10月 給食献立表

ブループ) 新潟市立亀田中学校

		(Bグループ)				新潟市立亀田中学校 			
日(曜)	こんだて	おもに体 ⁷ 1群 (たんぱく質) 魚・肉・卵・ 豆・豆製品	をつくる 2群(無機質) 牛乳・小魚・海そ う	おもに体の記 3群(カロテン) 緑黄色野菜	調子をととのえる 4群(ビタミンC) その他の野菜・果物	おもにエネルギ 5群 (炭水化物) 穀類・いも類・砂糖	6群(脂質)	栄養価	
	ごはん けんちん汁	豆腐		にんじん	ねぎ_だいこん	米しゃがいも	油	エネルギー たんぱく質	779 kcal 33.7 g
1 1					ごぼう	こんにやく	ごまごま油		
日 (zk)	豚肉のごまみそあえ コーン入りひたし	豚肉 みそ		こまつな	しょうが もやし とうもろこし	砂糖	しま こま油	脂質 食塩相当量	23.7 g 2.8 g
	乾燥プルーン			28.5%	プルーン			及塩10つ里	2.0 5
	牛乳		牛乳						
	背割りコッペパン		脱脂粉乳			小麦粉 砂糖	ショートニング	エネルギー	801 kcal
2	カルトッフェルズッペ	白いんげん豆 ベーコン		にんじん パセリ	たまねぎ セロリ にんにく	じゃがいも	油	たんぱく質	31.6 g
	カリーブルスト	ソーセージ						脂質	37.0 g
(木)	コールスロー			にんじん	キャベツ きゅうり とうもろこし レモン	はちみつ	卵抜きマヨネーズ オリーブ油	食塩相当量	3.8 g
			牛乳		76920 029		<u> </u>		
	まいたけごはん	鶏肉		にんじん	ごぼう まいたけ	米 砂糖	油	エネルギー	776 kcal
3	小松菜のみそ汁	生揚げ みそ		こまつな	ねぎ	じゃがいも		たんぱく質	27.7 g
	大豆コロッケ	大豆				じゃがいも 砂糖 パン粉(小麦)	油	脂質	27.7 g
(金)				(= / 1» /	+	でん粉		<u> </u>	
	<u>塩もみ</u> 牛乳		牛乳	にんじん	キャベツ きゅうり			食塩相当量	2.8 g
	ごはん					米		エネルギー	831 kcal
	かつおふりかけ	かつおぶし(魚)	のり			砂糖でん粉		たんぱく質	25.2 g
6	白玉汁	鶏肉		にんじん こまつな	ごぼう ねぎ えのきたけ	白玉もち(もち米) こんにゃく		脂質	25.7 g
日间	さといもコロッケ	豚肉			ねぎ	さといも 砂糖 じゃがいも でん粉	豚脂 油	食塩相当量	2.6 g
	アーモンドあえ			ほうれんそう にんじん	キャベツ	パン粉(小麦) 砂糖	アーモンド		
	牛乳		牛乳						
	ごはん	生揚げの豚肉			ごぼう だいこん	*		エネルギー	767 kcal
7	きのこ入り豚汁	みそ		にんじん	しめじねぎ	じゃがいも		たんぱく質	34.2 g
	ほっけの塩焼き 昆布豆	ほっけ 大豆	昆布			砂糖		脂質 食塩相当量	21.3 g 3.2 g
	<u> </u>	八丑	牛乳			מאַכּם		及塩化コ里	0.Z g
	ミルメークコーヒー					砂糖			
	ごはん	牛肉 豚肉		にんじん	えのきたけ はくさい	米		エネルギー	807 kcal
8	すきやき	焼き豆腐		しゅんぎく	ねぎ	こんにゃく 砂糖	油	たんぱく質	33.5 g
(水)	厚焼き卵	切		ほうれんそう		砂糖でん粉	油	脂質	27.2 g
(2)()	ごま酢あえ			にんじん	もやし	砂糖	ごま	食塩相当量	2.4 g
	<u>牛乳</u> ごはん		牛乳					エネルギー	892 kcal
	もずくスープ	豆腐	もずく	こまつな	えのきたけ ねぎ	, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,		たんぱく質	33.6 g
9	アーモンド入り		かたくちいわし			砂糖	アーモンド	脂質	30.6 g
(木)	<u>ちりめんじゃこの佃煮</u> じゃがいものきんぴら	<u> </u>		にんじん	ごぼう	じゃがいも 砂糖).th	今 振力以見	0.0
		冰 风	上回	さやいんげん	Clay	こんにゃく	油	食塩相当量	2.8 g
	<u>牛乳</u> わかめごはん		牛乳 わかめ			 米 砂糖		エネルギー	858 kcal
40	卵と小松菜のスープ	豆腐 卵	1973 89	こまつな	えのきたけ ねぎ	でん粉		たんぱく質	34.2 g
10 日	豚肉と大豆の揚げ煮	豚肉 大豆		にんじん	たけのこ しいたけ	でん粉 じゃがいも	 油	脂質	26.7 g
(金)	ブルーベリーゼリー	が内 八立		さやいんげん	ブルーベリー	こんにゃく 砂糖砂糖	////	食塩相当量	3.4 g
	タルーベリーとリー 牛乳		牛乳			<u> </u>		及塩化当里	3.4 g
	マーボー丼(ごはん)				10 - 11 - 1 - 1	*		エネルギー	802 kcal
14	マーボー丼(具)	豆腐 豚肉 大豆 みそ		E 5	ねぎ にんにく しょうが しいたけ き くらげ	砂糖でん粉	油 ごま油	たんぱく質	34.6 g
	もやしの			にんじん	もやし きゅうり	 砂糖	ごまのごま油	脂質	25.5 g
(火)	ごまドレッシングあえ 冷凍みかん			1270070	とうもろこし みかん	ם או פון		食塩相当量	2.3 g
	/ / / / / / / / / / / / / / / / / / / 		牛乳		めぶん			及塩化当里	
	ごはん					*		エネルギー	800 kcal
15	アルビ焼きのり	三帝 50	のり	(- / 1° /	- 0++ 1*	-7. / W/\		たんぱく質	33.9 g
_	卵スープ ヤンニョムチキン	豆腐 卵 鶏肉	わかめ	にんじん	えのきたけ ねぎ にんにく	でん粉 でん粉 砂糖	油でま油	脂質 食塩相当量	28.0 g 2.7 g
(3K)	マクニョムテキク	ス回じコ		こまつな		砂糖	ごま油	火畑心二里	۷.۱ ۶
	牛乳		牛乳						
	ごはん 白菜と打ち豆のみそ汁	打ち豆 みそ		こまつな	えのきたけ はくさい	米 じゃがいも		エネルギー たんぱく質	747 kcal 27.4 g
16	さばのみそ煮	さば みそ			しょうが	砂糖でん粉		脂質	24.8 g
日(木)	くきわかめのきんぴら		くきわかめ	にんじん	ごぼう	こんにゃく 砂糖	油 ごま油	食塩相当量	2.7 g
<u> </u>	牛乳		牛乳			W -2-2-12-		 11 -13	775
	さつまいもご飯	油揚げ 打ち豆 み				米 さつまいも		エネルギー	775 kcal
17	大根のみそ汁	元 そ -		こまつな	だいこん ねぎ			たんぱく質	31.2 g
日 (金)	卵入り炒り豆腐	豆腐 卵 豚肉	ひじき	にんじん	ねぎ グリンピース ご ぼう しいたけ	こんにゃく 砂糖	油	脂質	28.7 g
	ごまプリン		牛乳			砂糖	ごま	食塩相当量	3.1 g
	牛乳		牛乳						

	ごはん					米		エネルギー	898 kcal
20日(月)	ポークカレー	豚肉		にんじん	たまねぎ しめじ にんにく	じゃがいも カレールウ(小麦な し・乳なし)	油	たんぱく質	29.4 g
	米粉チキンカツ	鶏肉				でん粉 米パン粉(小麦なし)	油	脂質	26.6 g
	ヨーグルトあえ		ヨーグルト		みかん 黄桃 パイン りんご	砂糖		食塩相当量	2.2 g
	牛乳		牛乳						
21 日	菜めし	かつおぶし(魚)		広島菜 京菜 大根菜		米砂糖		エネルギー	799 kcal
	鶏ごぼう汁	鶏肉・油揚げ		にんじん	ごぼう だいこん ねぎ まいたけ	こんにゃく		たんぱく質	33.2 g
(火)	ししゃもフライ(3本)		ししゃも			パン粉(小麦) 砂糖 小麦粉 でん粉	油	脂質	28.5 g
	白菜漬け		昆布		はくさい きゅうり			食塩相当量	3.7 g
	牛乳		牛乳						
22 日 (水)	ごはん					米		エネルギー	793 kcal
	のっぺい汁	鶏肉		にんじん	れんこん ごぼう ねぎ しいたけ	こんにゃく さといも		たんぱく質	30.7 g
	ハンバーグおろしソース	鶏肉 豚肉 大豆			たまねぎ だいこん しょうが	砂糖でん粉	豚脂 油	脂質	24.5 g
	菊入りひたし			ほうれんそう	かきのもと(菊) もやし			食塩相当量	3.0 g
	アーモンド						アーモンド		
	牛乳		牛乳						
									7

23 日 (木)

合唱祭のため給食なしです

24 日 (金)	ごはん					*		エネルギー	768 kcal
	ごまみそ汁	焼き豆腐 みそ		こまつな にんじん	ねぎ	じゃがいも	ごま	たんぱく質	28.3 g
	鮭チーズフライ	さけ 大豆	チーズ			パン粉(小麦) 小麦粉	油	脂質	25.1 g
	五色漬け		昆布	にんじん	だいこん キャベツ きゅうり	砂糖		食塩相当量	2.4 g
	牛乳		牛乳						
07	ゆで中華麺					小麦粉		エネルギー	747 kcal
	しょうゆラーメンスープ	豚肉		にんじん にら	キャベツ もやし メンマ ねぎ		ごま油	たんぱく質	31.7 g
27日	焼き餃子(2個)	豚肉 鶏肉 大豆		にら	キャベツ たまねぎ しょうが	でん粉 砂糖 小麦粉	豚脂 油	脂質	20.9 g
(月)	ごま入り 大根とツナの中華あえ	ツナ(魚)	わかめ		だいこん きゅうり と うもろこし	砂糖	ごま油 ごま	食塩相当量	3.7 g
	牛乳		牛乳						
	カレー味ごはん					*	油	エネルギー	867 kcal
	続りことのこのアプリームソー人	鶏肉 白いんげん豆	脱脂粉乳 チーズ 牛乳	にんじん パセリ	とうもろこし しめじ たまねぎ	ホワイトルウ(小麦)	がかいか(乳) バター(乳) 油	たんぱく質	33.2 g
(災)	ツナとブロッコリーのサラダ	ツナ(魚)		ブロッコリー	キャベツ たまねぎ		油	脂質	26.8 g
	和梨ゼリー		井 図		なし	砂糖		食塩相当量	2.5 g
	<u>牛乳</u> ごはん		牛乳			米		エネルギー	761 kcal
						じゃがいも			
29	野菜汁	生揚げみそ		にんじん	ごぼう ねぎ	こんにゃく	\ \tag{\tag{\tag{\tag{\tag{\tag{\tag{	たんぱく質	33.0 g
	白身魚のたつた揚げ	たら				でん粉	油	脂質	24.1 g
(水)	切り干し大根のナムル			こまつな にんじん	切干しだいこん もやし	砂糖	ごま油	食塩相当量	2.8 g
	チーズ		チーズ						
	牛乳		牛乳						
	ごはん					米		エネルギー	846 kcal
	じゃがいもの オイスタソース煮	生揚げの豚肉		にんじん チンゲンサイ	たまねぎ にんにく しょうが	じゃがいも 砂糖 でん粉	油	たんぱく質	28.2 g
30 日	春巻	豚肉		にんじん	たまねぎ キャベツ しょうが しいたけ	はるさめ でん粉 小麦粉 米粉 砂糖	油 豚脂 ショートニング	脂質	27.8 g
(木)	風味漬け		くきわかめ		キャベツ きゅうり しょうが			食塩相当量	2.4 g
	乾燥小魚		かたくちいわし			砂糖 でん粉			
	牛乳		牛乳						
31	ごはん					米		エネルギー	785 kcal
	さつま汁	豆腐 豚肉 みそ		にんじん	ねぎ ごぼう だいこん	さつまいも こんにゃく		たんぱく質	32.0 g
	いわしの生姜煮	いわし			しょうが	砂糖		脂質	23.5 g
(金)	チーズ入りきりざい	納豆	チーズ	こまつな にんじん	きゅうり だいこん	砂糖		食塩相当量	2.4 g
	牛乳		牛乳			10.1			
I — \vdash	- 日あたりの平均 エネルギー 807 kcal 脂質 26.5 g カルシウム 434 mg								