

## 令和7年 **9 月 予 定 献 立 表** 大柴分所 (後期課程)



大栄分所(後月											
			献立名					料とはたらき 調子を整える 主にエネルギーになる			栄養価
В	曜	集	<u> </u>	=1.4	主に体の組織をつくる1群2群		主に体の調子を整える 3群 4群		<u> </u>	イーになる 6群	Iネルギー(kcal) たんぱく質(g)
_		乳	主食	副食	魚・肉・卵豆・豆製品	牛乳・乳製品 小魚・海そう	緑黄色野菜	その他の野菜 果物	穀類・いも類 砂糖	油脂	脂質(g) 食塩相当量(g)
2	火	0	きなこ 揚げパン	オムレツ ABCスープ コーンサラダ(ドレッシング)	きな粉 卵 ウインナー とり肉	牛乳	にんじん パセリ ブロッコリー	キャベツ 玉ねぎ マッシュルーム きゅうり コーン	パン 砂糖 マカロニ でん粉	油 ドレッシング	774 29.8 31.5 3.0
3	水	0	麦ごはん	あじチーズパン粉焼き なつやさいカレー なし	とり肉 あじ	牛乳 スキムミルク チーズ	かぼちゃ ピーマン トマト パセリ にんじん バジル	なす 玉ねぎ なし	米 麦 パン粉	油 オリーブ油	814 32.8 18.5 2.7
4	木	0	ごはん	とり肉のネギ塩だれ焼き けんちん汁 もやしサラダ ************************************	とり肉 ぶた肉 とうふ ツナ	牛乳 のり	にんじん ほうれんそう	ねぎ だいこん もやし ごぼう コーン	米 砂糖	ごま油 ごま	788 34.9 22.5 2.6
5	金	0	ごはん	いかスタミナ漬け マーボーなす バンバンジーサラダ アセロラゼリー ************************************	いか ぶた肉 みそ 大豆 とり肉	牛乳	にんじん ピーマン	なす たけのこ ねぎ もやし きゅうり 玉ねぎ	米 砂糖 でん粉 ゼリー	ごま油 ごま ドレッシング	784 34.9 16.7 3.1
8	月	0	ごはん	キャベツメンチ (ソース) とうふと玉ねぎのみそ汁 切り干し大根の炒め煮	とうふ 油揚げ ぶた肉 みそ とり肉 さつまあげ	牛乳	にんじん いんげん	玉ねぎ 切干大根 しいたけ ねぎ キャベツ	米 砂糖 パン粉 小麦粉 でん粉	油 ごま油	823 31.8 24.0 3.1
9	火	0	ナン	カレーミート コンソメスープ アロッコリーとカリフラワーのサラダ (マヨネーズ) レモンカスタードタルト	ぶた肉 とり肉 大豆 ウインナー	牛乳 粉チーズ	にんじん ピーマン パセリ ブロッコリー	玉ねぎ キャベツ カリフラワー	ナン 小麦粉 じゃがいも タルト	油 マヨネーズ	815 35.0 32.1 2.9
10	水	0	ごはん	さばごまみそ焼き *かかかみ厳立* よんかんで食べよう のっぺい汁 こまつなのいそかあえ い	さば みそ とうふ 油揚げ かつお節 とり肉	牛乳 のり	にんじん こまつな	だいこん ねぎ しいたけ もやし	米 でん粉 砂糖	ごま	787 30.6 23.9 2.3
11	木	0	ごはん	春巻き キムチなベスープ 中華サラダ	がんもどき ぶた肉 焼き豆腐 みそ	牛乳	にんじん にら	もやし 玉ねぎ はくさい キムチ きゅうり きくらげ キャベツ しいたけ	米 でん粉 砂糖 小麦粉 春雨 マロニー 米粉	油 ごま油 ごま	816 25.1 25.4 3.1
12	金	0	ごはん	ぶた肉の三味焼き ** *********************************	ぶた肉 とり肉 とうふ かつお節	牛乳	ほうれん草 にんじん	ねぎ しいたけ キャベツ はくさい きゅうり たくあん	*	ごま	817 34.3 25.3 3.2
16	火	0	アーモンド トースト	にくだんごてりやきソース 野菜スープ イタリアンサラダ(ドレッシング) はちみつレモンゼリー	とり肉 ぶた肉 ツナ	牛乳	にんじん ピーマン パプリカ	キャベツ 玉ねぎ コーン		マーガリン アーモンド ドレッシング 油	787 25.5 29.3 2.7
17	水	0	ごはん	ハンバーグおろしソース さつまいものみそ汁 和風サラダ	とり肉 ぶた肉 とうふ みそ	牛乳 のり	にんじん ほうれんそう	だいこん レモン汁 ねぎ えのきたけ 玉ねぎ	米 砂糖 さつまいも	油	824 31.7 23.9 3.0
18	木	0	ごはん	パオズ マーボードウフ きょほう	ぶた肉 とうふ 大豆 みそ 大豆粉	牛乳	にんじん にら	玉ねぎ ねぎ きょほう しいたけ たけのこ キャベツ		ごま油	781 31.0 18.2 2.6
19	金	0	栗ごはん (ごま塩)	いわしみぞれ煮 豚汁 きゅうりの南蛮漬け ソフール	いわし ぶた肉 みそ	牛乳 ヨーグルト	にんじん	だいこん ごぼう きゅうり ねぎ	米 じゃがいも 砂糖	ごま油 ごま くり	787 34.1 18.6 2.8
22	月	0	ごはん	プルコギ ワンタンスープ チョレギサラダ りんごヨーグルト	ぶた肉 牛肉 とり肉	牛乳 わかめ のり ヨーグルト	にんじん にら	玉ねぎ ねぎ キャベツ きゅうり しめじ	米 砂糖 ワンタン	ごま ごま油 ド レッシング	824 34.3 18.2 2.8
24	水	0	ごはん	ヤンニョムチキン マロニースープ きゅうりのふうみづけ	とり肉	牛乳	にんじん	玉ねぎ キャベツ たけのこ きくらげ きゅうり	米 でん粉 砂糖 マロニー 米粉	油 ごま油 ごま	853 29.4 25.7 2.4
25	木	0	ごはん	ぶた肉のみそ風味焼き くかんで食べよう とうふのみそ汁 キャベツの塩昆布あえ ( ) みかんゼリー	J ぶた肉 みそ とうふ 油揚げ かつお節	牛乳 こんぶ	にんじん	ねぎ キャベツ きゅうり	米 砂糖 ゼリー	ごま ごま油	860 34.4 26.3 3.1
26	金	0	ごはん	キムタクごはんの具 中華風コーンスープ ほうれん草のナムル	ぶた肉 とうふ 豆乳	牛乳	にんじん にら ほうれんそう	キムチ ごぼう つぼ漬け ねぎ コーン 玉ねぎ もやし	米 砂糖	ごま ごま油 ド レッタング	792 27.8 23.2 3.0
29	月	0	ごはん	まんだいケチャップソースがけ こまつなとじゃが芋のみそ汁 ひじきのいため煮	まんだい 油揚げ みそ 高野豆腐 とり肉 大豆	牛乳 ひじき	こまつな にんじん	玉ねぎ えのきたけ	米 でん粉 砂糖 じゃがいも	油 ごま	800 34.5 29.9 2.8
30	火	0	丸パン(横割)	とり肉のバーベキューソース クリームシチュー グリーンサラダ(ドレッシング)	とり肉 ベーコン	牛乳 スキムミルク	にんじん パセリ ブロッコリー	玉ねぎ マッシュルーム しめじ キャベツ		油 ドレッシング	781 35.1 32.0 3.1
★献	<u></u> 対は	食材	購入の都合によ	り、変更となる場合があります。			学校給食摂取基準 (中学校)		月平均		
熱量: 830kcal たんぱん原: 34.3c/第四26.0cc									· O - 44 5 \	806	
	生活習慣をみなかさう   今月の地元産は   (さつまいも) 高木友哉(桜田)   (ぶた肉) 16日、19日、22日							たんぱく質: 34.3g(範囲26.9~41.5g) 脂質: 23.1g(範囲18.4~27.6g) 食塩相当量: 2.5g以下			31.9 24.5
											2.8





【ぶた肉】 16日、19日、22日 飯田裕一(大栄十余三)

9月分の給食費振替日は、10月31日です。 お早目に口座への入金をお願いします。