

令和4年度 練馬区立八坂中学校

今月の給食目標「健康的な生活リズムを考えよう」 「バランスのとれた食事について考えよう」

_			人			と		
日		牛乳	献立名	<u>赤の食品</u> 血や肉になる	黄色の食品 働く力になる	緑の食品 体の調子を整える	栄 剤	& 価
1	木	ジョア	チキンカレーライス ガーリックサラダ	鶏肉 いんげん豆 レンズ豆 生クリーム 乳酸菌飲料 ちりめんじゃこ わかめ	米 大麦 油 じゃが芋 バター 小麦粉 ざらめ ごま 砂糖	にんにく 生姜 たまねぎ にんじん トマト缶 キャベツ きゅうり コーン	エネルギー たんぱく質 脂質	789 kcal 11.5 % 17.9 %
2	金	0	☆さつまいもごはん ひじき入り厚焼き卵 わかめとなめこのみそ汁	牛乳 鶏肉 ひじき いんげん豆 豆腐 鶏卵 油揚げ わかめ みそ		干ししいたけ にんじん たまねぎ グリンピース なめこ ねぎ	エネルギー たんぱく質 脂質	795 kcal 16.6 % 28.6 %
5	月	0	キャロットライスのホワイトソースかけ ジュリエンヌスープ ☆果物(ぶどう)	鶏肉 えび いんげん豆 牛乳 生クリーム チーズ 豚肉		にんじん たまねぎ トマトピューレ にんにく コーン マッシュルーム セロリー キャベツ 小松菜 ぶどう	エネルギー たんぱく質 脂質	772 kcal 14.5 % 28.0 %
6	火	0	三色そぼろご飯 吉野汁 米粉りんごヨーグルトケーキ	鶏肉 鶏卵 牛乳 油揚げ かまぼこ ヨーグルト	米 大麦 砂糖 油 ごま こんにゃく 焼きふ 片栗粉 米粉	たまねぎ 生姜 小松菜 もやしにんじん 大根 ねぎ 水菜 りんご	エネルギー たんぱく質 脂質	895 kcal 16.7 % 29.8 %
7	水	0	⑦揚げパン 坦々春雨スープ 中華サラダ	きな粉 牛乳 豚肉 豆腐 わかめ ハム	粉 春雨 ごまごま油	生姜 にんにく ねぎ たまねぎ にんじん もやし チンゲンサイ キャベツ きゅうり	エネルギー たんぱく質 脂質	766 kcal 15.2 % 36.0 %
8	木	0	★栗ご飯 ぶりの照り焼き 根菜のごま汁 ★菊花和え ★重陽の節句献立	牛乳 ぶり わかめ 豆腐 みそ かつお節		生姜 大根 にんじん ごぼう ねぎ キャベツ もやし 小松菜 菊	エネルギー たんぱく質 脂質	781 kcal 18.3 % 29.5 %
9	金	0	萩ご飯 焼きししゃもの和風マリネ	小豆 牛乳 ししゃも 鶏肉 わかめ	こんにゃく ちくわぶ 焼きふ 片栗粉 白玉団子	枝豆 にんじん ピーマン たまねぎ 大根 ごぼう ねぎ	エネルギー たんぱく質 脂質	789 kcal 17.7 % 19.2 %
12	月	0	おろし豚丼 秋のみそ汁 抹茶プリン	豚肉 牛乳 豆腐 みそ アガー 生クリーム	米 ごま油 油 砂糖 ごま でん粉 じゃが芋 さつま芋 白玉団子	にんにく たまねぎ にんじん もやし こねぎ 大根 えのきたけ しめじ 小松菜 ねぎ	エネルギー たんぱく質 脂質	828 kcal 14.6 % 29.2 %
13	火	0	★ビビンバチャーハン 鶏肉のプルコギ ★トックスープ [★世界の料理 韓国]	豚肉 牛乳 鶏肉 わかめ かまぼこ	トック	生姜 にんにく ぜんまい にんじん しめじ もやし ほうれん草 ねぎ 大根	エネルギー たんぱく質 脂質	835 kcal 18.3 % 30.7 %
14	水	0	カラフルピラフ イタリアンスープ ☆果物(りんご)	鶏肉 牛乳 ベーコン レンズ豆 鶏卵 パルメザンチーズ		たまねぎ にんじん コーン グリンピース パセリ粉 ほうれん草 りんご	エネルギー たんぱく質 脂質	766 kcal 15.9 % 28.7 %
16	金		★バターコーンラーメン 煮卵 アキャラメルポテト [★食育の日 北海道の料理]	豚肉 なると みそ 牛乳 卵	グラニュー糖	にんにく 生姜 セロリー にんじん ねぎ キャベツ もやし にら コーン	エネルギー たんぱく質 脂質	899 kcal 15.5 % 34.4 %
20	月	0	☆揚げ鰹の生姜ご飯 はっと汁 わかくさポテト	かつお 牛乳 鶏肉 油揚げ豆腐 青のり	ごま こんにゃく 白玉粉 小麦粉 じゃが芋 バター	生姜 大根 えのきたけ 小松菜にんじん ごぼう	エネルギー たんぱく質 脂質	788 kcal 15.7 % 21.6 %
21	火	0	☆はちみつレモントースト ミネストローネ フルーツヨーグルト	牛乳 鶏肉 ベーコン 大豆 ヨーグルト	はちみつ グラニュー糖	レモン にんにく キャベツ たまねぎ にんじん セロリー トマト缶 パセリ粉 みかん缶 パイン缶 桃缶 ぶどう缶	エネルギー たんぱく質 脂質	771 kcal 13.6 % 33.7 %
22	水	0	麦ごはん カレーふりかけ じゃが芋と凍り豆腐の旨煮 れんこん入りきんぴら	牛乳 ちりめんじゃこ 豚肉 大豆 高野豆腐 さつま揚げ	こんにゃく 砂糖	生姜 にんじん たまねぎ グリンピース ごぼう たけのこ れんこん	エネルギー たんぱく質 脂質	766 kcal 16.9 % 23.3 %
26	月		なす入りスパゲティミートソース わかめとツナのサラダ	豚肉 大豆 チーズ 牛乳 わかめ ツナ缶	スパゲティ オリーブ油 砂糖 油	にんにく 生姜 にんじん たまねぎ マッシュルーム トマト缶 トマトピューレ なす 大根 ほうれん草 コーン	エネルギー たんぱく質 脂質	774 kcal 19.5 % 32.9 %
27	火	0	★ナシゴレン ★アヤムゴレン ★ソトアヤム ★世界の料理 インドネシア	豚肉 えび 牛乳 鶏肉		生姜 にんにく たまねぎ コーン ピーマン 赤ピーマン パセリ レモン キャベツ もやし トマト缶	エネルギー たんぱく質 脂質	775 kcal 19.9 % 28.6 %
28	水	0	わかめごはん ⑦いかのスタミナ揚げ 肉じゃが ☆果物(なし)	わかめご飯の素 牛乳 いか豚肉 大豆	粉 油 こんにゃく じゃが芋 砂糖	にんにく にんじん たまねぎ さやいんげん なし	エネルギー たんぱく質 脂質	790 kcal 16.7 % 23.0 %
29	木		五目あんかけ丼 わかめスープ マーラーカオ	豚肉 うずら卵 牛乳 鶏肉 わかめ 豆腐 鶏卵		たけのこ にんじん 干し椎茸 たまねぎ 白菜 もやし チンゲンサイ 生姜 ねぎ	エネルギー たんぱく質 脂質	882 kcal 15.6 % 30.8 %
30	金	0	麦ごはん ★鮭の西京焼き ★京まり麩のすまし汁 カリカリじゃこサラダ [★京都府の料理]	牛乳 鮭 みそ 鶏肉 わかめ ちりめんじゃこ		にんじん 大根 ごぼう 白菜 ねぎ 小松菜 もやし キャベツ たまねぎ	エネルギー たんぱく質 脂質	789 kcal 19.8 % 30.3 %
								

※学校行事・食材等の関係で、献立が変更になることがあります。

<1人当たりの平均栄養摂取量>

_	<u> </u>											
	学校給食摂取基準	エネルギー	タンパク質	脂質	カルシウム	鉄分	ビタミン			食物繊維	食塩	
	子权和及按规举年	Kcal	%	%	mg	mg	Al/ 1/-11 (μg)	B1 (mg)	B2 (mg)	C (mg)	g	g
	八坂中平均	803	16.4	28.3	391	3.3	291	0.48	0.61	31	8	2.9
	摂取基準	830	エネルギーの (13~20%)	エネルギーの (20~30%)	450	4.5	300	0.5	0.6	35	7.0以上	2.5未満

<9月の主な使用食材と産地(実績)>

食材	ブルーベリー キャベツ きゅうり	チンゲンサイ 赤ピーマン 青ピーマン さつま芋	白菜 セロリ しめじ えのきたけ パセリ	小松菜	ごぼう にんにく ねぎ	里芋
産地	群馬	茨城	長野	練馬区	青森	宮崎
食材	もやし 梨	さといも きゅうり	にんじん 豚肉	鶏肉	しょうが	人参 玉ねぎ じゃが芋
産地	栃木	埼玉	千葉	岩手	高知	北海道

※9月の飲料牛乳の生乳産地予定は、東京、山梨、群馬、岩手、青森、宮城、秋田、北海道です。

☆季節の献立 アアンコールの献立 ★行事等による献立

┃ ◎15日(木)は定期考査のため、給食はありません。 ┃

▮ ◎学校給食費の徴収にご協力をお願いします。 Ⅰ 9月の給食費の引き落としは20日(火)で す

前日までに残高を確かめて入金お願いいたしま



