## 令和 5 年 1 2 月 学校給食予定献立表 No.1 島原市立学校給食共同調理場

びづけ 日付 ょうび 曜日		th はたら ざいりょうめい 主な働きと材料名						小学校 中学校	
		もと 体をつくる基に ぐん			ととの もと の調子を整える基になる ぐん	まと エネルギーの基になる ぐ4.		エネルギー (kcal) しつ たんぱく質 (g)	
	<sub>むぎ</sub> 麦ごはん	ぐん   群	くん 2群	ぐん 3群	ぐん 4群	ぐん 5群 こめ むぎ 米 麦	ら群 6群	たんぱく	
	<b>変こはん</b> **ゅうにゅう 牛乳		ぎゅうにゅう 牛乳			米 麦		27.7	
		ぎゅうにくあつあ .	牛乳 		ప. <i>ర</i> ు				31.4
	すきやき <sub>あつやき</sub>	ぎゅうにくあった 牛肉 厚揚げ		にんじん	たまねぎ はくさい 深ねぎ こんにゃく	マロニー さとう			
	厚焼たまご	<sup>あつやき</sup> 厚焼たまご							
	梅肉あえ				だいこん				<u> </u>
	冬野菜カレー	とり肉	だっしふんにゅう 脱脂粉乳	にんじん ブロッコリー	たまねぎ かぶ おろしりんご	光 じゃがいも	かぶら 油 カレールウ	614	740
(月)	ぎゅうにゅう 牛乳 		ぎゅうにゅう 牛乳					18.9	21.9
	フレンチサラダ				キャベツ きゅうり とうもろこし おろしりんご	さとう	あぶら 油		
5	米粉パン					こめこ 米粉パン		614	848
(火)	<del>ぎゅうにゅう</del> 牛乳		ぎゅうにゅう牛乳					25.7	32.9
	<sub>ごもく</sub> 五目うどん	<sup>にく あぶる</sup> とり肉 油揚げ ちくわ		にんじん	たまねぎ 深ねぎ	うどん			
	さつまいもチップス					さつまいも	あぶら 油		
6	ごはん					こめ		640	729
(水)	デゅうにゅう 牛乳		ぎゅうにゅう 牛乳					25.5	28.3
	かきたま汁	たまご はんぺん 卵		にんじん ほうれん草	たまねぎ	でん粉			
	いわし生姜煮	しょうがに いわし生姜煮							
	クーブイリチー	ぶた肉 てんぷら	こんぶ	にんじん	たけのこ	さとう	あぶら 油		
	ハ° −カ−ハウスハ° ン	MAN COMP	C PO 13.	V. KOOK	7277072		/ш	611	757
	バールーハウスバーク **ゅうにゅう 牛乳		ぎゅうにゅう 牛乳			ハ゜ーカーハウスハ゜ン		28.7	
		15<	牛乳				あぶら		33.7
	ワンタンスープ て *	ぶた肉		にんじん ねぎ	たまねぎ もやし	ワンタン	ごま油		
	照り焼きチキン	ていた 照り焼きチキン							
	キャベツ				キャベツ				
	スライスチーズ		スライスチース゛						<u> </u>
	<sup>むぎ</sup> 麦ごはん					<b>光</b>		659 —	755
	ぎゅうにゅう 牛乳 		ぎゅうにゅう 牛乳					22.5	27.2
	マーボー豆腐	豆腐 ぶた肉 みそ		にんじん	たまねぎ グリンピース しいたけ	さとう でん粉	ごま油		
	バンサンスー		わかめ		きゅうり	はるさめ さとう	ごま ごま油		
	りんご				りんご				
11	ごはん					<sup>こめ</sup> 米		654	723
(月)	ぎゅうにゅう 牛乳		ぎゅうにゅう牛乳					27	30.4
	はるさめ 春雨スープ	とり肉		にんじん ほうれん草	たまねぎ しいたけ	はるさめ	ごま油		
	ぶたにく しょうが や 豚肉の生姜焼き	ぶた肉		にんじん	キャベツ たまねぎ	さとう			
	ムース					ムース			
12	はちみつパン					はちみつパン		604	742
	ぎゅうにゅう 牛乳		ぎゅうにゅう 牛乳					21.9	26.3
	スープスパゲティ	ベーコン	だっしぶんにゅう脱脂粉乳	にんじん	たまねぎ	スパゲティ 小麦粉	マーカ゛リン		
	ハムのマリネ	<b>1</b> ΛΔ		ピーマン	キャベツ きゅうり たまねぎ おろしりんご	さとう	オリーフ゛オイル	$\dashv$	
13	ごはん					こめ 米	-, , a m	709	808
(水)			ぎゅうにゅう 牛乳					27.7	
	午乳 ※************************************	にく あつあ	十孔	16/12/	4°, 7 8° 11.1° -		あぶら 油		
		ぶた肉 厚揚げ てんぷら		にんじん	だいこん グリンピース	さとう	畑	-	!
	さんま梅煮	うめに さんま梅煮						_	
	レモンあえ	     12月5日 (火) です。	わかめ		キャベツ レモン	さとう			

	こん だて めい 献 立 名	************************************						小学校	\$************************************
ひづけ ようび 曜日		 体をつくる基になる		体の	ととの もと 調子を整える基になる	エネルコ	エネルギーの基になる		— (kcal)
曜日		ぐん   群	ぐん 2群	ぐん 3群	ぐん 4群	ぐん 5群	ぐん 6群	たんぱく	しつ (質(g)
14	ドッグサンド(コッペパン フランクフルトの	フランクフルト			キャベツ	コッペパン さとう		663	776
	トマトソース キャベツ) <sup>ぎゅうにゅう</sup> 牛乳		ぎゅうにゅう 牛乳			でん粉		26.4	30.5
	I.e.	ぶた肉 ベ <b>ー</b> コン	牛乳		4 + 1- +0	15 (5) ( 5) (5)		- 20.4	30.3
	じゃがいものベーコン煮 <sup>むぎ</sup> 麦ごはん	ぶた肉 ベーコン		にんじん いんげん	たまねぎ	じゃがいも さとう こめ むぎ 米 麦		695	846
			ぎゅうにゅう 牛乳			米 麦 ————————————————————————————————————		30.6	
	ぎゅうにゅう 牛乳	ic						_ 50.0	30.3
	おでん	とり肉 あつあげ うずらの卵 てんぷ		にんじん	こんにゃく だいこん	じゃがいも さとう	あぶら	-	
	きびなごごまフライ  ***********************************		きびなごごまフライ	たかな			あぶら 油 あぶら	-	
	ツナと高菜の炒め物	ツナ		高菜づけ		さとう	ごま 油	(5)	0.10
	ごはん		<b>ギ</b> ゅうにゅう			<sup>こめ</sup> 米		671	810
	ぎゅうにゅう 牛乳	Miles	ぎゅうにゅう 牛乳					25.9	31.1
	さつま汁	とりにく 鶏肉 あつあげ		にんじん ねぎ	だいこん ごぼう	さつまいも		-	
	<sub>わぶ。</sub> 。 和風ハンバーグ	ハンバーグ みそ				さとう		_	
	ゆかりあえ			にんじん	はくさい				
	パインパン					パインパン		653	847
(火)	ぎゅうにゅう 牛乳		ぎゅうにゅう 牛乳					29.2	36.5
	こぎつねうどん	とり肉 油揚げ はんぺん		ねぎ にんじん	たまねぎ	うどん			
	牛肉としらたきのピリ辛炒め	ぎゅうにく 牛肉			こんにゃく	さとう	ごま	_	
	みかん				みかん				
	人参ごはん		しらすギし	にんじん		米 さとう	あぶら 油	684	788
	ぎゅうにゅう 牛乳		ぎゅうにゅう 牛乳					25.2	31.6
	肉団子スープ	とうぶ 豆腐 はんぺん		にんじん ねぎ	えのきたけ				
	ホキ天玉揚げ	<sup>てんたまあ</sup> ホキ天玉揚げ					あぶら 油		
	れんこんサラダ(ノンエッグマヨネーズ)			7 עיבעים "ד	れんこん とうもろこし きゅうり		ごま ノンエック マヨネース		
21	コッペパン					コッペパン		630	754
(木)	ぎゅうにゅう 牛乳		ぎゅうにゅう牛乳					24.1	28.1
	<sup>かぼちゃ</sup> 南瓜チャウダー	ベーコン	だっしふんにゅう脱脂粉乳	かぼちゃ 南瓜 にんじん	たまねぎ グリンピース	<sub>こむぎこ</sub> 小麦粉	マーカ゛リン 油		
	トマトオムレツ	オムレツ							
	コールスローサラダ				キャベツ とうもろこし おろしりんご	さとう	あぶら 油		
22	ピラフ	ウインナー		にんじん ピーマン	たまねぎ とうもろこし	こめ むぎ 米 麦		711	822
	ぎゅうにゅう 牛乳		ぎゅうにゅう 牛乳					27.7	35.3
	<sup>まめ</sup> やさい 豆と野菜のスープ	ベーコン ミックスビーンズ		にんじん ほうれん草 パセリ	たまねぎ			]	
	とりにく 鶏肉のハーブ揚げ	とり気		パセリ		さとう でん粉	あぶら 油	1	
					きゅうり			1	
	クリスマスケーキ					ケーキ		1	

## こんげつ ぎょうじ 今月の行事

18日(月)第二小学校創立150周年記念式英代日

## -----すぐ冬至です

で、「太陽がよみがえる日」とも考えられています。冬至には、かぼちゃや小豆がゆなどを食べたり、ゆず湯に入ったりする習わしがあります。



## だいこんの部位ごとのおすすめ料理

だいこんは、部位によって替みや学みなどが違うため、それぞれ使いわけましょう。

