6 月 の 献 立 表 練馬区立石神井東中学校



		1 .	T			T		練馬区立石神井		
日日曜		·	+1	主に体の組織をつくる		主に健康を保持し代謝を調節す		主にエネルギー源になる		エネルキ゛ー
		乳	献立名		T	න	T			
				1 群	2群	3群	4群	5群	6群	タンパ ク質
			ごはん・青海苔ふりかけ	たらすり身 鶏卵 豆腐 油揚げ	牛乳 ひじ	墋	ごぼう 葱 生姜	米 澱粉	米サラダ油	788
1	月	MILK	手作りさつま揚げ・豚汁	歴稿 油揚り 豚肉 みそ	き 青海苔 しらす	小松菜	大根 玉葱	じゃが芋 こんにゃく	白ごま	34.9
•	,,		チ作りCフよ物け・豚汁		0.59			C/0/2 (0 <		5 .,5
		9	カレーピラフ	ハム むきえび	牛乳	人参	玉葱 マッシュルーム	*	米サラダ油	767
2	火	MOLK	ベイクドポテト	ベーコン	ピザ用チー	パセリ	グリンピース	じゃが芋	バター	28.8
~	У.		ジュリエンヌスープ		ズ		にんにく セロリ きゃべつ			20.0
		2	まづけん 名のガール… 2姓き	かじきまぐろ	牛乳	人参 水菜	にんにく もやし	米麦上蜡	バター	779
	-14		麦ごはん・魚のガーリック焼き	豚肉油揚げ	'	小松菜	大根 乾し椎茸	じゅか芋	すりごま	
3	水	MILK	野菜のごまあえ・芋団子汁				葱	小麦粉 澱粉		33,8
		9		豚肉 むきえび	牛乳	人参	生姜 にんにく	蒸し中華そば	米サラダ油	835
_	^	MILK	五目あんかけ焼きそば	いか うずら卵	寒天缶	ハシ 青梗菜	筍 乾し椎茸 玉葱 白菜 もやし みかん	澱粉 水あめ	だま油	
5	金	THEM.	フルーツポンチ	V 3 3 3 3 4 F		131224	缶 パイン缶 黄桃缶	上白糖	2000	30.9
			豆わかごはん	 大豆	牛乳	人参	りんご缶 生姜 にんにく 長葱	米 小麦粉	米サラダ油	761
_	_		いかのチリソースかけ	八豆 いか 豚肉	炊き込みわ	にら	白菜 もやし	上白糖 澱粉	ごま油	
8	月	MOLK	ワンタンスープ	AID. ISAN	かめ	12.5		ワンタン皮	白ま	31.1
				97.ch 977.1-t-ch	± 100	1.45		米澱粉	米サラダ	700
			ごはん・肉豆腐	豚肉 豚ひき肉 鶏卵 豆腐	牛乳 ひじき	人参されるが	生姜 玉葱 ごぼう 乾し椎茸	上白糖	A 9 9 9	799
9	火	MILK	ひじき入り卵焼き・果物	海岬 立鸠	UUa	C/4 M J/M	くだもの	こんにゃく		31.0
<u> </u>						1.0		ж		
			豚肉とごぼうのごはん	豚肉油揚げ	牛乳	人参	生姜 グリンピース 大根 白菜 葱	米 こんにゃく 上台糖 里芋	米サラダ油	789
10	水	MILK	焼きししゃも・ごま味噌汁	白みそ	ししゃも	小松菜			ねりごま	36.8
								2.15	M444 — : ** :	
, .			コーンマヨネーズトースト	鶏肉	牛乳 プー・サイ・ブ	人参	ホールコーン	食パン	米サラダ油 マヨネーズ	773
11	木	MILK	じゃが芋と鶏肉のトマト煮		ピザチーズ 粉チーズ	パセリ トマト缶詰	玉葱 にんにく きゅうり	じゃが芋	イコホース	27.6
			舟きゅうり							
	^		梅ごはん・豆腐のしゅうまい	豚ひき肉 豆腐 赤みそ	牛乳 ちりめんじ	人参	梅干し 乾し椎茸 葱 生姜 きゃべつ	米パン粉	白ごま ねりごま	736
12	金	MILK	ごまだれサラダ あじさいゼリー	かみて	やこ アガ-	小松菜	徳 主要 さゃハフ もやし ぶどう果汁	^{表表初} しゅうまいの皮	ごま油	30.7
				甘塩鮭 豚肉	牛乳	人参	ごぼう 大根 しめじ	米麦上白糖	ごま油	
			麦ごはん・鮭の塩焼き	ロ塩駐 豚肉 さつま揚げ	十五	さながか	日菜葱	木 友 エロ橋 ちくわぶ	白ごま	765
15	月	MOLK	きんぴらごぼう・五目汁	豆腐 油揚げ		小松菜		つきこんにゃく	米サラダ油	36.2
)								
		2	セルフミートサンド	豚ひき肉 レンズ豆	牛乳 生クリーム	人参 南瓜 ピーマン	にんにく セロリ 玉葱 マッシュルーム	丸パン 小麦粉 じゃが芋	米リラ ダ油 パター	838
16	火	MILK	 南瓜のシチュー・冷凍みかん	レンス豆 鶏肉	エクリーム 脱脂粉乳	パセリ	玉葱 マッシュルーム 冷凍みかん	しゃか す 上膊糖	76-	32.1
			円面のクラユ ・ / 10米のパイリ							
			麦ごはん・回鍋肉	豚肉 鶏肉 うずら卵 豆腐	牛乳	人参しされが	生姜 乾し椎茸 筍 にんにく 葱	米麦 製粉上白糖	米サラダ油 ごま油	775
17	水	MUK	春雨スープ	赤みそ 甜麺醤		小松菜	きゃべつ しめじ		ССЛШ	28.0
					at mi					
			食パン・パインジャム	ベーコン 豚肉	牛乳 生クリーム	人参	パイン パインダュース	食り コーンスタ	米サラダ油	816
18	木	MILK	ハムのキッシュ風・ポトフ	鶏卵 ハム	ピザチーズ	パセリ	玉葱 にんにく せろ	ーチ じゃが芋		32.0
				ウィンナー			O 395211-A \$77.7	グラニュー糖		
		2	あじさいごはん・鯵の南蛮漬け	黒大豆鯵	牛乳	人参	葱 えのきだけ 大根 もやし	米(うるち・餅)	米サラダ油	745
19	金	MOLK	おひたし・すまし汁	かまぼこ 豆腐	わかめ	小松菜	入板 もやし さくらんぼ	澱粉 小麦粉 上白糖	白ごま	33.7
			さくらんぼ ★食育の日★				C 12.0.0.	上日裾 		
		2	パプリカライスクリームがけ	ベーコン 豚肉	牛乳 粉チーズ	人参	にんにく 玉葱 マッシュルーム	米 麦	米サラダ油	863
22	月	MOLK		白みそ	脱脂粉乳	パセリ	切り干し大根を枝豆	小麦粉 上白糖	バター ごま	25.9
	,,		味噌ドレサラダ・ミニトマト		生クリーム 	ミニトマト	きゅうり ホ ールコー ン		油 すりごま	_5.5
		2	ごまごはん・鯖のおろしソース	鯖文化干し	牛乳	人参	大根 乾し椎茸	米 麦	ごま(白・黒)	809
23	火	FIOLK		鶏卵 豆腐		小松菜	葱 きゅうり 生姜	上白糖		32,6
23			むらくも汁・きゅうりの香り漬					澱粉		٥٤,٥
			ナン・レンズ豆カレー	豚ひき肉	牛乳 アガー 生クリーム	人参	にんにく 玉葱 生姜	ナン 上白糖	米サラダ油	838
24	zk	MOLK	カラフルポテト	レンズ豆	粉チーズ	ピーマン アスパラガス	セロリ 干しぶどう ホールコーン	小麦粉 じゃが芋	バター	31.4
	ζ,		カフェオレゼリー					- ,		
			ビビンバ	豚ひき肉	牛乳	人参	にんにく 生姜	米麦	米サラダ油 プまか	848
25	木	MOLK	トックスープ・びわ	凍り豆腐 豆腐 油揚げ 豆板醤		はおれる	長葱 ぜんまい もやし 筍 ぴわ	澱粉 トック 上白糖	ごま油 白ごま	30.4
	•					- ,				
		2	ごはん・味噌汁	豚ひき肉 鶏卵	牛乳	南瓜	切り干し大根	米パン粉	米サラダ油	812
26	金	MOLK	切り干し大根入りハンバーグ	豆腐 油揚げ みそ(赤・白)	生クリーム	小松菜	生姜 葱 玉葱 	上白糖 澱粉 じゃが芋	バター	28.5
			南瓜の甘煮	,, c (<u>w</u> ,						
		2	キムタクごはん・ゼリーフライ	豚肉 鶏肉	牛乳	人参	白菜キムチ たくあん	米 麦	ごま油	778
29	月	FAOLK		おから 鶏卵		青梗菜	玉葱 葱 乾し椎茸 えのきだけ 冬瓜	じゃが芋 小麦粉 パン粉	米サラダ油 白ごま	26.5
23	73		冬瓜汁				えのさたけ 冬山 にんにく 生姜	小支材 ハン材 	ロしま	20.0
		2	麦ごはん・家常豆腐	豚肉	牛乳	人参	生姜 乾し椎茸	米 麦	米サラダ油	832
30	火	MULK		厚揚げ 赤みそ		さなんがん	筍 にんにく 葱	上白糖粉	ごま油	32.4
	· 火		もやしと春雨のあえもの			小松菜	キャベツ もやし	春雨	すりごま	S∠.4
E	日の平均				※食材即	構入の都合に	より、献立を変更す	ることがありま	す。	7. 1. 1
			レギー たんぱく質 脂肪 ブ							

	エネルギー	たんぱく質	脂肪	カルシウム	鉄	ピタミン			食物繊維	食塩	
	(kcal)	(g)	(%)	(mg)	(mg)	A(μgRe)	B1 (mg)	B2(mg)	C(mg)	(g)	(g)
6月分平均	799	31.1	24.7 (27.8%)	407	3.1	328	0,53	0.62	35	5.9	3.3
摂取基準	820	30 25 - 40	摂取エネルギー 全体の 25-30%	450	4.0	300	0.50	0.60	35	6.5	3 未満

