

## 平成30年度 練馬区立開進第一中学校

	曜	4	하 수 夕		赤の食品	黄色の食品	緑の食品	エネルギー	タンパク質	
В		乳	献	立名		血や肉になる	働く力になる	体の調子を整える	エネルギー (Kcal)	タンハシ真 (g)
2	月	0	梅ご飯 鯖の味 ワカメとじゃこ チンゲン菜のス	のサラタ	ŷ.	真鯖 みそ 鶏肉小間 わかめ(乾燥) ちりめんじゃこ	米 砂糖 でん粉 いりごま(白) 米油 ひまわり油 ごま油	人参 チンゲンサイ 梅干し しょうが ねぎ もやし きゅうり しめじ	826	37.1
3	火	0	麦ご飯 麻婆茄 キャベツとしめ オレンジゼリー	子 じのスー	-プ	豚ひき肉 八丁味噌アガー	米 麦 砂糖 でん粉 ひまわり油 ごま油	人参 ピーマン しめじ にんにく しょうが 干し椎茸 ねぎ キャベツ なす オレンジジュース	815	29.3
4	水	0	ごまきなこ揚げ チキンと夏野菜 もやしとツナの	のトマト	·煮	きな粉 鶏肉もも ツナ	コッペパン 米油 普通はるさめ 砂糖 すりごま(白) ごま油	ピーマン かぼちゃ トマト缶詰 人参 玉葱 ズッキーニ もやし にんにく	874	39
5	木	0	きびご飯 厚揚 ポテトチップサ			立 旅ばら小間 生揚げ	米 きび 砂糖 でん粉 じゃがいも ごま油 ひまわり油	人参 チンゲンサイ しょうが にんにく 干し椎茸 玉葱 大根 キャベツ すいか	830	28.4
6	金	ジョア	お稲荷ご飯 さ キャベツおかか			油揚げ 笹かまぼこ おかか 鶏肉小間 青のり 昆布	三温糖 米 小麦粉 そうめん いりごま(白)	人参 しょうが キャベツ 小松菜 大根	814	28.2
9	月	0	あんかけそば カリフラワーと にんにく醤油和		ט–עינ	豚小間 さつま揚げ	蒸し中華めん 砂糖 でん粉 ひまわり油 ごま油	小松菜 黄ピーマン 人参 ブロッコリー きくらげ 茹でたけのこ もやし 玉葱 白菜 しょうが にんにく カリフラワー	780	32.1
10	火	0	ご飯 白身魚の 茹でとうもろこ			メルルーサ 豚小間 木綿豆腐 みそ だいず全粒(国産、乾)	米 パン粉 じゃがいも 板こんにゃく マヨネーズ	人参 とうもろこし ごぼう 大根 ねぎ	779	37.1
11	水	0	きびご飯 ちり ひじき入り厚焼			たまご 凍り豆腐 みそ ちりめんじゃこ 芽ひじき	米 きび 水あめ 砂糖 じゃがいも 米油	人参 小松菜 干し椎茸 ねぎ ごぼう 大根	747	27.1
12	木	0	青椒肉絲丼 ポレモンゼリー	テトスー	-プ	豚もも ベーコン 粉かんてん	米 麦 じゃがいも 砂糖 でん粉 米油 ごま油	ピーマン パプリカ 人参 にんにく しょうが レモン(果汁) 茹でたけのこ 玉葱 キャベツ パイン缶	861	27.5
13	金	0	ジューシー(沖縦 厚揚げとゴーヤ もずくスープ		-炒め	豚ばら さつま揚げ 豚小間 生揚げ 鶏肉小間 刻み昆布 沖縄もずく	米 でん粉 ひまわり油 米油 ごま油	人参 干し椎茸 ゴーヤ にんにく しょうが 玉葱 大根 ねぎ えのきたけ	746	28.1
17	火	0	パインパン ポ 白隠元のミルク		ħ.	ベーコン 調製豆乳 ボンレスハム 鶏肉小間 ピザチーズ いんげんまめ(乾)	パインパン じゃがいも 米油 ひまわり油	人参 小松菜 セロリ 玉葱	871	37.4
18	水	0	発芽玄米ご飯 やみつきキャベ かぼちゃ入りみ	ツ	)甘酢和え	鯵 豚小間 木綿豆腐 みそ 塩昆布	こめ 発芽玄米 でん粉 砂糖 揚げ油 ごま油 米油	人参 かぼちゃ 小松菜 キャベツ ごぼう 大根 ねぎ	784	34.3
19	木	0	ナシゴレン チ フォー風もやし 冷凍パイン	スープ	ドアジア料理	豚ひき肉 鶏肉もも 冷凍むきえび	米 砂糖 フォー ひまわり油 ごま油	ピーマン パプリカ 人参 にら チンゲンサイ 玉葱 にんにく しょうが もやし パインアップル(冷凍)	800	35.7
20	金	0	夏野菜カレー	茹で枝豆		鶏肉小間	米 じゃがいも 中ざら糖 小麦粉 ひまわり油	かぼちゃ 人参 枝豆 ピーマン しょうが にんにく 玉葱 なす	831	24.1

食材購入の都合により、献立を変更することがあります。 \*「アガー」とは海藻や豆から抽出した凝固成分で、ゼリーなどを固めるために使います。寒天よりゼリーに 近い食感に仕上がります。アレルギー成分は含まれていません。

一人一回当たりの平均栄養摂取量(中学生)											
	エネルギー Kcak	タンパク質 g	脂質 g	カルシウム mg	鉄 mg	ビタミン			食物繊維	食塩	
						A ugRE	B1 mg	B2 mg	C mg	良初碱雜	g
7月平均	805	31.9	24	385	3.3	308	0.49	0.6	47	5.6	3.7
学校給食 摂取基準	820	25~40	25~30	450	4.0	300	0.50	0.60	35	6.5	3.0

