和爾 10月学校給食献立表

B	献立:	*	ಕ ಕ	5 & \$	材料				
曜	脚 立		血や筋肉や骨になる	体の調子を良くする	熱や力になる				
		1							
1	※ 北峰祭のため								
/	給食はありません	ს .							
水	23.								
		牛乳.			精白米				
2		1 70	中乳 豆腐 豚肉	玉ねぎ 小松菜 もやし	でん粉 砂糖 油				
_	五目あんかけ豆腐	10/2 t	「豆腐の日」		C70455 1546 /III				
/	みそきんぴら	, , , = 1	さつま揚げ みそ	人参 さやいんげん ごぼう こんにゃく	ごま 砂糖 油				
*	りんご のりの佃煮		のり	りんご	砂糖 コーンスターチ				
* *		ネルギー】762ka		[脂質】23.8g 【食塩】2.5g	10 410 I J 773 J				
			卵 スキムミルク		小麦粉 バター 砂糖				
_	コッペパン	牛乳	牛乳						
3	ポークビーンズ		豚肉 いんげん豆	玉ねぎ 人参 トマト 枝豆 しめじ	じゃがいも 砂糖 油				
/	マカロニのフレンチサ	ラダ		キャベツ とうもろこし	マカロニ ごま				
金	パインアップル			パインアップル					
	(II	ネルギー】751kc	al 【たんぱく質】35.5g 【	脂質】22.6g 【食塩】2.8g					
		牛乳.			精白米				
6	白菜と厚揚げのみそ汁	, ,,	牛乳 厚揚げ みそ	白菜 人参 長ねぎ					
/	豚肉とさつまいもの炒め	 か煮	豚肉	玉ねぎ さやいんげん 人参 生姜 こんにゃく	さつまいも 砂糖 油				
月	お月見団子			7,5 12 0,000	もち米 でん粉 砂糖				
	(1)	ネルギー】824kc	al 【たんぱく質】27.2g 【	脂質】20.5g 【食塩】2.5g					
14	五夜 年で最も月が	きれいに見え	5日の夜のことで,今年 る日とされています。清 いうことから,さつま芋	満月に見立てた丸い団	子をお供えしたり、				
		牛乳	牛乳						
7	ハヤシライス		豚肉	玉ねぎ 人参 トマト パセリ しめじ	精白米 じゃがいも 砂糖 小麦粉 コーンスターチ 油				
/	大根のごまドレサラダ			大根 キャベツ					
火	ブルーベリーゼリー		寒天	ブルーベリー	砂糖				
	【エネルギー】775kcal 【たんぱく質】23.0g 【脂質】22.9g 【食塩】2.6g								

日	献立:	*	ಕ ಕ	も な	材料				
曜	19A <u>-7</u> -	12	血や筋肉や骨になる	体の調子を良くする	熱や力になる				
	コッペパン	牛乳	卵 スキムミルク 牛乳		小麦粉 バター 砂糖				
8	ふわふわ卵スープ		卵 ベーコン	玉ねぎ 人参 小松菜	パン粉				
/	大豆力レーコロッケ		大豆	玉ねぎ	じゃがいも 小麦粉 砂糖パン粉 コーンスターチ 油				
水	プロッコリーとツナの! みかんジャム	ソテー	ツナ	ブロッコリー 玉ねぎ とうもろこし みかん	ごま 油 砂糖 水あめ				
		ネルギー】751kc	al 【たんぱく質】30.4g	【脂質】32.5g 【食塩】3.1g					
	ごはん	牛乳	牛乳		精白米				
9	豆乳担々鍋		豚肉 豆腐 豆乳 みそ	人参 大根 長ねぎ キャベツ にんにく	ごま油				
/	かつおフライ		かつお		小麦粉 でん粉 パン粉 油				
木	ひじきの炒め煮		ひじき さつま揚げ	人参 ピーマン	ごま 砂糖 油				
•	【エネルギー】832kcal 【たんぱく質】35.2g 【脂質】27.4g 【食塩】2.6g								
	背割りパン	牛乳	卵 スキムミルク 牛乳		小麦粉 バター 砂糖				
10	かぼちゃポタージュ		ベーコン スキムミルク 牛乳 生クリーム チーズ	かぼちゃ 玉ねぎ パセリ	小麦粉 砂糖 油 コーンスターチ				
/	函館カール・レイモンの	ソーセージ	ソーセージ						
金	コールスローサラダ			人参 キャベツ とうもろこし	マヨネーズ(卵不使用) ごま 砂糖				
	函館カール・レイモン創業100周年! [エネルギー] 769kcal [たんばく質] 30.6g [脂質] 32.7g [食塩] 3.1g								
EDWINA IN A 1 CA HEAVING I.									

函館カール・レイモンから,創業100周年の記念事業として函館市のいくつかの学校にソーセージが無償 提供されることになり、めでたく北中と本通中が選ばれました! 函館の名物として長年愛されている「函館 カール・レイモンのソーセージ」の美味しさを、改めて感じながら食べてもらえたらと思います。

	こはん	午乳	牛乳		
14	せんべい汁		油揚げ	人参 大根 ごぼう 小松菜 しめじ	かやきせんべい
/	鶏肉とねぎの甘酢炒め		鶏肉	人参 長ねぎ	でん粉油砂糖
火	トクト			トムト	
	(II)	ネルギー】759kc	al 【たんぱく質】30.1g 【	脂質】19.2g 【食塩】2.4g	
	減量コッペパン	牛乳	卵 スキムミルク 牛乳		小麦粉 バター 砂糖
15	きのことベーコンのス/	パゲティ	ベーコン	玉ねぎ 人参 小松菜 しめじ まいたけ えのき	スパゲティ 油
/	ごまポテト	10/1	5 は「きのこの日」		じゃがいも ごま砂糖 油
水	チーズ		チーズ		
	[II	ネルギー】762kc	al 【たんぱく質】28.7g 【	脂質】28.8g 【食塩】2.8g	

栄養素	エネルギー	たんぱく質	脂質	ナトリウム	カルシウム	鉄		ピタ	ミン		食物せんい
木良 术	kcal	%	%	(食塩相当量) g	mg	mg	A ugRE	B1 mg	B2 mg	C mg	g
月平均栄養価	779	15.8	30.5	2.7	428	4.3	304	0.49	0.58	38	7.2
基準値	830	13~20	20~30	2.5未満	450	4.5	300	0.50	0.60	35	7.0

※物資の都合により献立を一部変更することがありますがご了承ください。

	献立:	5	a a	も な	材料
翟	₩ 7		血や筋肉や骨になる	体の調子を良くする	熱や力になる
	ごはん	牛乳	牛乳		精白米
6	中華コーンスープ		卵 豆腐 わかめ))	とうもろこし 人参 長ねぎ	でん粉 ごま油
/	えびシューマイ (2個)		えびたら	玉ねぎ	でん粉 パン粉 砂糖 水あめ 油
7	チンジャオロース		豚肉	玉ねぎ ピーマン 生姜 たけのこ にんにく	砂糖 ごま油 油
•	(±:	ネルギー】752ka	I cal 【たんぱく質】32.2g	<u> </u>	
	コッペパン	牛乳	卵 スキムミルク		小麦粉 バター 砂糖
7	ニョッキのスープ		生乳 鶏肉 卵	玉ねぎ 人参	じゃがいも 小麦粉
	野菜グラタン		ウインナー 牛乳	キャベツ 玉ねぎ とうもろこし	でん粉 上新粉 小麦粉 コーンスターチ
	ジェッッッ 梨		スキムミルク チーズ	人参ほうれん草型	砂糖油バター
NI.		ネルギー1 757kr	 cal 【たんぱく質】33.5g	【脂質】25.5g 【食塩】3.4g	<u>/ </u>
	ごはん	<u>牛乳</u>	1/2/100 (9.1 00.05	THER ZOOS TRAIN O. PE	精白米
^		十 乳	牛乳 油揚げ みそ	人参 大根 長ねぎ	さつまいも
	根菜のごま汁			ごぼう	ごま
/	豚肉と大豆のべっこう	<u></u>	豚肉 大豆 みそ		でん粉の糖油
,	ミニトマト (2個)			ミニトマト	
【エネルギー】832kcal 【たんぱく質】32.4g 【脂質】24.4g 【食塩】2.1g					
	減量ごはん	牛乳	牛乳		精白米
1	みそ煮込みうどん		豚肉 油揚げ みそ	玉ねぎ 長ねぎ ほうれん草	うどん
	里芋のそぼろ煮		鶏肉	玉ねぎ 枝豆 生姜	里芋 ごま 砂糖 油
Y	柿			柿	19/1/8 /18
		ネルギー】751ka	<u> </u> cal 【たんぱく質】29.0g	<u>│</u> 【脂質】23.1g 【食塩】2.4g	3
_	コッペパン	牛乳	卵 スキムミルク		小麦粉 バター 砂糖
2	かぶのポトフ		牛乳 ウインナー いんげん豆	かぶ 玉ねぎ	
	チキンナゲット(3個)		鶏肉	人参 キャベツ にんにく	小麦粉 パン粉 でん粉 油
	手作りチョコクリーム		豆乳		コーンスターチ ラード 砂糖 コーンスターチ
K		ネルギー1 766kg	 cal 【たんぱく質】29.8g	【脂質】36.6g 【食塩】2.8g	チョコレート
	-	牛乳			
3	ビーンズカレー	1 30	大豆 豚肉	玉ねぎ 人参	精白米 じゃがいも 砂糖
,	ごぼうサラダ			にんにく パセリ ごぼう 人参	小麦粉 コーンスターチ 油マヨネーズ(卵不使用)
	ぶどうゼリー			とうもろこし ぶどう	ごま 砂糖 水あめ
7		5 11 32 3 5 5		Inces of a second	
	(II)	ネルギー】814ka	cal 【たんぱく質】23.3g	【脂質】24.8g 【食塩】1.9g	3

日	献立:	名	ੇ ਨ	\$ \$	材料		
曜	MY 77 -		血や筋肉や骨になる	体の調子を良くする	熱や力になる		
	コッペパン	牛乳	卵 スキムミルク 牛乳		小麦粉 バター 砂糖		
24	さつまいものミルクス・	 _プ	鶏肉 スキムミルク 牛乳 生クリーム	玉ねぎ 人参 小松菜	さつまいも		
/	ほうれん草オムレツ		90	ほうれん草	でん粉		
金	キャベツのコンソメ煮 いちごジャム			キャベツ とうもろこし いちご	砂糖 水あめ		
亚		ネルギー】755kc	<u> </u> :al 【たんぱく質】32.4g 【	1850 1850			
27			豚肉いか	玉ねぎ 人参 もやし	精白米 でん粉		
/	ちくわの磯辺揚げ(21	固)	うずら卵 ちくわ りーニー	白菜生姜	ごま油 油 小麦粉 油		
	ワッフルドック(メープル)		青のり 卵 牛乳 ゼラチン		小麦粉 でん粉		
H			スキムミルク cal 【たんぱく質】32.2g 【	<u> </u> 脂質】25.5g 【食塩】2.6g	砂糖油		
	ごはん	牛乳	4.57		精白米		
28	じゃがいもとわかめのる	 みそ汁	牛乳 わかめ 油揚げ みそ	大根 長ねぎ	じゃがいも		
/	ぶりの竜田揚げ		ISIO	生姜	でん粉 油		
火	人参とツナの炒め物		ツナ	人参	ごまごま油		
	(II:	ネルギー】815ka	I :al 【たんぱく質】31.8g 【	<u> </u> 脂質】29.1g 【食塩】2.6g			
	【和食の日】今月は函館	産「じゃがい	も」「人参」、北海道産「	わかめ」「ぶり」を使った	たメニューを提供!		
	減量コッペパン	牛乳	卵 スキムミルク 牛乳		小麦粉 バター 砂糖		
29	スパゲティアラビアー	 タ	豚肉	玉ねぎ キャベツ トマト しめじ にんにく	スパゲティ 砂糖油		
/	プロッコリーのガーリ	ックソテー	ベーコン	プロッコリー 玉ねぎ とうもろこし にんにく	ごま油		
水	ヨーグルト		スキムミルク 全粉乳 寒天 ゼラチン	C J G J C O IE/WE C	砂糖		
,,,	[II	ネルギー】754ka	al 【たんぱく質】33.9g 【	I 脂質】26.3g 【食塩】1.9g			
	ごはん	牛乳	牛乳 人		精白米		
30	韓国風すき焼き		豚肉 豆腐	玉ねぎ 人参 長ねぎ えのき 白菜 生姜 にんにく 白滝	砂糖 ごま油 油		
/	いかメンチカツ		いか	人参 キャベツ 生姜 にんにく	小麦粉 でん粉 パン粉 砂糖 油		
木	もやしのナムル			もやし	ごま 砂糖 ごま油		
	[I:	脂質】25.9g 【食塩】2.4g	:				
	コッペパン	牛乳	卵 スキムミルク 牛乳		小麦粉 バター 砂糖		
31	生姜スープ		ベーコン	大根 もやし 小松菜 生姜			
/	鶏肉のケチャップ炒め		鶏肉	玉ねぎ 人参 ピーマン	でん粉 油		
金	洋梨 黒豆きなこクリーム		きな粉 スキムミルク	洋梨	砂糖 ごま油 油		
		ネルギー】764ka	al 【たんぱく質】28.6g 【	脂質】33.0g 【食塩】3.6g			