



										022年 11月
П	<u></u>	こんだてめい	血や肉になるもの		体の調子をととのえる		力や熱のもとになる		ิขา⊢kcal	脂質g
日	付		魚・肉・卵・	大豆•牛乳類	野菜•	果物類	米•麦•油	脂・さとう類	タンパ° クg	塩分g
		************************************	牛乳	豚ひき肉	玉ねぎ 人参		給食精米	パン粉	661	20. 1
1	(火)	にはん 午乳 肉団子の日酢和え はる がっぱ がっぱい かいがい きのこ汁	卵 油揚げ	鶏ひき肉 脱脂粉乳		ごぼう	でん粉 上白糖	サラダ油	28. 4	2. 4
		如でブロッコリー きのこ汁	かつお節		干ししいたけ	しめじ			20.4	2.4
0	(-14)		豚肉	ベーコン	人参	もやし	中華めん	サラダ油	656	18. 1
2	(水)		焼き豚 わかめ	なると	ねぎ 玉ねぎ	たけのこ にんにく	じゃがいも		25. 6	
		ジャーマンポテト りんご むぎ ぎゅうにゅう あ	牛乳	白ちくわ	パセリ キャベツ	りんご きゅうり	給食精米	大麦		3. 1
4	(金)	麦ごはん 牛乳 かおり和え	ぶた肉	なまあげ	もやし	大根	ゆかり	三温糖	650	25. 5
		豚肉と大根の煮物 ひじき佃煮	うずら卵	ひじき佃煮	人参	こんにゃく	A A shele she	0 = 181	22. 1	2.2
7	(月)	がりにゅう ひじきごはん 牛乳 マカロニサラダ	とり肉 油揚げ	ひじき 牛乳	人参 ごぼう	しらたき 枝豆	給食精米 上白糖	サラダ油 大豆白絞油	616	21. 5
'	()1)	もずく入りみそ汁	もずく 味噌	とうふ かつおぶし	きゅうり はくさい	キャベツ ねぎ	マカロニ じゃが芋	マヨネーズ 大麦	21. 4	2.4
		カミングさんまる30献立	4.50				,	7.123		
8	(火)	ぎゅうにゅう さけ や ごはん 牛乳 鮭のみそマョ焼き	牛乳 味噌	秋鮭 粉チーズ	ごぼう にら	人参	給食精米 マヨネーズ	いとこん	610	19. 9
		こもく 五目きんぴら にらたま汁	さつまあげ 卵	大豆 とうふ			サラダ油 いりごま	上白糖 ごま油	30. 2	2. 5
	-	鉄分アップ献立	ぶた肉	油揚げ	ごぼう	人参	強力粉	さつま芋		
9	(水)	kt ちょう いもい 内うどん 牛乳 さつま芋入りかきあげ	かまぼこ	かつおぶし	しいたけ	小松菜	小麦粉	サラダ油	717	17. 7
		できょうかひん ぶどうゼリー (鉄強化品)	牛乳 焼竹輪	いか短冊 卵	ねぎ	玉ねぎ	ぶどうゼリー	•	30.0	2.6
10	(木)	☆ ◇ ◇ ◇ ◇ ◇ ◇ ◇ ◇ ◇ ◇ ◇ ◇ ◇ ◇ ◇ ◇ ◇ ◇ ◇								
10	(/ \)		2仅时	於 J 技 T 化	义 和政化					
		大野幼稚園体験給食				ナタデココ				
11	(金)	チキンカレー 牛乳	チーズ	牛乳	にんにく	生姜	じゃが芋	サラダ油	710	21.3
		フルーツョーグルト和え	ヨーグルト	とり肉	玉ねぎ グリーンピース	人参 バナナ	オリーブ油 給食精米	三温糖 大麦	22. 3	1. 9
		むぎ ぎゅうにゅう とりにく あ	牛乳	とり肉	パイン缶 生姜	みかん缶 キャベツ	ホイップクリ 給食精米	<u>ーム</u> 大麦		20.8
14	(月)	tぎ ぎゅうにゅう とりにく あ 麦ごはん 牛乳 鶏肉のから揚げ	油揚げ とうふ	豚肉みそ	小松菜 人参	こんにゃく 大根	でん粉 ごま	サラダ油 上白糖	645	
		しょうゆぁ そうまふう に キャベツのごま醤油和え 相馬風いも煮	かつおぶし	v)- C	ごぼう	ねぎ	里芋	1. 1. 1/10	31. 1	2. 1
		カミングさんまる30献立	とり肉	牛乳	玉ねぎ	人参	給食精米	バター		
15	(火)	*#ゥラにゅラ チキンピラフ 牛乳 かみかみ和え	するめ	ベーコン	マッシュルーム	グリンピース	ごま	マヨネーズ	597	19. 1
		コーンスープ			だいこん た きゅうり	もやし ぶなしめじ	ドレッシング 有塩バター	じやか芋	20.0	2.6
16	(水)			お弁当日						
10	(/](/		<b>₩</b> ⊅⊤⊐		, <del>H</del>					
	7.1.3	しば 食パン いちごジャム	牛乳 チーズ	とり肉 ベーコン	玉ねぎ グリーンピース	人参 マッイシュルー.	食パン ペンネマカロニ	苺ジャム バター	668	22.8
17	(木)	まゅうにゅう はるきめ 牛乳 マカロニグラタン 春雨スープ	鶏肉	·	しいたけ ほうれん草	はくさい 生姜	サラダ油 はるさめ	パン粉	29. 3	2.8
		ti は a ま 麦ごはん 牛乳 春巻き	牛乳	春巻き	玉ねぎ	にんにく	給食精米	大麦	626	24. 5
18	(金)	To the second se	ハム とうふ	わかめ なると	パセリ きゅうり	ほうれん草 コーン	じゃが芋 上白糖	サラダ油 白すり胡麻	20. 4	2.4
		146 1 2 2 2 450 655 6 2	かつおぶし 牛乳	とり肉	ねぎ 生姜	小松菜 ほうれん草	いりごま 給食精米	大麦		
21	(月)	麦ごはん 牛乳 とりのごまみそ焼き 🛶 🥏	味噌 いわしすり身	かに風味かま		きく人参	でん粉上白糖	白絞油 白すり胡麻	601	21. 0
		まっかぁ 菊花和え いわしのつみれ汁	とうふ	かつおぶし	ス版 ごぼう 枝 豆	ハシ ねぎ 生姜	上白糖	ごま	29. 7	1.8
22	(火)	じんじん ぎゅうにゅう あ ツナと人参ごはん 牛乳 ごまネーズ和え	油揚げ	かつおぶし	人参	ほうれん草	マヨネーズ	ドレッシング	582	19.8
		なめこ汁	ツナ	木綿豆腐	キャベツ 大根 なめこ	もやし ねぎ	白すり胡麻 強化米	給食精米	23. 5	2. 2
<b>A</b>	∰ <b>4</b> ₽€	>♠₩₩₩◆	也場産活力	T状況調査	ž (11/2	24~11/30	)) <b>4</b> 8	} <b>4</b> 2 @ <b>4</b> 2 &	} <b>~</b>	<b>}</b> ₩®
		福島応援メニュー(ミネストローネ:					l.			
24	(木)	ぎゅうにゅう けんきんなし コッペパン 牛乳 県産梨ジャム ミネストロ-ネ	牛乳 とり肉	梨ジャム たこ	にんにく パプリカ赤	レタス きゅうり	食パン シェルマカロニ	じゃが芋	630	15. 0
		鶏肉カレー照り焼き たこのマリネ	ベーコン		キャベツ 人参	玉ねぎ トマト缶	ドレッシング		34. 6	2. 5
		日本型食生活献立								
25	(金)	ごはん 牛乳 いなだの塩焼き	牛乳 イカ輪切り	いなだ かつおぶし	大根 こんにゃく	人参 きゅうり	給食精米 上白糖	里芋	599	18. 1
		はい つけもの 白菜の漬物 いかと大根の煮物	こんぶ		はくさい				28. 6	1.5
		ぎゅうにゅう かわまた	牛乳	シャモハンバーク	ブロッコリー	人参	給食精米	マヨネーズ	640	17.8
28	(月)		とり肉	とうふ	ホールコーン缶	i 青梗菜	ドレッシン	ごま油	21.8	1. 3
		ブロッコリー 朝え チンゲン 菜のスープ	卵	4-50	きくらげ	T. lo **	6A A 4-6 V	11 = 12/1	21.0	1.0
29	(火)	ぶたどん ぎゅうにゅう いそかおりあ さわにわん 豚丼 牛乳 磯香和之 沢煮椀	ぶた肉 きざみのり	牛乳 かつおぶし	人参 しらたき	玉ねぎ ごぼう	給食精米 上白糖	サラダ油	621	19. 9
					紅しょうが もやし	小松菜 大根	<u></u>		26. 5	2.3
		そうまூうまうま献立	***	de de la			34 4 10	エニ ピオ		
30	(水)	きゅうにゅう ちゃんぽんめん 牛乳	ぶた肉 いか	あさり 牛乳	もやし ねぎ	キャベツ人参	強力粉 里芋	サラダ油	628	21.0
		きいま 里芋のチーズ焼き	ベーコン	チーズ	たけのこ 玉ねぎ	しいたけ パセリ	<u>L</u> _	<u></u>	29. 2	2.7
		•				-	•			

☆「一食の基準となる栄養所要量」は、中学年対象です。低学年・高学年では、炭水化物の量で調整しています。
☆食材の価格変動・品薄による入手困難等、やむ得ず献立を変更することがありますのでご了承ください。
☆感染症等によって休校となった場合、学年によって給食実施日数が違う可能性がありますのであらかじめご了承願います。

栄養所要量 栄養価の基準 エネルギーkcal たんぱく質g 脂質g 塩分g 2.0 630 23.6 17.5 11月の平均栄養価 20.2 636 26.3