅう				牛乳						
21 (金)	さばのみそに	砂糖		さば みそ		しょうが					
1	じゃがいものそぼろに	じゃがいも 砂糖	油	豚肉		枝豆 しょうが	醤油 みりん 酒				
	すましじる			豆腐 なると	わかめ	大根 チンゲン菜 にんじん 根深ねぎ えのきたけ	醤油 塩				
	コッペパン	小麦粉 砂糖	ショートニング		脱脂粉乳	, cocco	イースト 塩	485 24.7 18.4	635 31.5 22.3 2.7	799 39.2 27.2 3.7	
	ぎゅうにゅう				牛乳						
25 (火)	とりにくとレバーのケチャップあ え	でん粉 砂糖	油	鶏肉 鶏レバー			ケチャップ ソース ワイン				
	コーンサラダ	砂糖	油			キャベツ 小松菜 とうもろこし	酢 塩 こしょう	2.0			
7	エリンギのチャウダー		油 バター	ベーコン	脱脂粉乳 チーズ クリーム	玉ねぎ にんじん エリンギ グリンピース	ボタージュの素(小麦・乳) 鶏ガラスーブ 塩 こしょう	1			
-	むぎごはん	米 麦			7 7 77 4	7 7 7 X	, and		599 24.9 18.4 1.9	760 30.3 21.4 2.5	
	ぎゅうにゅう				牛乳						
26 (水)	あつやきたまご	砂糖 でん粉	油	50			酢 みりん 醤油 塩	19.4 19.6 15.6 1.6			
(250)	きゅうりとコーンのすのもの	砂糖			わかめ	きゅうり とうもろこし	酢 醤油 塩				
	すきやき	砂糖	油	豆腐 豚肉なると		白菜 こんにゃく 根深ねぎ にんじん えのきたけ	醤油 酒 みりん				
	ごはん	*		4.0C		えのきだり			+		
	ぎゅうにゅう				牛乳				566 21.8 21.3 1.6	754 28.1 27.7 2.1	
27	さばみりんじょうゆやき			さば	1.11		みりん 醤油 酒	412 17.2 18.0 1.4			
(木)	はくさいのあますあえ	砂糖				白菜 きゅうり にんじん	酢 塩				
	なめこのみそしる	10 Tro		豆腐 みそ 油あげ	わかめ	大根 玉ねぎ にんじん なめこ えのきたけ 根深ねぎ					
	ごはん	*		油あげ	17.7.00	えのきたけ 根深ねぎ					
	ぎゅうにゅう				牛乳			-		822 30.5 25.0 2.9	ししゃも フライミ 効1尾 小中2尾
28 (金)		パン粉 小麦粉	油		十乳 ししゃも		塩 こしょう	454 18.8 16.6 1.7			
(金)	ししゃもフライ かさいのあか!"~~あっ	ハンが、小支初			00%0	taが以 きゅうい					
l	やさいのあかじそあえ	10 401 \ 4	こま	es de		キャベツ きゅうり	赤じそ粉塩				
	にくじゃが	じゃがいも 砂糖	油	豚肉		玉ねぎ にんじん こんにゃく さやいんげん 干ししいたけ	醤油 酒 みりん				

※材料の都合等により献立を変更することがあります。 ※栄養価は均積圏年中、小学校3・4年生、中学生の教権です。 ※加工品の右端φ())には特定原材料・特定原材料に挙するもの28品目を記載しています。(えび・かに・小麦・そは・卵・乳・ピーナッツ・くるみ・アーモンド・あわび・いか・いくら・オレンジ・カシューナッツ・キワイフルーツ・牛肉・こま・さけ・さは・大豆・鬼肉・パナナ・豚肉・まつたけ・もも・やまいも・りんご・ゼラチン)