





	食	育の日	1 9	1- 11-	•					牧野中学校
В				使用している食品						栄養成分
	Ⅰ	主食	献立名	赤 体をつくるもの 緑 体の調子を整えるもの 黄 熱や力になるもの					こるもの	E:エネルギー
曜日	113	上及	+水立石	1 群	2群	3群	4群	5 群	6群	P:たんぱく質
				魚・肉・卵・豆類	 	緑黄色野菜	その他野菜・果物	穀類・芋・砂糖	油脂類	F:脂質
2			ウインナー	ウインナー きな粉	牛乳			2/3コッペパン 砂糖	油	E 868 kc
(火)		揚げパン	ビーフンソテー		脱脂粉乳	ピーマン	キャベツ エリンギ 生姜	ビーフン	ごま油	P 33.1 g
			ポテトスープ チーズ	鶏肉	チーズ	人参パセリ	玉ねぎ	じゃがいも		F 40.7 g
	高岡流お好		高岡流お好み焼き「ととまる」	ととまる	牛乳			ごはん		E 788 kc
	み焼き使用	ごはん	茎わかめのきんぴら	ベーコン	茎わかめ	いんげん	ごぼう	こんにゃく 砂糖	サラダ油	P 25.7 g
()1)	献立		キャベツの味噌汁 メロンゼリー	油揚げ 味噌	į	人参	キャベツ 玉ねぎ 本しめじ	ゼリー	ごま	F 19.5 g
			鶏肉のごま味噌かけ	鶏肉 味噌	牛乳			食パン でんぷん	油	E 895 kc
9	3年生欠食	食パン	さくさくサラダ			人参	キャベツ 胡瓜	砂糖 コーンフレーク	ごま サラダ油	P 35. 7 g
(火)	,,,		ビーフンスープ チョコクリーム	豚肉	į	/\9	干し椎茸 白菜 ねぎ		チョコクリーム	F 37. 2 g
			えびのチリソース煮	えび	牛乳		生姜 にんにく 玉ねぎ	ごはん 砂糖 でんぷん		E 869 kg
10	3年生欠食	ごはん	1	20	十孔	ブロッコリー	土安 こが こく 玉14 6		/ II	
(水)	0年生火長	こはん	茹で野菜	07 ± 0± 0¥			// /// // // // // // // // // // // //	じゃがいも		
			坦々春雨スープ ヨーグルト	豚肉 味噌	ヨーグルト	人参 青梗菜	生椎茸 たけのこ ねぎ	春雨	ごま油 ごま	F 21.4 g
11			チーズエッグ	卯	牛乳			食パン		E 849 kc
(木)	3年生欠食	食パン	フルーツあえ ジャム		チーズ	いんげん	りんご パク みかん もも パサ	ジャム		P 33. 2 g
			ミネストローネ ジャム	鶏肉 大豆	į	人参 トマト	レーズン 玉ねぎ 本しめじ セロリ	じゃがいも 砂糖		F 24.1 g
			ふくらぎのみりん焼き	ふくらぎ	牛乳			ごはん	ごま	E 816 kc
12 (金)		ごはん	小松菜と切干大根のお浸し		į	小松菜	キャベツ 切干大根			P 33.4 g
(/			豆腐の味噌汁 カシューナッツ	豆腐 味噌		人参	玉ねぎ ねぎ		カシューナッツ	F 27.6 g
			豆腐ハンバーグ	豆腐ハンバーグ	牛乳			麦ごはん		E 820 kc
15 (月)		麦ごはん	ブロッコリーサラダ		į	ブロッコリー	胡瓜 コーン にんにく	砂糖	サラダ油	P 27.3 g
			ハヤシライス	牛肉		人参	玉ねぎ 本しめじ	じゃがいも	ハヤシルー	F 21.0 g
		1 (0	オムレツ	オムレツ	牛乳			1/2コッペパン		E 863 kc
16		1/2 コッペ	水菜サラダ	,	1 30	水菜	胡瓜 パイン	砂糖	サラダ油	P 33.1 g
(火)		パン	 ソフト麺のカレーソースかけ	豚肉		人参	生姜 マッシュルーム 玉ねぎ		カレールー	- 04.7
			鮮の塩焼き	鮮	牛乳	ハシ	14 ()) 1N 1 1/40	ごはん	7,70 70	
17	地場産品	ごはん			十孔	/r > 1. / #	± » ± . ! . ! . ! . !		<i>→</i> _	
(水)	献立	こはん	ほうれん草としめじのごまみそ	味噌			キャベツ 本しめじ	砂糖 すき焼き麩	こま	- 10.0
			すき焼き煮 干しプルーン	牛肉 焼豆腐		人参	ねぎ プルーン	じゃがいも こんにゃく		F 16.6 g
18		減量	かにシューマイ	かにシューマイ	牛乳			減量ごはん		E 795 kc
(木)		ごはん	胡瓜のナムル			人参	胡瓜 生姜 玉ねぎ ねぎ		ごま ごま油	P 24.4 g
			五目ラーメン 豆乳プリン	豚肉 豆乳プリン			にんにく メンマ キャベツ	中華麺	サラダ油	F 20.7 g
19 (金)	たかおか		高岡野菜のグリーン丼	豚肉	牛乳	人参	にんにく 生姜 玉ねぎ	ごはん しらたき 砂糖	ごま油	E 777 kc
	食19丼	ごはん	焼きポテト 青りんごゼリー			ほうれん草	生椎茸	ポテト でんぷん ゼリー	サラダ油	P 28.7 g
	献立		豆腐のすまし汁	豆腐	わかめ		ねぎ	じゃがいも 麩		F 15.6 g
22		•			過 いき	きえ 休ま	<u></u>			
(月)			7775	1			~ =	۵.°\ - / °° /	24	F 000 !
23			ココア豆	ひよこまめ	牛乳	ピーマン		食パン でんぷん		E 806 kc
(火)		食パン	カラフルソテー	ベーコン	脱脂粉乳		キャベツ アップルシャーベット	砂糖	サラダ油	P 30.4 g
			ワンタンスープ アップルシャーベット	豚肉	<u> </u>	人参	白菜 干し椎茸 ねぎ	ワンタン		F 22. 2 g
24 (水)			鯖のホイル焼き	鯖ホイル焼き	牛乳			ごはん		E 802 kc
		ごはん	小松菜のコーンあえ		ļ	小松菜	キャベツ コーン			P 31.8 g
		<u></u>	野菜の旨煮	鶏肉 厚揚げ	昆布	人参	たけのこ	じゃがいも こんにゃく		F 16.9 g
			豚肉と芋のねぎソースがらめ	豚肉	牛乳		生姜 ねぎ	米粉パン じゃがいも	油 ごま油	E 899 kc
25 (木)		米粉パン	ドレッシングサラダ		<u> </u>		キャベツ 胡瓜 コーン	でんぷん 砂糖		P 31.6 g
(/N/			フルーツポンチ		寒天缶		パイン みかん もも バナナ			F 25.8 g
26		<u>I</u>		1		は タ ナ	1	<u> </u>		
(金)		1	T	1		体育大	T	T		
20	细工本		白えびの宝石揚げ	平田えび 大豆	牛乳			ごはん でんぷん	油	E 853 kc
29 (月)	郷土食 献立	ごはん	ほうれん草のお浸し	高野豆腐	į	ほうれん草	キャベツ	砂糖	ごま	P 30.8 g
			団子汁 オレンジ	油揚げ	•	人参	ごぼう ねぎ オレンジ	白玉団子 こんにゃく		F 23.1 g
30 (火)	高岡		高岡かぼちゃコロッケ		牛乳			2/3コッペパン	油	E 844 kc
	かぼちゃ	2/3コッペ	グリーンサラダ ミックスナッツ			アスパラ	胡瓜 キャベツ	l '	ミックスナッツ	P 28.4 g
	カロッケ	パン	スープスパゲティ	ベーコン	}		玉ねぎ マッシュルーム コーン	スパゲティ 小麦粉		F 34.3 g
			ささみカツ	ささみ	牛乳	12 27		ごはん 小麦粉		E 851 kc
31		ごはん	ゆかりあえ		1 70		キャベツ 胡瓜	パン粉	/Щ	
(水)		C IA /V		灰内 叶nd		1 42	i i			- 10.7
			豚汁 冷凍みかん	豚肉 味噌	j	人参	大根 ねぎ みかん	さつま芋 こんにゃく		F 19.7 g

※ 都合により献立を変更する場合がありますので、ご了承ください。

5月使用予定の地場産食材

小松菜 ほうれん草 生椎茸