



## 11月分 献立予定表

ひたちなか市立 Cブロック

小学校

栄養価 エネルギ (黄) おもにエネルギーのもとになる (緑) おもに体の調子を整えるもとになる (赤) おもに体をつくるもとになる  $\Box$ 曜 献立名 おもに炭水化物 おもに脂質 おもにたんぱく質 おもに無機質 おもにカロテン おもにビタミンC 調味料他 (g) 食塩相当量 穀類・いも類・砂糖 油脂•種実 魚・肉・卵・豆・豆製品 緑黄色野菜 その他の野菜・きのこ・果物 スパゲッティ 豚肉・大豆 ーズ・寒天 チャップ・ワイン・塩 にんじん・トマト 玉ねぎ・にんにく ミートソーススパゲッティ こしょう・ソース 620 4 火 ぎゅうにゅう 牛乳 27.2 ◇あじフライ あじフライ 2.0 レモンドレッシングサラダ 砂糖 小松菜・にんじん キャベツ・レモン(果汁) 塩・こしょう ごはん ぎゅうにゅう 牛乳 654 31,1 なっとう 5 水 しょうゆ・みりん じゃがいも 高野豆腐 にんじん 玉ねぎ・しいたけ 1.9 おやこに しらたき・砂糖 鶏肉・鶏卵 キャベツ・もやし <u>゚</u>まこんぶあえ ごま油・ごま 塩昆布 小松菜・にんじん 牛乳. ぎゅうにゅう 604 たいわんふうとりにくのからあけ しょうゆ・酒・五香粉 31.2 でんぷん しょうが・にんにく 鶏肉 6 木 とうもろこし 春雨・砂糖 2.7 こんじん・チンゲンサー 塩・しょうゆ・こしょ<sup>.</sup> **台灣戲立** でんぷん ラー油 ベーコン にんじん たけのこ・玉ねぎ 中華だし・塩・こしょう サンラータン ょうゆ・酢 コーンピラフ とうもろこし・枝豆 663 ぎゅうにゅう 金 牛乳 27.4 メンチカツ ◇メンチカツ 1.9 ブロッコリー とチーズのサラダ ブロッコリー・にんじん キャベツ 酢・塩・こしょう ぎゅうにゅう 牛乳 640 10 月 **,らたき・砂糖** 豚肉 にんじん しょうが・玉ねぎ・しいたけ 酒・しょうゆ・みりん 25.4 ぶたどんのぐ でんぷん えのきたけ 20 小松菜・にんじん 長ねぎ・大根 さつまじる さつまいも ◇食パン まぐろ油漬 ピーマン・トマト 玉ねぎ ケチャップ ぎゅうにゅう 牛乳. 605 にんじん・ブロッコリー ◇肉だんご 玉ねぎ・キャベツ 火 マカロニ コンソメ・塩・こしょう 25,1 にくだんごとやさいのスープに じゃがいも 2.3 とうにゅうプリン ◇豆乳プリン ごはん ぎゅうにゅう 牛乳 650 にんにく・しょうが・玉ねぎ 12 水 ポークカレー じゃがいも 油 豚肉 にんじん・トマト ソース・カレールウ 24.3 かいそうサラダ まぐろ油漬 海藻 チンゲンサイ・にんじん キャベツ 酢・塩・こしょう・しょうゆ 浜 2.1 りんさ りんさ ぎゅうにゅう 牛乳 635 ほっけのたつたあげ ◇ほっけの竜田揚げ 27.3 14 金 キャベツとこまつなのあえもの 砂糖 ごま油 にんじん・小松菜 キャベツ・もやし・しょうが 1.7 じゃがいも 豚肉•豆腐 にんじん 長ねぎ・ごぼう・白菜 とんじる こんにゃく ベーコン 玉ねぎ・しめじ オリーブ油 しらす干し にんじん コンソメ・しょうゆ・ワイン しらすのペペロンチーノ 寒天 キャベツ・にんにく 塩・こしょう・一味唐辛子 ぎゅうにゅう 654 牛乳 月 ◇野菜コロッケ 24.7 コロッケ 砂糖 ノンエッグマヨネース にんじん・小松菜 れんこん・とうもろこし 酢・しょうゆ 2.4 れんこんサラダ ごま ヨーグルト ヨーグルト くろパン ◇黒パン ぎゅうにゅう 647 さつまいも 油・バタ-豚肉・大豆 コンソメ・塩・こしょう 18 火 ば にんじん 玉ねぎ・れんこん・しめじ 24.6 あきのみかくシチュー 小麦粉 1.9 かぶとハムのサラタ 小松菜・にんじん 酢・塩・こしょう ㅎ しょうゆ・みりん・酒 米・さつまいも 豚肉・油揚り にんじん れんこん いばらきのめぐみごはん 食べ 砂糖 大豆 627 ぎゅうにゅう 19 水 牛乳 27.4 めひかりのからあげ ようウ ◇めひかりの唐揚げ 2.0 油 からしあえ \松菜・にんじん キャベツ・もやし しょうゆ・からし 茨城県内全校一斉 いばらき美味しお給食 ゥ ぎゅうにゅう 牛乳 663 こんにく・しょうが さつまいも 豚肉•大豆 にんじん・ピーマン 酒・塩・オイスターソース 20 木 24.6 カリ!シャキ!いばらきガパオ ◇バジルソース ◇炒り卵 玉ねぎ・れんこん しょうゆ・一味唐辛子 1.9 小松菜・にんじん はるさめスープ 奏雨 豆庭・ハハ **白並・長ねぎ** 中華だし・しょうゆ・塩・ ごはん 米 ぎゅうにゅう 牛乳 612 21 金 さばのみそだれかけ 砂糖 さば・みそ しょうが しょうゆ・酒・みりん 24.9 キャベツ・もやし ごまあえ 砂糖 ごま にんじん・小松菜 しょうゆ 2.0 豆腐・油揚げ しょうゆ・酒・みりん・塩 ごぼう・長ねぎ・大根 さといも けんちんじる にんじん ぎゅうにゅう 牛乳 602 ハンバーグデミグラスソー 28.6 火 デミグラスソース・ソース・ワイン 25 ◇ハンバーグ ニオンドレッシングサラダ オリーブ油 まぐろ水煮 小松菜・にんじん キャベツ・ソテーオニオン・にんにく しょうゆ・みりん 2.2 マカロ コンソメ・塩・こしょう ABCスープ 雞肉 ブロッコリー・にんじん とうもろこし・玉ねぎ ◇のりふりかけ 672 のりふりかけ 26 水 ぎゅうにゅう 牛乳 25.3 とりにくのしおちゃんで ◇鶏肉だんご・鶏肉 にんじん 白菜・長ねぎ・しめじ・しょうが しょうゆ・塩・酒・みりん・こしょう 1.8 煮干し **どいずとさつまいものあまか** さつまいも・砂糖 こめパン ぎゅうにゅう ◇米パン 牛乳 660 27 木 いわしフライ ◇いわしフライ 31.5 小松菜・にんじん N松菜・にんじん キャベツ こんじん・チンゲンサイ 玉ねぎ・しめじ 酢・塩・こしょう こまつなサラダ 鶏ささみ水煮 2.3 じゃがいも 豚肉 ごはん 牛乳 638 玉ねぎ・長ねぎ・しいたけ 豆板醤・甜麺醤・豆鼓・しょうゆ 豆腐•豚肉 28 金 砂糖・でんぷん にんじん・にら 26.5 しせんふうマーボーどうふ ょうが・にんにく オイスターソース・花椒 大豆・みそ 1.7

はくさいのちゅうかあえ

小松菜・にんじん

しょうゆ・酢

油・ごま油

鶏ささみ水煮

<sup>※</sup> 原料配合表の確認が必要な食品には今マークをつけています。

都合により、献立や材料を変更することがありますので、ご了承ください。 ※ 原料配合表の硫ベーコン、ハム、ウインナー、フランクフルトは乳・卵抜きの食物アレルギー対応品を使用しています。





## 11月分 献立予定表

ひたちなか市立

中学校 Cブロック

		献立名	使 用 す る 食 品 名							栄養価 中学校生徒
В	曜		(赤) おもに体をつくるもとになる (緑) おもに体の調子を整えるもとになる (黄) おもにエネルギーのもとにな					ペルギーのもとになる 		エネルギー (k cal)
	唯		1群	2群	3群	4群	5群	6群	調味料他	たんぱく質 (g) 食塩相当量 (g)
			魚・肉・卵・豆・豆製品	牛乳・小魚・海藻	緑黄色野菜	その他の野菜・きのこ・果物	穀類・いも類・砂糖	油脂•種実		
4		ミートソーススパゲッティ	豚肉・大豆	チーズ・寒天	にんじん・トマト	玉ねぎ・にんにく	スパゲッティ	油	ケチャップ・ワイン・塩 こしょう・ソース	847
	11/	ミニロールパン					◇ロールパン		CO2 3 · 7 · X	34.8
	^	<u>牛乳</u> あじフライ	◇あじフライ	牛乳				油		2,6
		レモンドレッシングサラダ	V 80 0 0 0 1		小松菜・にんじん	キャベツ・レモン(果汁)	砂糖	油	塩・こしょう	
5		ごはん 牛乳		牛乳			<b>米</b>			831 36,5
	水	納豆	◇納豆	1 30						
	۵,	親子煮	高野豆腐 鶏肉・鶏卵		にんじん	玉ねぎ・しいたけ	じゃがいも しらたき・砂糖	油	しょうゆ・みりん	2,1
		ごま昆布あえ	STORY CHES	塩昆布	小松菜・にんじん	キャベツ・もやし		ごま油・ごま	塩	
		<b>丸パン</b> 牛乳 たいわんこんだて		牛乳			◇丸パン			-
		台湾風鶏肉の唐揚げ 合窓 献立	鶏肉	7-30		しょうが・にんにく	でんぷん	油	しょうゆ・酒・五香粉	841
6	木	春雨炒め	ベーコン		にんじん・チンゲンサイ にんじん	とうもろこし たけのこ・玉ねぎ	春雨・砂糖 でんぷん	油 ラー油	塩・しょうゆ・こしょう 中華だし・塩・こしょう	37.1 3.4
		酸辣湯(サンラータン)	豆腐・鶏卵		1270 070	長ねぎ・しいたけ	C7013170	J /W	しょうゆ・酢	
$\vdash$		台湾バナナ	鶏肉・ウインナー		にんじん	バナナ 玉ねぎ・エリンギ	米	油	コンソメ・塩・こしょう	<del>                                     </del>
		コーンピラフ	Nat 3 2 1 2 2		12,00,0	とうもろこし・枝豆	/K	7.00		837
7	金	生乳 メンチカツ	◇メンチカツ	牛乳				油		33,0 2,3
		ブロッコリーとチーズのサラダ	V7.2 37.33	チーズ	プロッコリー・にんじん	キャベツ			酢・塩・こしょう	
		<u>ごはん</u> 牛乳		牛乳			米			826
10	月	豚丼の具	豚肉		にんじん	しょうが・玉ねぎ・しいたけ	しらたき・砂糖	油	酒・しょうゆ・みりん	30.6
		さつま汁	油揚げ・みそ		小松菜・にんじん	えのきたけ 長ねぎ・大根	でんぷん さつまいも			2.4
11		ピザトースト	まぐろ油漬	チーズ	ピーマン・トマト	玉ねぎ	◇食パン	油	ケチャップ	
	火	牛乳	◇肉だんご	牛乳	にんじん・ブロッコリー	玉ねぎ・キャベツ	マカロニ		コンソメ・塩・こしょう	810 32,8
		肉だんごと野菜のスープ煮	1,5,0,00				じゃがいも			3.1
		豆乳プリン ごはん					<ul><li>◇豆乳プリン</li><li>米</li></ul>			$\vdash$
12		牛乳		牛乳						842
	水	ポークカレー 海藻サラダ	豚肉 まぐろ油漬	乳 海藻	にんじん・トマト チンゲンサイ・にんじん	にんにく・しょうが・玉ねぎ キャベツ	じゃがいも	油油	ソース・カレールウ 酢・塩・こしょう・しょうゆ	29.5 2.5
		りんご	0. (3/2)	7-9-314	32,723	りんご		7.0	51 tal 0 0 0 1 5 0 0 1 5 7	
		ごはん 牛乳		牛乳			<b>米</b>			818
14	金	ほっけの竜田揚げ	◇ほっけの竜田揚げ	1 30				油		32.5
	-112	キャベツと小松菜のあえ物	豚肉・豆腐		にんじん・小松菜 にんじん	キャベツ・もやし・しょうが 長ねぎ・ごぼう・白菜	砂糖 じゃがいも	ごま油 油	しょうゆ	2.0
		豚汁	みそ				こんにゃく			₩
		しらすのペペロンチーノ	ベーコン	しらす干し チーズ・寒天	にんじん	玉ねぎ・しめじ キャベツ・にんにく	スパゲッティ	オリーブ油	コンソメ・しょうゆ・ワイン 塩・こしょう・一味唐辛子	
		牛乳		牛乳		11 13 10/010 (			- COS 9 - FRO 1 5	798
17	月	コロッケ			にんじん・小松菜	れんこん・とうもろこし	◇野菜コロッケ 砂糖	油 ノンエッグマヨネーズ	酢・しょうめ	29.2 3.0
		れんこんサラダ			1270070 37.14%	100000	476	ごま		
		ヨーグルト 黒パン		ヨーグルト			◇黒パン			$\vdash$
		牛乳		牛乳						852
18	火	秋の味覚シチューはら	豚肉・大豆	牛乳	にんじん	玉ねぎ・れんこん・しめじ	さつまいも 小麦粉	油・バター	コンソメ・塩・こしょう	30.8 2.4
		かぶとハムのサラダ	<i>Λ</i> Δ		小松菜・にんじん	かぶ		油	酢・塩・こしょう	
		茨城の恵みごはん を食	豚肉・油揚げ 大豆		にんじん	れんこん	米・さつまいも 砂糖	油	しょうゆ・みりん・酒	800
19	水	牛乳 ペ		牛乳				N.		33.5
		めひかりの唐揚げ からしあえ <b>う</b>	ハム	◇めひかりの唐揚げ	小松菜・にんじん	キャベツ・もやし		油	しょうゆ・からし	2.4
		,, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	u			いばらき美味しお給	食	•		•
20		ごはん ( )				マ 10つじ大学 001間	*			
	*	牛乳 り ク	豚肉·大豆	牛乳	にんじん・ピーマン	にんにく・しょうが	さつまいも・砂糖	油	酒・塩・オイスターソース	852 29.6 2.2
	11	カリ!シャキ!いばらきガパオ	◇炒り卵			玉ねぎ・れんこん		<sup>™</sup> ◇バジルソース	しょうゆ・一味唐辛子	
21		春雨スープ ごはん	豆腐・ハム		小松菜・にんじん	白菜・長ねぎ	春雨 米		中華だし・しょうゆ・塩・こしょう	802
		牛乳		牛乳						
	金	さばのみそだれかけ ごまあえ	さば・みそ		にんじん・小松菜	しょうが キャベツ・もやし	砂糖砂糖	ごま	しょうゆ・酒・みりん しょうゆ	30,6 2,5
		けんちん汁	豆腐・油揚げ		にんじん	ごぼう・長ねぎ・大根	さといも	油	しょうゆ・酒・みりん・塩	
		レーズンパン 牛乳		牛乳			◇レーズンパン			803
25	火	ハンバーグデミグラスソース	◇ハンバーグ		トマト				デミグラスソース・ソース・ワイン	35.5
		オニオンドレッシングサラダ ABCスープ	まぐろ水煮鶏肉		小松菜・にんじん ブロッコリー・にんじん	キャベツ・ソテーオニオン・にんにく とうもろこし・玉ねぎ	マカロニ	オリーブ油	しょうゆ・みりん コンソメ・塩・こしょう	2.8
		ごはん					米		1 2 0 0 0 0	
26	7K	のりふりかけ 牛乳		牛乳			◇のりふりかけ			864 30,4
	ú,	鶏肉の塩ちゃんこ	<ul><li>◇鶏肉だんご・鶏肉</li></ul>		にんじん	白菜・長ねぎ・しめじ・しょうが	N = - 1 · · · ·		しょうゆ・塩・酒・みりん・こしょう	2.1
$\vdash$		大豆とさつまいもの甘辛揚げ 米パン	大豆	煮干し			さつまいも・砂糖 ◇米パン	油	しょうゆ	$\vdash$
		牛乳		牛乳			V /IV 12			820 38.4 2.8
27	木	いわしフライ 小松菜サラダ	◇いわしフライ 鶏ささみ水煮		小松菜・にんじん	キャベツ		油油	酢・塩・こしょう	
		カレースープ	豚肉		にんじん・チンゲンサイ		じゃがいも	油	カレー粉・コンソメ・カレールウ・こしょう	
28		ごはん 牛乳		牛乳			*			819
	金	四川風麻婆豆腐	豆腐・豚肉		にんじん・にら	玉ねぎ・長ねぎ・しいたけ	砂糖・でんぷん	油	豆板醤・甜麺醤・豆鼓・しょうゆ	31.8
		白菜の中華あえ	大豆・みそ 鶏ささみ水煮		小松菜・にんじん	しょうが・にんにく 白菜・もやし	砂糖	油・ごま油	オイスターソース・花椒 しょうゆ・酢	2.0
				1		_ :: _ : •		1		

<sup>※</sup> 原料配合表の確認が必要な食品には◇マークをつけています。

<sup>※</sup> 都合により、献立や材料を変更することがありますので、ご了承ください。 ※ 原料配合表の確 ベーコン、ハム、ウインナー、フランクフルトは乳・卵抜きの食物アレルギー対応品を使用しています。