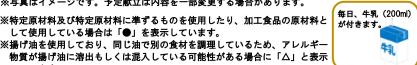
※写真はイメージです。予定献立は内容を一部変更する場合があります。

※特定原材料及び特定原材料に準ずるものを使用したり、加工食品の原材料と

して使用している場合は「●」を表示しています。 10月中学校給食予定献立表 ※揚げ油を使用しており、同じ油で別の食材を調理しているため、アレルギ



給食のときはおはしを

スプーンがあると食べやすい日は



3日

プルコギ かれいの から揚げあんかけ 小松菜の卵スープ

4日

豚肉の マスタード焼き ちんげん菜のソテー さつま汁

八宝菜 焼きギョーザ 5日 春雨の甘酢煮 (水) ツナコーン

6日

えび そば かに

豚キムチ ちくわの天ぷら 中華スープ

とりすき あじの香草焼き 7日 キャベツのごま酢かけ (金) かき揚げ



○エネルギー 760 kcal ○たんぱく質 33.6 g • A • A えび そば かに 21.6 g



○エネルギー 780 kcal ○たんぱく質 32.9 g 23.7 g



○エネルギー 756 kcal ○たんぱく質 27.8g 20.6 g ○脂質



○エネルギー 785 kcal ○たんぱく質 34.8 g Δ • Δ ○脂質



• △ えび そば かに

○エネルギー 788 kcal ○たんぱく質 30.3 g ○脂質

10日 (月)

11日

厚揚げと キャベツのみそ炒め 長崎天ぷら タンホータン

デミグラスソース ハンバーグ 12日 キャロットソテー (水) 豆かりんとう 白菜のゆずびたし

カレー豆腐 13日 揚げシューマイ (木) ちんげん菜スープ フルーツゼリー

みそおでん 14日 さばの塩焼き 三色おひたし (金) もやしのからしあえ

○エネルギー 820 kcal ○たんぱく質 28.3 g ○脂質



○エネルギー 786 kcal ○たんぱく質 27.2g



○エネルギー 826 kcal ○たんぱく質 31.1 g



 \blacksquare ○エネルギー 760 kcal ○たんぱく質 34.1g ○脂質

17日 (月)

じゃがいもの グラタン きのこペンネ ミネストローネ

スポーツの日



いわし天ぷら 豚肉のごま風味 |★せんべい汁 ふりかけ

キーマカレー 19日 チキンナゲット (水) 和風サラダ フルーツコンポート

さんまのみぞれかけ 20日 じゃがいものうま煮 (木) 塩ちゃんこ汁

Δ Δ • Δ

(金)

パッタイ ガイヤーン ★せんぎり大根の酢の物 21日 ひじき入り

ポテトサラダ

○エネルギー 736 kcal ○たんぱく質 29.9g

アイデア料理 ○エネルギー 764 kcal

○たんぱく質 28.7g

○エネルギー 828 kcal Δ Δ Φ Δ ○たんぱく質 28.9g

Δ Δ Δ えび そば かに

○エネルギー 794 kcal ○たんぱく質 27.8g ○脂質

アイデア料理

○たんぱく質 29.7g 鶏肉の照り焼き

28日 小松菜の甘辛炒め煮

24日 (月)

白身魚フライ (ソース添え) 高野豆腐のふくめ煮 <u>増し増しとん汁</u>

25日 (火)

鶏肉のから揚げ おろしソース 浦上そぼろ すまし汁

26日 (水)

肉じゃが 卵焼き もやしの甘酢炒め 大豆の磯煮

トマトクリームペンネ 27日 ベイクドパンプキン (木) スープ煮 黒糖パン

さつまいもの天ぷら

卯の花

(金)

○エネルギー 826 kcal ○脂質 25.1 g

アイデア料理 ○エネルギー 756 kcal ○たんぱく質 32.0 g ○脂質 21.0 Δ Δ Δ 21.0 g ○脂質

○脂質

○エネルギー 757 kcal 19.7 g ○脂質

○エネルギー 764 kcal ○たんぱく質 29.7 g • • 25.3 g ○脂質

Δ Δ Φ Δ Δ Δ Δ

31日 (月)

チキンカレーライス ミンチカツ キャベツのソテー



卵 乳 小麦 落花生 Δ Δ • Δ ○エネルギー 835 kcal ○たんぱく質 27.7 g ○脂質 26.6 g えび そば かに Δ Δ Δ

Δ Δ Δ

学生アイデア料理

●18(火)せんべい汁

東北地方の郷土料理で、南部せんべいを入れた汁物です。 煮干しでとっただし汁を使用します。浜寺中学校3年生の アイデア料理です。

●21日(金)せんぎり大根の酢の物

小松菜や切干大根はカルシウムを多く含みます。疲労回復 を助ける効果がある酢で味付けしました。深井中央中学校 3年生のアイデア料理です。

●24日(月)秋のキ/コ増し増しとん汁

みんなの好きな豚汁に、秋が旬のきのこをたくさん入れま した。 陵南中学校3年生のアイデア料理です。

★旬の食べ物

にんじん

一年中手に入りやすいにん じんですが、旬は春と秋です。 目によいといわれているβカロ テンが多く、特に皮の近くに多 く含まれています。給食の献 立にはよく登場し、キャロット ソテーなどいろどりがよいです ね。

〇予約の前に支払いが必要です。 ※コンビニエンスストア又は給食予約 システムからクレジットカードでお支 払いください。

〇予約は1か月単位です。 ※パソコン・携帯電話での予約の締め 切りは前月20日です。 ※マークシートでの予約の締め切りは 前月10日です。

〇「ずっと予約」「クレジット自動 支払い」を利用すると、予約 忘れの心配がなくなるため 便利です。