13~20%

830

基準値

20~30%

450

2.5未満

120

4.5

0.50

300

0.60

35

7以上







豊溪中学校

		<u> </u>				<b>0</b> 月	<b>W</b> 工			7 4000			豊溪中学校	
実が	也日	献立	Z 名		赤の食品			黄色の食品			緑の食品		学 1744**-	養 量  たんばく質
日	曜			血や	め肉、骨や歯に	なる	体を	動かす熱や力に	なる	1/2	の調子を整え	る	(kcal)	(%)
2	月	・麦ご飯 ・牛乳 ・高野豆腐入り五目3 ・いそあえ ・キャベ		飲用牛乳 鶏卵 凍り豆腐 刻みのり 油揚げ 米みそ(赤色辛みそ)米みそ(淡色辛みそ)			精白米 おおむぎ 上白糖 米ぬか油			にんじん 根深ねぎ 干ししいたけ ほうれんそう だいこん キャベツ			694	17.8
3	火	・五目ごはん ・牛乳 ・いかの生姜焼 ・豚	<del>:</del> †	鶏もも 油揚げ 米みそ (赤色辛みそ) 飲用牛乳 いか(鹿の子目) 豚肉もも 木綿豆腐 米みそ (淡色辛みそ)			精白米 米サラダ油 上白糖 こんにゃく じゃがいも			にんじん しいたけ たけのこ いんげん しょうが ごぼう だいこん 根深ねぎ			675	21.0
4	水	・チキンとあさりのパエリア ・牛乳 ・ねり丸キャベツのポトフ ・キャベーキ		あさりむき身 鶏もも 飲用牛乳 豆乳			精白米 おおむぎ 米ぬか油 じゃがいも 薄力粉 三温糖 上白糖 ソフトマーカ・リン			にんにく たまねぎ にんじん マッシュルーム トマト加工品 青ピーマン 赤ピーマン キャベツ			779	13.0
5	木	・ジャージャー麺 ・牛乳 ・フルーツポンチ		黄だいず 豚ひき肉 八丁味噌 飲用牛乳			蒸し中華めん 米ぬか油 上白糖 でん粉 ごま油 炒りごま アセロラジュース			にんじん もやし きゅうり しいたけ にんにく しょうが たけのこ 黄桃缶詰 たまねぎ 根深ねぎ みかん缶 パイン缶 レモン果汁			689	17.5
6	金	・ソースカツ丼 ・牛乳 ・キャベツの塩昆布和え ・こしね汁		鶏もも 飲用牛乳 塩昆布 鶏もも 米みそ (淡色辛みそ) 米みそ (赤色辛みそ)			精白米 米粉 パン粉 揚げ油 三温糖 米ぬか油 板こんにゃく			キャベツ きゅうり にんじん しょうが だいこん しいたけ こまつな 根深ねぎ			695	15.2
9	月			I			振替休日			1				
10	火	・麦ご飯 ・牛乳 ・いわしの梅干煮 ・じゃが芋のきんぴら ・大根のみそ汁		飲用牛乳 まこんぶ いわし 油揚げ わかめ 米みそ(赤色辛みそ) 米みそ(淡色辛みそ)			精米 おおむぎ 三温糖 じゃがいも 板こんにゃく 米ぬか油 上白糖 炒りごま			梅漬 にんじん いんげん だいこん 根深ねぎ キャベツ			678	16.6
11	水	・家常豆腐丼 ・牛乳 ・もやしの中華スープ		米みそ(赤) 生揚げ 豚肉もも 飲用牛乳			精白米 おおむぎ 米ぬか油 上白糖 でん粉 ごま油			しょうが しいたけ にんじん たけのこ にんにく 根深ねぎ キャベツ もやし			695	15.5
12	木	<ul><li>・麦ご飯・牛乳</li><li>・鶏の甘辛味噌炒め</li><li>・実だくさんみそ汁</li></ul>		飲用牛乳 鶏もも 米みそ(赤色辛みそ) 油揚げ 木綿豆腐 わかめ 米みそ(淡色辛みそ)			精白米 おおむぎ 米ぬか油 上白糖でん粉 じゃがいも			にんにく 赤パブリカ キャベツ 青ピーマン 根深ねぎ だいこん			705	16.1
13	金	・きなこ揚げパン ・牛乳 ・ポークシチュー ・じゃこ入りサラダ ・冷凍みかん		きな粉 飲用牛乳 豚肉もも しらす干し(ちりめんじゃこ)			無塩パン 上白糖 揚げ油 米ぬか油 じゃがいも 米粉 ごま油			にんにく たまねぎ ぶなしめじ にんじん トマト加工品 キャベツ きゅうり 冷凍みかん			681	15.6
16	月	・ご飯・牛乳 ・高野豆腐の酢豚風 ・肉団子入り野菜スープ		飲用牛乳 凍り豆腐ぶた ひき肉(生)			精白米 でん粉 じゃがいも 揚げ油 米ぬか油 上白糖 はるさめ ごま油			しょうが にんじん たまねぎ たけのこ 青ピーマン しいたけ 根深ねぎ はくさい			809	14.8
17	火	・セサミバン ・牛乳 ・ツナポテグラタン ・ソーセージと野菜のスープ		飲用牛乳 まぐろ類缶詰 ピザチーズ カットウインナー			セサミバン じゃがいも 米サラダ油 米粉 米ぬか油			にんじん たまねぎ トマト加工品 にんにく セロリー キャベツ こまつな			683	18.0
18	水	・新ごぼうの混ぜご飯 ・牛乳 ・野菜のうま煮 ・なめご汁 ・あじさいゼリー		鶏もも 油揚げ 豆乳 粉寒天 飲用牛乳 木綿豆腐 米みそ(淡色辛みそ)米みそ(赤色辛みそ)			精白米 おおむぎ 米ぬか油 つきこんにゃく 上白糖 板こんにゃく じゃがいも			しょうが ごぼう にんじん いんげん だいこん しいたけ なめこ 根深ねぎ ぶどう			701	14.3
19	木	・ナシゴレン ・牛乳 ・ソトアヤム ・パセリポテト		鶏もも むきえび 飲用牛乳			精白米 おおむぎ 米ぬか油 ビーフン じゃがいも			にんにく しょうが たまねぎ にんじん 青ピーマン 赤ピーマン キャベツ こまつな パセリ			698	15.8
20	金	・麦ご飯 ・牛乳 ・鮭の西京焼 ・野菜の炒り煮 ・豆腐団子汁		飲用牛乳 さけ 米みそ(淡色辛みそ) 油揚げ 木綿豆腐 鶏もも カットわかめ			精白米 おおむぎ 米ぬか油 上白糖 白玉粉 じゃがいも			しょうが ねぎ だいこん ぶなしめじ にんじん こまつな			683	17.3
23	月	・ご飯 ・牛乳 ・れんこん生揚げバーグ ・五目汁		飲用牛乳 豚ひき肉 生揚げレンズまめ 芽ひじき 鶏むね			精白米 米ぬか油 上白糖こんにゃく			れんこん ごねぎ だいこん ごぼう にんじん はくさい ねぎ こまつな			741	18.8
24	火	・ひじきご飯 ・牛乳 ・じゃがいものそぼろ煮 ・キャベツと小松菜のみそドレサラダ		鶏もも 芽ひじき 油揚げ 飲用牛乳 鶏ひき肉 米みそ(淡色辛みそ)			精白米 米ぬか油 つきこんにゃく 三温糖 じゃがいも でん粉 ごま油			にんじん 干ししいたけ しょうが たまねぎ さやいんげん キャベツ きゅうり こまつな			698	13.2
25	水	・ハヤシライス ・牛! ・カリカリ油揚げサ		豚肉もも 豆乳 飲用牛乳 油揚げ			精白米 おおむぎ 米ぬか油 上白糖 米粉			にんにく たまねぎ マッシュルーム トマト加工品 キャベツ にんじん きゅうり ほうれんそう			742	14.8
26	木	・枝豆ごはん ・牛乳 ・ししゃもから揚げ ・もやしのごま和え	・具だくさんみそ汁	まこんぶ 油揚げ 飲用牛乳 ししゃも 豚肉もも 米みそ (淡色辛みそ) 米みそ (赤色辛みそ)			精白米 おおむぎ 上白糖 米サラダ油 でん粉 米粉 すりごま じゃがいも			えだまめ しょうが もやし にんじん ほうれんそう ごぼう だいこん ねぎ			681	15.0
27	金	・親子丼 ・牛乳 ・い ・アンデスメロン	ものこ汁	鶏もも 鶏卵 飲用牛乳 米みそ (赤色辛みそ) 米みそ (淡色辛みそ) 木綿豆腐			精白米 おおむぎ 三温糖 でん粉 板こんにゃく じゃがいも			にんじん たまねぎ たけのこ しいたけ グリンピース ごぼう ねぎ アンデスメロン			708	16.2
30	月		牛乳 ・豆腐シューマ	鶏ひき肉 飲用牛乳 押し豆腐 豚肉もも なると むきえび いか うずら卵			精白米 ごま油 しゅうまいの皮 はるさめ			しょうが たかな漬 たまねぎ キャベツ にんじん 干ししいたけ チンゲンサイ もやし たけのこ ねぎ			682	18.6
* :	食材	料購入の都合によ	り献立を変更する	場合がありま	すので、ご了	をなださい。	※給食回数	效21回					1	
		エネルギー	たんぱく質	脂質	食塩相当量	カルシウム	マグネシウム	鉄	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食物	羽絨維
月		(kcal)	(%)	(%)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(ugRAE)	(mg)	(mg)	(mg)		g)
	4		エネルギーの	エネルギーの										