

10月 学校給食献立予定表



		主	な 材 料	名		栄養価	j
曜	献立名	赤 おもに血や肉、骨を つくるもの	緑 おもに体の調子を 整えるもの	黄 おもに熱や力のもとに なるもの	ɪネルギ- kcal	たんぱく g	脂質
2	白ご飯 牛乳 うずめ飯 ちくわの岩のり揚げ ごまず和え	牛乳 高野豆腐 鶏肉 ちくわ のり	干ししいたけ にんじん ごぼう 葉ねぎ きゅうり 小松菜 切干大根	米 さといも 砂糖 もち麦粉 米粉 米油 ごま	638	25.2	24.1
月♪					784	29.5	21.9
3	ひじき飯 牛乳 東温汁 さばの塩焼き すだち風味漬け	鶏肉 ひじき 油揚げ 牛乳 豚肉 厚揚げ さば	にんじん 小松菜 切干大根 干ししいたけ 葉ねぎ きゅうり キャベツ すだち	米 米油 砂糖 米粉はだか麦粉	651	27.6	32.2
火				ф	787	33.4	34.0
4	バーガーパン 牛乳 もち麦スープ 鮭キャベツカツ	牛乳 豚肉 鮭キャベツカツ	玉ねぎ きくらげ にんじん 長ねぎ パセリ キャベツ	パン もち麦 じゃがいも 米油 (袋) タルタルソース	658	24.0	38.2
水☆	ゆで野菜 (袋)タルタルソース		チンゲン菜	(数) 3703703 X 中	770	27.5	36.1
5	赤米ご飯 牛乳 鶏唐カレー (カレールウ、鶏のから揚げ)	牛乳 豚レバー 鶏肉ひじき	玉ねぎ にんじん ゴーヤ にんにく 切干大根 赤玉ねぎ キャベツ きゅうり コーン	米 赤米 じゃがいも さつまいも 米油 でんぷん 砂糖	676	25.9	25.3
木◇	ひじきサラダ			ф	809	30.1	23.5
6	はだか麦粉パン 牛乳 イタリアンスパゲティ 甘酢和え 大豆かりんとう 冷凍みかん	牛乳 豚肉 豚レバー ウインナー 大豆	玉ねぎ にんにく ピーマン チンゲン菜 コーン きゅうり キャベツ にんじん すだち みかん	パン スパゲティ 米油 砂糖 黒砂糖	674	28.3	25.0
金				ф	822	33.7	23.3
	ミニトマトご飯 牛乳 キャロットスープ もち麦入り	鶏肉 ベーコン 牛乳 豚肉 豆乳 いり卵 ウインナー	しめじ にんじん 玉ねぎ ミニトマト トマト コーン パセリ ピーマン	米 もち麦 米油 じゃがいも ブルーベリーゼリー	685	24.4	26.9
火@♡	スクランブルエッグ ブロッコリーサラダ ブルーベリーゼリー		ブロッコリー 赤ピーマン キャベツ	ф	798	28.1	26.3
11	もち麦パン 牛乳 チャウダー タンドリーチキン	牛乳 ベーコン ほたて貝柱 豆乳 鶏肉 ヨーグルト	玉ねぎ にんじん パセリ にんにく しょうが レモン レタス きゅうり	パン もち麦 砂糖 じゃがいも 青じそドレッシング	659	29.8	33.6
水	青じそドレッシングサラダ		小松菜	ф	806	35.9	32.2
12	白ご飯 牛乳 2 おでん ぶりの照焼き 小松菜のおひたし	牛乳 牛肉 厚揚げ ちくわ 昆布 ぶり かつお節	大根 小松菜 キャベツ もやし 赤ピーマン	米 じゃがいも こんにゃく 砂糖	681	31.0	26.7
木					846	37.0	24.7
13	ちらし寿司 牛乳 沢煮椀 洋風かき揚げ	ちりめん 油揚げ 牛乳 豚肉 ウインナー	にんじん 干ししいたけ れんこん ごぼう 枝豆 たけのこ えのき もやし 葉ねぎ キャベツ	米 砂糖 さつまいも はだか麦粉 米粉 米油 ごま	664	23.7	25.9
金♡	カラフル和え		切干大根 玉ねぎ コーン 小松菜 チンゲン菜		808	27.7	23.8
16	白ご飯 牛乳 納豆 豚汁 豆腐の変わり揚げ レモン風味漬け	牛乳 納豆 豚肉油揚げ 麦みそ 豆腐 魚すり身 ちりめん	もやし 白菜 にんじん 葉ねぎ 玉ねぎ きくらげ キャベツ 小松菜 レモン		667	26.4	26.6
月					817	30.4	24.0
17	白ご飯 牛乳 17 里芋と大根の旨煮 いかの香味揚げ おかか和え	牛乳 豚肉 いか かつお節 しそひじき	大根 玉ねぎ 長ねぎ にんじん 枝豆 しょうが パセリ もやし キャベツ 小松菜	米 さといも こんにゃく 米油 砂糖 でんぷん	644	29.9	22.9
火☆					792	34.3	20.9

* 献立表示のお知らせ

献立表日付の項目に、下記のマークが入っている日は特別メニューです。 ♡ 行事食 ☆旬の献立 ♪日本の郷土料理 ◇愛媛FCコラボメニュー



東温市学校給食センター

■ ◎スクールランチコンテスト'23 IN 東温 ■ ■ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □										
	献 立 名	主	主な材料名			栄養価				
日 曜		赤 おもに血や肉、骨を つくるもの	緑 おもに体の調子を 整えるもの	黄 おもに熱や力のもとに なるもの	IÀN+ KC	`- たんぱく al g	脂質 %			
18	コッペパン 牛乳 洋風煮込み 魚のマヨネーズ焼き フレンチサラダ	牛乳 鶏肉 ホキ	玉ねぎ にんじん キャベツ パセリ ブロッコリー きゅうり 小松菜 レモン	パン じゃがいも マヨネーズ 米油 砂糖 マーシャルビーンズ	63	0 29.0	36.6			
水	マーシャルビーンズ				80	0 35.7	32.6			
19	白ご飯 牛乳 八宝菜 えび天 切干大根のナムル	牛乳 豚肉 いか えび	しょうが 長ねぎ 玉ねぎ ピーマン 白菜 にんじん きくらげ たけのこ にんにく きゅうり 切干大根 小松菜	米 米油 砂糖 でんぷん 米粉 ごま油 (中) いもけんぴ パリッシュ	62	3 29.0	22.5			
木	(中) いもけんぴ パリッシュ				77	5 34.4	20.3			
20	コッペパン 牛乳 サムゲタン風もち麦おかゆ カミカミチップ	牛乳 鶏肉 卵 小煮干し 昆布 ロースハム	大根 にんじん しめじ 玉ねぎ とうみょう 長ねぎ コーン オクラ きゅうり	パン 米 もち麦 ごま油 アーモンド マヨネーズ	62	8 26.6	34.0			
金 ◎	オクラとコーンの もち麦入りサラダカレー風味				77	1 31.9	32.0			
23	さつまいもご飯 牛乳 きのこ汁 かつおカツ	牛乳 豚肉 油揚げ かつおカツ かつお節	しめじ えのき しいたけ 白菜 ごぼう にんじん 葉ねぎ チンゲン菜 もやし キャベツ たくあん	米 さつまいも 米油 ごま	63	8 20.6	30.0			
月☆	即席漬け			d	79	3 25.0	27.9			
	白ご飯 牛乳 かぼちゃのそぼろ煮 れんこん寄せ天ぷら		にんじん れんこん キャベツ もやし		66	4 25.1	26.8			
火	ゆず香和え		白菜 赤ピーマン		82	4 29.4	24.4			
25	コッペパン 牛乳 ミネストローネ おろしハンバーグ	く 鶏肉 豚肉 豚レバー しめじ -グ ガルバンゾ パセリ だいこん スローファットピーフ オ・バン・キャラグ	しめじ	砂糖 マヨネーズ	63	9 30.9	33.7			
水	ビーンズサラダ	レッドキドニー ちりめん 大豆	レモン		77	5 36.6	31.9			
26	ほっけご飯 牛乳 さつま汁 お好み天	ほっけ 油揚げ 牛乳 鶏肉 麦みそ 白みそ	ごぼう にんじん しょうが 長ねぎ 大根 キャベツ 葉ねぎ 玉ねぎ 小松菜 もやし	米 米油 砂糖 さつまいも 米粉 でんぷん ごま	63	4 26.8	30.1			
木	ごま和え	集和え 大豆 たこ			78	0 31.2	27.8			
27	白ご飯 牛乳牛乳 卵 高野豆腐 豆腐 さば 豆腐 さば 赤みそ 麦みそカシューナッツ和えま	豆腐 さば	玉ねぎ にんじん えのき 葉ねぎ しょうが キャベツ チンゲン菜		66	4 25.8	34.8			
金					82	7 30.6	32.6			
30	白ご飯 牛乳 豚肉の中華炒め 高野豆腐ナゲット	牛乳 豚肉 厚揚げ 高野豆腐 のり佃煮	しょうが 玉ねぎ キャベツ にんじん たけのこ チンゲン菜 きゅうり 切干大根 きくらげ	米 米油 砂糖でんぷん 米粉	67	8 27.8	29.2			
月	甘酢漬け のり佃煮				83	6 32.6	27.0			
31	きのこピラフ 牛乳 パンプキンポタージュ 鶏肉の	豚肉 牛乳 ベーコン 豆乳 鶏肉	にんじん 枝豆 しめじ 玉ねぎ かぼちゃ パセリ トマト にんにく キャベツ	米 米油 砂糖 みかんドレッシング	66	7 26.2	26.7			
火♡	トマトソースかけみかんソースサラダ	ALLOWERY	小松菜 きゅうり コーン		77	7 30.7	26.2			

【保護者の皆さまへ】

- ※ 物資の都合により、材料や献立が変更になることがあります。
 ※ 食物アレルギーなどの心配のある方は、献立のご確認をお願いします。
 ※ 骨ごと食べられる魚やちりめんなど、漁獲方法や加工方法等によりえび・いか・オキアミ等のコンタミネーションの恐れがあります。

