## 11月 献立予定表

## 練馬区立中村中学校

亚式	平成 28 年		11月		<b></b>		裸思		<b>与区立中村中学校</b>		
1 /2	, 20	T			おもに体の組織を作る		おもに	体の調子を整える	整えるおもにエネルギー		エネルキー
日	曜	牛 乳	献立名	★マークの献立 について	魚.肉.卵 豆.豆製品	牛乳.小 魚.海藻	緑黄色 野菜 <b>3</b> 群	その他の野菜 果物 <b>4</b> 群	穀類.いも類 砂糖 <b>5</b> 群	油脂 6群	(kcal) たんぱく 質(g)
1	火		ご飯 ★のりのつくだ煮 野菜の辛子和え 肉じゃが くだもの(りんご)	焼きのりを使い 手作りします	<u>1群</u> 豚肉 油揚げ	<b>2</b> 群 牛乳 焼 きのり	<b>3</b> 群 にんじん さやいんげ ん こまつ な	<b>4</b> 辞 玉葱 はくさい りんご	<b>5</b> 群 精白米 大麦 三温糖 じゃが いも こんにゃ く	<b>り</b> 辞 こめ油	770 24.5
2	水		チャーハン ★春巻き わかめスープ	肉・野菜・春雨を 入れた具を一つ ずつ包み揚げま す	豚肉 たまご 豆腐 だし:鶏ガラ	牛乳 わ かめ		ねぎ しょうが たけの こ 干し椎茸 キャベツ 玉葱 えのきたけ	精白米 大麦 緑豆はるさめ かたくり粉 春 巻の皮 小麦粉	こめ油 ご 恵油 菜種 油(揚げ 油) ま	814 28.4
3	木		₽ <sup>3</sup>		文 化	の	日	رکیجی			
4	金		ご飯 鯖の文化干し ★ごぼうと豚肉の甘辛煮 みそ汁	ごぼうを食べや すいように豚肉 と甘辛く煮ます	さば文化干し 豚肉 凍り豆腐 米みそ だし:そうだがつお 節・昆布	牛乳 昆布	やいんげん かぶ葉 ほう れんそう	玉葱	精白米 大麦 こんにゃく 三 温糖	こめ油	870 33.6
7	月		《マラソン大会応援メニュー》 セサミパン ★チキンカツ 茹でキャベツ ミネストローネ	翌日のマラソン 大会の応援とし て「チキン勝つ」 を提供します	鶏肉 ベーコン 金 時豆 白いんげん豆 だし:鶏ガラ		トマト缶	キャベツ にんにく 玉 葱 セロリー	麦粉 パン粉 じゃがいも 三 温糖 マカロニ	菜種油 (揚げ 油) こ め油	900 34.1
8	火		<u></u>		マラソ		<u>大 会</u>		Ş.J.		
9	水		《いい歯の日行事食》 大豆とじゃこのごはん いかのねぎ味噌焼き 五目きんぴら 団子汁	11月8日の「い い歯の日」にち なみ、かみ応え のある献立です	大豆 いか 米み そ 豚肉 油揚げ だ し:そうだがつお 節		さやいんげ	しょうが にんにく ね ぎ ごぼう れんこん だ いこん 干し椎茸		こめ油	776 36.9
10	木		★ジャンバラヤ マカロニサラダ たまご入り野菜スープ	アメリカのルイジ アナ周辺の郷土 料理でスパイ シーなピラフです	鶏肉 ウィンナー 豚肉 たまご だし: 鶏ガラ		赤ピーマン	にんにく 玉葱 きゅう り とうもろこし キャ ベツ	精白米 大麦マカロニ 三温糖 かたくり粉	有塩バ ター こめ油	805 27.7
11	金		★ジャージャー麺 (肉味噌・ゆで野菜) 白菜のスープ くだもの(みかん)	1年生~3年生 全クラスのリク エスト給食です	豚肉 鶏肉 白いんげ ん豆 ハ丁みそ 麦 みそ テンメンジャ ン だし: 鶏ガラ・豚骨		にんじん こまつな こねぎ	にんにく しょうが 玉葱 たけのこ 干し椎茸 ねぎ りょくとうもやし きゅう り はくさい みかん	蒸し中華めん 三温糖 かたく り粉	こめ油 ごま油	818 35.0
14	月		ご飯 豚肉のバーベキューソースかけ 野菜のソテー ★ジュリエンヌスープ	具材を千切りに したスープです	豚肉 ベーコン だし:鶏ガラ	牛乳	こまつな にんじん	しょうが ねぎ にんにく 玉葱 りんご りょくとう もやし はくさい とうも ろこし セロリー キャベ ツ	精白米 大麦 三温糖 じゃが いも	こめ油 有塩バ ター	783 31.8
15	火		菜めし わかさぎのから揚げ ★里芋の煮っ転がし 豚汁	旬の里芋をさつ ま揚げと一緒に 煮含めます	さつま揚げ 豚肉 油 揚げ 豆腐 米みそ 大 豆 だし:そうだがつお 節・さば節	牛乳 わ かさぎ	にんじん さやいんげ ん 菜めし の素	しょうが ごぼう だい こん ねぎ	精白米 大麦 かたくり粉 さ といも 三温糖 こんにゃく	菜種油 (揚げ 油) こ め油	794 29.2
16	水			定	期 者 査	給	食な	l	•		
	木			定	期考査	給	食な	し			
18	金		ポークカレー ★グリーンサラダ くだもの(柿)	ブロッコリー・小 松菜・ピーマンを 使います	豚肉 レンズまめ だし:鶏ガラ 豚骨	牛乳	にんじん	玉葱 にんにく しょう が りんご キャベツ 柿		こめ油 有塩バ ターブ 油	911 27.3
21	月		ご飯 ★れんこん入りつくね もやしのピリ辛炒め みそ汁	旬のれんこんを 入れた手作りつ くねです	鶏肉 おから 豆腐 油揚げ 米みそだし:そうだがつ お節	牛乳 ほ しひじ き	こねぎ ほ	れんこん ねぎ にんに く りょくとうもやし はくさい えのきたけ	精白米 大麦 三温糖 パン粉 かたくり粉 さ つまいも	こめ油	776 31.3
22	火		《練馬キャベツの日》 ★回鍋肉丼 ★小松菜とたまごのスープ お菓子な目玉焼き	練馬産キャベ ツ・練馬産小松 菜をたっぷり使 います	豚肉 米みそ テン メンジャン 鶏肉 たまご だし:鶏ガラ	牛乳 粉 寒天	にんじん 青ピーマン 赤ピーマン こまつな	にんにく しょうが ねぎ 干し椎茸 キャベツ しめじ もも	精白米 大麦 三温糖 かたく り粉 上白糖	こめ油 ごま油	880 32.6
23	水		<b>~</b>	į	勤 労 感	謝	の日		<u>}</u> .		
24	木		きのこご飯 ★白身魚の紅葉焼き キャベツのごま酢和え 吉野汁	チーズとマヨネーズに すりおろし人参を混ぜ た紅葉色のソースを魚 にのせます	油揚げ ホキ 鶏肉 豆腐 かまぼこ だし:そうだがつ お節・昆布	牛乳 ピ ザチー ズ	にんじん 赤ピーマン 水菜 かぶ 葉	えのきたけ まいたけ 生椎茸 キャベツ りょ くとうもやし かぶ ね ぎ	精白米 もち米 三温糖 かたく り粉	こめ油 マヨ ネーズ 白ごま	795 35.8
25	金		ハニートースト ★カリカリポテト入りサラダ 秋野菜のシチュー	副菜部門上位 のリクエスト給 食です	鶏肉 白いんげん豆 だし:鶏ガラ	牛乳 生ク リーム	こまつな に	キャベツ とうもろこし 玉葱 しめじ エリンギ セロリー	食パン はちみつ グ ラニュー糖 じゃが いも 三温糖 さつま いも 米粉	マーガリ ン 菜種油 (揚げ 油) こめ 油	840 25.3
28	月		麦ご飯 豆腐とえびの中華煮 ★切干大根のナムル くだもの(みかん)	歯ごたえを残し た切干大根をナ ムルにします	鶏肉 むきえび 豆 腐 ハム だし: 鶏ガラ		にんじん チンゲン ツァイ	しょうが にんにく た けのこ 玉葱 はくさい 切干しだいこん きゅう り みかん	たくり粉 三温糖	こめ油 ごま油 白ごま	799 32.9
29	火		スパゲティミートソース パプリカ入りサラダ ★さつま芋トリュフ	さつま芋を丸 め、ココアパウ ダーをふりかけ ます	大豆 豚肉 だし:豚骨	牛乳 生 クリー ム	ト缶 トマト ピューレ 赤 ピーマン ブ ロッコリー	にんにく しょうが 玉 葱 黄ピーマン キャベ ツ	麦粉 三温糖 さ つまいも 上白 糖	オリーブ 油 有塩 バター こめ油	910 30.9
30	水		五目炊き込みご飯 和風サラダ ★石狩汁	北海道の郷土料理、鮭を入れた 具だくさんみそ汁 です	豚肉 大豆 油揚げ 鮭 生揚げ 米みそ だし:そうだがつお 節・さば節	牛乳 わ かめ	にんじん こまつな	れんこん しょうが りょくとうもやし だい こん 玉葱 えのきたけ ねぎ		こめ油	778 32.0