令和7年度 給食献立表 10月 obligation to the state of the state of

	献立名	~	おもに体を	つくる食品	おもに体の調子を整える食品			多品	おもにエネルギーのもとに	3る食品	栄養価
日(曜)	主食	牛乳	1群	2群	3群		4群		5群	6群	エネルギー(kcal)
1(金)	ソイ丼		魚·肉·卵·豆 大豆	牛乳·小魚·海藻 牛乳	緑黄色野菜にんじん		他の野菜・えのきたけ		穀類・ハも・砂糖	油脂類	たんぱく質(g)
1(素)	小松莖とわかめのサラダ	E-858	豚肉	わかめ	赤ピーマン	とうもろこし		+711	米 麦	油ごま	741
	キャベツのスープ	28	ベーコン		さやいんげんこまつな				砂糖		33.7
2(土) 2(木)	白飯 一生揚げの中華家!!		生揚げ 豚肉	牛乳 茎わかめ	にんじん 青ピーマン	たまねぎ たけのこ	にんにく	しょうがえのきたけ	米 砂糖	油ごま	742
2(不)	茎わかめのチョナムル	**	うずら卵	全1//5/0/	育しーマノ	干しいたけ	EVICA	えいこに「	が信	<u>_</u>	31.4
3(日)	チャーハン(明入口)		焼き豚	牛乳	こまつな	たまねぎ	えのきたけ	もやし	米	油	
3(金)	チャーハン(卵入り) 鶏のから揚げ わかめスープ。	**	明	スキムミルク	赤ピーマン	しょうが	干しいたけ	ねぎ	でん粉	700	666
		**	鶏肉	わかめ	チンゲンサイ	にんにく			麦 春雨		27.3
4(月)	【鄉土科理献立:高知県】		かつお節豚肉	牛乳	にんじん ほうれんそう	キャベツ	だいこん ねぎ	ごぼう もやし	米 砂糖	油	650
6(月)	白飯 かつおの漁師揚げ	E-030	ila iva		10 711/00 7	C.\$ 7-1	100	01.0	もちボール		
	土佐酢和え 芋団子汁	*									27.3
5(火) 7(火)	ポテトピラフ	E: 833	鶏肉	牛乳 チーズ	にんじん ほうれんそう	グリンピース とうもろこし		キャベツ	米 パン粉	バター 油	790
1(X)	チキンのフレーク焼き ABCスープ	28		7-2	IB MINE	6-76-760	K-100		麦	/60	31.6
6(7K)			さば	4乳	にんじん	たまねぎ	みかん缶	えのきたけ	<u>マカロニ</u> 米	油	51.0
	揚げさばの野菜あんかけキャベツと小松菜のしらす和え	E-850	鶏肉	しらす	こまつな	だいこん	キャベツ		でん粉砂糖		799
8(水)	緊張協	*							さつまいも		33.5
7(木)	みかんの牛乳寒天		鶏肉	牛乳	にんじん	干しいたけ	こまつな	だいこん	*	油	
9(木)	小いわしの磯辺揚げ	*8	油揚げ	ひじき	ほうれんそう	キャベツ	もやし	101 -070	白玉		681
	おひたし		鶏肉	小いわし					砂糖		28.1
8(金) 10(金)	【目の愛護元一献立らら】 キャロットライスのクリームソースかけ	E-930	えび いか	牛乳 生クリーム	にんじん グリンピース	マッシュルーム	きゅうり とうもろこし	キャベツ	米 砂糖	油 バター	814
10(111)	コーンサラダ	28	ほたて	±74 6	7-12C X	100 10C	C 70 7C0	WID . 4-1	麦		25.4
9(土)	<u>手作リブルーベリーケーキ</u> 白飯		明 豆腐	4乳	にんじん	たまねぎ	しょうが	にんにく	<u>小麦粉</u> 米	油	
14(火)	塩麻婆豆腐	**	豚肉		こねぎこまつな	ねぎ 干ししいたけ	もやし	りんご	酢めし しらたき	ごま	700
	ナムル りんご 白飯								砂糖		32.6
10(日) 15(水)	白飯 ホキの紅葉焼き	E1-850	豚肉 豆腐	牛乳	にんじん キャベツ	きゅうり	ねぎ	だいこん	米酢めし	記事	661
10(0)	塩昆布和え	*	12.000		(• •				こんにゃく	-	29.3
11(月)			豆腐	牛乳	にんじん	たまねぎ	もやし	ねぎ	**	油	689
16(木)	豆腐ハンバーグきのこソースかけ ごま酢和え	**	豚肉 鶏肉	大豆		だいこん	キャベツ	しいたけ	砂糖 パン粉	ごま	
10(-1-)	大根の味噌汁 麦ごはん・手作りふりかけ		油揚げ	41年1	1-111			, - 4	さつまいも		30.5
12(火) 17(金)	をこはん・手作いいかけ じゃがいものとぼろ煮 和風サラダ	E 858	かつお節鶏肉	牛乳 ちりめんじゃこ	にんじん	たまねぎたけのこ	グリンピース キャベツ	しょうが 干しいたけ	米 砂糖	ごま油	749
	和風サラダ	*		あおのり わかめ		きゅうり	もう		じゃがいも でん粉		28.3
13(水)	おたらし何子 (駅伝応接献立) 豚キム子丼 きどなフライ		豚肉	牛乳		にんにく	はくさいキムチ	干しいたけ	米 春雨	油	701
20(月)	<u>豚キムチ丼</u> きびなごフライ	**	鶏肉	わかめ	にら チンゲンサイ	しょうが たまねぎ	ねぎ もやし	ねぎ たけのこ	砂糖 麦	ごま	34.1
14(本)	春雨スープ 豆みりポークストロガノフ(ターメリック)		豚肉	牛乳	にんじん	えのきたけ			でん粉 米	バター	
21(火)	モーズサラダ	11.010 12.00	大豆	チーズ	CHOIL	たまねぎ	キャベツ	C# 741	砂糖	油	719
15(金)	白版·納豆	**	納豆	牛乳	にんじん	たまねぎ	もやし	しょうが	<u>麦</u> 米	油	26.5
22(水)	自族・納豆ピッチが	**	豚肉	-1 30	さやいんげん		にんにく	00 713	じゃがいも		709
	辛子和え								砂糖		31.1
16(土) 23(木)	【つぼみの日献立 ☆ 】 技を提けいン	E: 850	豆腐 鶏肉	牛乳 ひじき	にんじん こまつな	たまねぎ だいこん	とうもろこし キャベツ	きゅうり	コッペパン 砂糖	油	703
23(TV)	抹茶揚げバン 豆腐のスープ気 ひじきのサラダ	*8	ほたて			107.076	v· • /	J L /	でん粉		27.0
17(日)	【骨唱コンクール飲い・・・)		鶏肉	牛乳	にんじん	たまねぎ	きゅうり	キャベツ	食パン 小麦粉	マーガリン	701
24(金)	ハニートースト 白花豆のシチュー	**	ベーコン白花豆	チーズ		しめじ			はちみつ こんにゃく 砂糖	バター 油	
	こんにゃくサラダ			,, =-	1= * * * *	4-2-3-3-	·		じゃがいも		24.0
18(月) 28(火)	ボークカレー	E-850	豚肉卵	牛乳 チーズ	にんじん	たまねぎ にんにく	だいこん れんこん	きゅうり しょうが	米 砂糖	油	779
, ,,	手作门福神漬什	28		- **					まし じゃがいも		32.4
19(火)	グラタントースト ミネストローネ		鶏肉	牛乳	にんじん	たまねぎ		きゅうり	食パン	油	725
29(水)	ミネストローネ ひじきのマリネ	**	ベーコン 白いんげん豆	ひじき チーズ	パセリ	マッシュルーム	にんにく	キャベツ	マカロニ 小麦粉	バター	
86/ L					1= / 1 % /	, <u>u</u> , a	712	4	砂糖	**	28.8
20(水) 30(木)	秋の杏りごはん ニギスの米粉フライ	0.000	油揚げ	牛乳 ニギス	にんじん こまつな	しめじだいこん	ごぼう	ねぎ	米 砂糖 じゃがいも	栗油	695
	根菜汁	*8							もち米 さつまいも	_	23.8
21(木)	【ハロウィン献立の】		豚肉	牛乳	にんじん	にんにく	まいたけ		スパゲッティ	油	767
31(金)	「ハロウィン献立の」 和風きのごスパゲティ フレンチサラタ 手作リバンフキンフフィン	**	いか あさり		青ピーマン かぼちゃ	たまねぎ しいたけ	エリンギ だいこん	しめじ	砂糖 小麦粉	バター	
×3114	手作リバンフキンフフィン により多少変更することがありま	a ⊜ 2	48	ださい				ラルギー・・・	ホットケーキミックス 830[Kcal]		34.4
~ 메 ㅁ	ルン・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	ツ いし	八下 に知っ	ە! لات ب		▼ 1 77770E	××××××××××××××××××××××××××××××××××××××	71127	UJU (NCAI)		

◆学校給食摂取基準エネルギー・・・ 830[kcal] 27.0~41.5[g] ◆10月平均栄養量エネルギー・・・ 730[kcal] 29.6[g]