## 学校給食献立表 [中学校] 上越市教育委員会

	) THC	) <del>+</del> 0,			<u>수</u>	小口		†J/\ <u>/_</u>	11		【甲子仪】_		<u> </u>	$\mathcal{A}\mathcal{A}$
	o∌		献	立   名			使	用	材	料	名	5	E ネルギー	たん白質
日	曜	主食	飲み物	おかず	mЯ	ら肉にナ	よるもの	熱や力にな	ろもの	体の	調子を整える		Kcal	/C/V Ц ф
		麦ごはん	111		ш. \	( b)(C)	* 20 0 v2						rear	8
1	月			セルフの甘みそ豚丼 ローストポテト	牛乳	豚肉	未噌	米 精麦 米油 でん粉 じゃがい			にんじん にん キャベツ りんご		776	29.6
1	月月	$\sim$		かき卵わかめスープ	豆腐	卵 わ	かめ	ごま油	V . D		メンマ 長ねぎ		110	29.0
-		若葉	牛乳						281 5 4		京菜 大根葉			
		石果 ごはん		【子どもの日・八十八夜献立】	生到	かつお	夲	米砂糖じゃた米粉パン粉白			兄米 大恨栗 キャベツ			
2	火			いわしのカリカリ焼き		豚肉		水あめ 菜種油			リー えのきたけ		760	28.5
	` `			ツナ入りグリーンサラダ	かまり	ぼこ 豆	匑	ごま油 でん粉		にんじん	たけのこ			
		)		たけのこのすまし汁				玄米粉 パーム	油	ほうれん	草 しょうが			
		ゆで	牛乳	みそラーメンスープ	生到	豚肉	マスト	中華めん 米油	砂糖		にんじん キャ	ベツ		
8	月	中華麺		ぎょうざ		鶏肉		ごま油 豚脂			メンマ 長ねぎ し しょうが		782	31. 5
	`	/ //		茎わかめのごまサラダ	青大豆	豆 茎わ	ひる	小麦粉 大豆油			切干大根 にら			
		ごはん	牛乳								にんじん もやし			
	,	ا مما	A	ちくわと大豆の黒糖風味	牛乳.	ちくわ	大豆	米でん粉が	麦粉		えのきだけ		000	o <b></b> .
9	火			ゆかりあえ		げ、味噌	, ,	米油 黒砂糖 じゃがいも		赤じそ			802	27.0
		<u> </u>		春かぶのみそ汁				C 7 11 1 1 5		かぶ ホ	ールコーン			
		麦ごはん	牛乳	148 . 1- 3	牛乳	豚肉	ΥĦ	米 精麦 じゃれ	がいな	しょうが	にんにく 玉ね	ぎ		
10	水	$\sim$		エッグカレー		ミート		米油 カレール		にんじん	エリンギ キャ	ベツ	792	25. 9
		$\cup$		こんにゃくサラダ	うずり	ら卵		ごま油		もやし	こんにゃく			
		丸パン	牛乳	白身魚フライ				丸パン パン粉	717. 9H	+ - ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~	きゅうり みか	,		
11	木			ロ牙思ファイ フルーツサラダ		たら	大豆	ハハン ハン粉   砂糖 じゃがい			さゅうり みか. 玉ねぎ しめじ		760	29. 2
111				を野菜のポトフ	鶏肉			でん粉菜種油	J	ブロッコ			100	20.2
		ごはん		肉しゅうまい						エシギ	1 2248 15721-	) 哲		
		ا جہے ا		肉しゅうまい 切干大根の焼きそば風炒め		鶏肉		米 パン粉 でん			しょうが ほうれ			
12	金			豆腐と野菜のスープ		大豆	ソナ	砂糖 豚脂 小湯	麦粉		白菜・干ししい		784	29.3
				角チーズ	显腐	チーズ		米油 ごま油		長ねぎ				
		ソフト麺	71 : इस	五目肉うどん汁	生到	豚肉		ソフトめん ご	<b></b>	にんじょ.	ごぼう 玉ねぎ			
15	月月			肉詰めいなり		が鶏肉	大豆	豚脂 小麦粉		しめじ	こんにゃく 長ね	ぎ	769	34. 7
	′ ,	الزكا		野菜のごま塩こうじあえ		焼き豆		でん粉 砂糖			ほうれん草			01
		ごはん			4161		. —							
16	火	ص	1 /U /I I	サケのカレー焼き 和風マカロニサラダ	牛乳豆麻	サケ 油揚げ	大豆	米 マカロニ		玉ねぎ	にんじん キャベ	ツ	802	36. 9
10				新たまねぎのみそ汁		畑物の 味噌		ノンエッグマヨ	ネーズ	ホールコ	ーン 小松菜		002	30. 9
		~).1+ )				УК. <b>В</b>								
1	١, ١	ごはん		厚揚げとキャベツのみそ炒め		豚肉		米 米油 じゃれ	がいな		にんじん キャ			
17	水			ローストチーズポテト		チーズ		でん粉春雨		えのきた 長ねぎ	け メンマ もや		767	26.5
			<u> </u>	春雨スープ	なる。	と わか	0			女ねさ				
		ごはん	<b>牛乳</b>	さばの香味焼き	牛並	さば 丿	11日)で	米 砂糖 ごま	ì <del>rl</del> ı	長ねぎ	メンマ にんじん			
18	木			メンマのごまサラダ	十五十十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二	味噌	子1勿()	不 切帽 こよれごま じゃがい	т <b>4</b> ,		ほうれん草 玉ね	ぎ	768	34. 3
		)		じゃがいもとにらのみそ汁	/ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \	УК. Н			0	にら				
		ごはん	生乳	【食育の日献立:愛知県】	11.301	SA H		米 パン粉 小き	± \\/\	にんにく	にんじん きゅ	うり		
10	金			チキンのみそカツ		鶏肉		ポーハン粉 小え 砂糖 大豆油		キャベツ	ホールコーン		795	27.4
13	717			キャベツのサラダ	大豆	WALES .	4.9 C	でん粉きしめん	ん ん		えのきたけ 長ね	ぎ	130	21.1
			11 -61	きしめん汁						玉ねぎ				
		ごはん	生乳	ししゃものマヨー味焼き	牛乳	ししゃ	<b>あ</b> のり	米でん粉ご		にんじん	キャベツ にら			
22	月	(-)		のり酢あえ	豚肉	厚揚げ		ノンエッグマヨン 米油 じゃがい			にんにく 玉ね	ぎ	831	32.9
				麻婆じゃが	味噌			砂糖	U	長ねぎ	ほうれん草			
		ごはん	牛到							にんじょ	きゅうり キャ	ベツ		
00	1.	حَثَى		チキンのさっぱりレモンソースかけ		鶏肉		米米粉でんり	份		ーン レモン ご	ぼう	700	
23	火			じゃがいもの和風サラダ きんぴらみそ汁	さつる味噌	ま揚げ	√. 丛.	米油 砂糖 ご じゃがいも	ま世	玉ねぎ	しめじ 長ねぎ		788	30.4
				こんいりかて1「	ンレ。月			- N. W. W. O		とうがら	L			
		麦ごはん	牛乳	うずら卵と春キャベツの中華丼	牛乳.	豚肉	うずら卵	水 棒事 小河	TANH	しょうが	にんにく にん	じん		]
24	水	ക്ഷ	[ [ ]	お豆とツナのサラダ	青大豆	豆 ツナ	. , -,1	米 精麦 米油 でん粉 ごま油	炒槽	玉ねぎ	キャベツ ほうれ	ん草	778	29.9
		$\mathcal{O}$		ヨーグルト	3 — 2	グルト		(1070) こよ四		干ししい	たけ もやし メ	ンマ		
		黒糖米粉	牛乳	NINE FOLT00 -10				III det vis della o	/I . ml=	玉ねぎ	しょうが にんに	<		
0.5		/\'\		ハンバーグのケチャップソースかけ 春キャベツのソテー	牛乳	鶏肉	<b></b>	黒糖米粉パン ゲ でん粉 大豆油		にんじん	キャベツ エリ	ンギ	775	33. 9
∠5	木	0		オニオンカレースープ	大豆	. ,		米油 じゃがい			ガス ブロッコリ	_	775	აა. 9
				~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~					~	パセリ				
		ごはん	生乳	厚揚げのチリソースがけ	牛乳.	厚揚げ	豚肉	米 米油 じゃ	がいも	にんにく	長ねぎ にんじ	<i>ъ</i>		
26	金	ا رجي ا		たけのこの肉みそそぼろ炒め	さつ	ま揚げ	未噌	砂糖 ごま油 /		しらたき	たけのこ 玉ね		806	31.4
				ふわふわ卵スープ	豆腐	卵 わ	か <u>~</u>	でん粉		しめじ		l		
		ごはん	生乳	のり香味ふりかけ	n		E18 · **	W =	Det nie	<b>エリー ンハ</b>		<del>, i</del>		
29				豆腐と鶏肉のつくね		青のり 豚肉 :		米 ごま 砂糖 でん粉 じゃがい		_	キャベツ にんじ ホールコーン	N	782	28.8
49	71	$  \bigcirc  $		野菜とかまぼこのごま酢あえ		かまぼ		パン粉 パーム		2	ようが プルーン		104	40.0
			,1 -21	ミートボール入り和風ポトフ	/1/4]	., 5.16		23 211						
		ごはん	<b>牛乳</b>	ちくわのコーンマヨネーズやき	牛到.	ちくわ	ッナ	米 ごま油 砂料	搪		コーン パセリ			
30	火	$\sim$		もずくのごまチャプチェ		く豚肉		ノンエッグマヨ			にんにく エリ メンマ もやし	ンギ	768	27.7
- "	`			ワンタンキムチスープ	味噌			ごま ワンタン		玉ねさ キムチ	// v もやし			
		ごはん	生到	【ふるさと献立】						,/		+		
		رشم	集乳	【ふるさと歓立】 めぎすのカレー揚げ		めぎす		米 米粉 じゃん	がいも		もやし ほうれ	ん草		
31	水			おかかあえ		お節 大	Ī.	米油 麩 砂糖			こんにゃく		793	32. 3
				車麩入り五目そぼろ煮	厚揚に	げ		でん粉		さやえん	とり			
<u> </u>					!					HF 55				

一食平均エネルギー: 784 Kcal

たんぱく質:30.4 g

脂質:22.0 g 食塩:2.5 g

\*献立は、食材料の入荷状況やO157・ノロウイルス対策等のため変更する場合があります。

【食育の日献立:~給食で日本を旅しよう~愛知県】おいしい名物も、楽しい観光スポットも多く、 魅力あふれる愛知県。19日の給食では、「みそカツ」「きしめん」などを味わいましょう。

