11月 献立表

	WED AUT	~ <u> </u>	1112   科77	L-12->	御所市学校給食センター		
	<ul><li>※毎日の牛乳は、赤のグループです。</li><li>が立名</li></ul>	黄のかかのもとにもか	赤	<b>**</b>	調味料など	小学生 エネルギー たんぱく質 脂質	中学 エネル たんは 脂
	ごはん きのこのみそ汁 日 引	*	木綿豆腐 米みそ	キャベツ 玉ねぎ ぶなしめじ えのきたけ <b>青ねぎ</b>	だしパック	708kcal 24.4g	30
	37 鶏肉とごぼうの炒め煮 焼きししゃも(小:1尾、中:2尾) ごはん	砂糖油	鶏ひき肉 ししゃも	ごぼう 人参 しょうが	<b>濃口しょうゆ</b> みりん 酒	14.5g	17
	日 春雨スープ グリ チンゲン菜のねぎごまサラダ ささみフライ	春雨 油	肉団子 わかめ	玉ねぎ 人参 もやし チンゲン菜 人参 枝豆	中華スープ <b>淡口しょうゆ</b> 塩 こしょう ねぎごまドレッシング	670kcal 22.9g 15.7g	74 24 1
	減量ごはん かやくうどん ** ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	<b>米</b> うどん 砂糖	豚肉 平天 わかめ ちりめんじゃこ <b>うすあげ</b>	玉ねぎ 人参 <b>青ねぎ</b> 小松菜 人参	<b>淡口しょうゆ</b> みりん 塩 だしパック <b>濃口しょうゆ</b> みりん 酒 だしパック	674kcal 25.8g	3
	きゅうり漬 パン、りんごジャム	<b>パン</b> りんごジャム		きゅうり漬		16.3g	1
	日 さつまいものポトフ ほうれん草のソテー オムレツデミグラソース	さつまいも 油 油 デミグラソース 砂糖	鶏肉 ショルダーベーコン ブレーンオムレツ	玉ねぎ 人参 れんこん ブロッコリー ほうれん草 玉ねぎ	カレー粉 コンソメ 塩 こしょう <b>淡口しょうゆ</b> <b>淡口しょうゆ</b> 塩 こしょう ウスターソース みりん トマトケチャップ	626kcal 24.8g 20.3g	75 2 2
i ()	支わかめのきんぴら	# 里芋 でん粉 ごま油 油 油 砂糖	下 下 下 で 下 で 下 で で で で で で で で で り で り で	ぶなしめじ 玉ねぎ 人参 にら しょうが 人参 れんこん	中華スープ <b>濃口しょうゆ 淡口しょうゆ</b> みりん 酒 塩 <b>淡口しょうゆ</b> トウバンジャン 中華スープ	734kcal 23.5g 21.0g	8:
) K	チヂミのねぎダレかけ   ごはん	砂糖	海鮮千千ミ	青ねぎ	濃口しょうゆ 酢		
_	日 秋野菜の和風スープ 切干大根の煮物 サバのみそ煮	<b>木</b> さつまいも 砂糖	<b>うすあげ</b> サバみそ煮	白菜 人参 大根 ごぼう 切干大根 人参	<b>淡口しょうゆ</b> 塩 だしパック みりん <b>濃口しょうゆ</b> みりん だしパック	709kcal 27.7g 18.4g	7
	減量パン ミートスパゲティ は) キャベツと海藻のサラダ	スパゲティ 油 砂糖	合挽ミンチ ひきわり大豆 わかめ ひじき	玉ねぎ 人参 ぶなしめじ セロリ ダイストマト缶 キャベツ	トマトケチャップ ウスターソース トマトピューレ コンソメ 塩 こしょう 和風ごまドレッシング	602kcal 25.1g 18.1g	7:
-	肉団子(小:1こ、中:2こ) わかめごはん	*	野菜入り肉団子		わかめごはんの素		+
	いりどり (IB ブロッコリーサラダ 豆腐ハンバーグ	<b>突きこんにゃく</b> ミニがんも 里芋 砂糖 油	鶏肉豆腐ハンバーグ	ごぼう 人参 玉ねぎ 大根 ブロッコリー コーン 大根おろし	だしパック <b>淡口しょうゆ 濃口しょうゆ</b> みりん 酒 塩 和風ドレッシング(だしのうま味) <b>ぽん酢</b>	784kcal 26.6g 20.2g	8
	スイートボテト(単配) りんごパン 白菜のコンソメスープ	スイートポテト <b>パン</b> 油	ロースハム	ドライアップル 白菜 人参 玉ねぎ コーン パセリ	コンソメ 塩 こしょう <b>淡口しょうゆ</b>	592kcal 21.0g	
Ī	からのサラタ えびカツ ごはん、玄米ふりかけ すいとんき	油 米 奈良の発芽玄米ふりかけ すいとん	おさかなソーセージ えびカツ 豚肉 <b>うすあげ</b>	かぶ 人参	フレンチドレッシング   	19.5g 875kcal	Ş
()	5日 フルーツ白玉 大和ポークメンチカツ	米粉団子 奈良県産いちご&フルーベリーゼリー 油 米	大和ポークのメンチカツ	みかん缶		26.1g 28.6g	
16	豆腐のキムチスープ 6日 以 ほうれん草のナムル	油砂糖	豚肉 木綿豆腐 米みそ	<b>奈良の大根キムチ 大根</b> 玉ねぎ もやし <b>青ねぎ</b> にんにく <b>ほうれん草</b> 人参 コーン	中華スープ <b>濃口しょうゆ</b> みりん トウバンジャン 中華ドレッシング	638kcal 21.0g 16.6g	7
	小松菜入りしゅうまい (小:2こ、中:3こ) パン、みかんジャム ニョッキのクリーム煮	パン 奈良県産みかんジャム 米粉ニョッキ 油	奈良県産小松菜入いしゅうまい 御所市産ねぎ入い鶏肉団子	玉ねぎ 人参 ほうれん草 コーン	こしょう 塩	717kcal	8
	大豆トマト煮 宇陀金時豆のコロッケ	シチュールウ じゃがいも 砂糖 油 宇陀金時豆入りコロッケ 油	大豆	バジル ダイストマト缶 にんにく	トマトケチャップ トンカツソース こしょう	24.6g 21.8g	
( /	ごはん つくね入りすまし汁	*	大和寺な入りつくね 木綿豆腐	玉ねぎ 人参 ごぼう <b>青ねぎ</b>	だしパック <b>淡口しょうゆ</b> 塩 みりん 酒	685kcal	cal 7
	鶏肉と野菜の梅煮 厚焼き玉子	油砂糖	パポロ	キャベツ 玉ねぎ 梅ペースト	酒 みりん 濃口しょうゆ	27.3g 15.0g	
19	林(単配) 米粉パン 豚肉と小松菜のスープ 金) ブロッコリーのソテー	米粉パン油油油	豚肉 大豆	##	コンソメ 塩 こしょう <b>淡口しょうゆ</b> <b>淡口しょうゆ</b> 塩 こしょう	643kcal 28.5g	
	ハンバーグきのこソースがけ	砂糖でん粉	ハンバーグ	味付けしめじ しょうが	濃口しょうゆ 酒 みりん	26.1g	<u> </u>
22	対 対策のごま和え	<b>米 こんにゃく</b> 里芋 砂糖 でん粉	味付けのり 厚揚げ	大根 人参 ごぼう 干ししいたけ <b>菊菜</b> キャベツ 人参	<b>濃口しょうゆ 淡口しょうゆ</b> みりん だしパック 塩 ごま和えの素	726kcal 31.6g 18.2g	8
4**	鶏肉の照り焼き パン、メープルジャム	<b>パン</b> メープルジャム	鶏肉みりん醤油漬け		<u> </u>		T
(7	k) 日乳スープ コールスローサラダ	油	ショルダーベーコン 豆乳 サーモンフライ	かぼちゃ 玉ねぎ 人参 カリフラワー パセリ にんにく キャベツ コーン 人参	コンソメ <b>淡口しょうゆ</b> 塩 こしょう フレンチドレッシング	645kcal 25.9g 21.7g	7
25	5日 (ひき肉根菜カレー) たべ	油 <b>米</b> 大き じゃがいき カレールウ き	ち 鶏ひき肉 曲	大根 玉ねぎ 人参 ごぼう	<b>濃口しょうゆ</b> ウスターソース カレー粉 塩 こしょう	696kcal 22.1g	
	日菜のさっぱり和え ウインナー(小:1こ、中:2こ) パン	//×	ひじき チキンウインナー	白菜人参	ゆかり 青じそドレッシング	19.3g	
	マカロニスープ 6日 金) ごぼうサラダ 豆腐ナゲット(小:2こ、中:3こ)	マカロニ 砂糖 油 油	ショルダーベーコン ツナ ふんわり野菜揚げ	ブロッコリー 玉ねぎ 人参 ダイストマト缶 ごぼう 人参	コンソメ トマトケチャップ トマトピューレ <b>淡口しょうゆ</b> 塩 こしょう 和風ごまドレッシング	673kcal 23.2g 25.6g	8
	ミルメーク ごはん ちりめんふりかけ た	ミルメーク(ココア)	<b>米</b> ま ちりめんじゃこ かつお節		<b>濃口しょうゆ</b> みりん 酒	- 672kcal	-
	じゃがいものみそ汁 きんびら入りつくね	じゃかいぇ	塩こんぶ ************************************	人参 玉ねぎ もやし ほうれん草	だしパック	27.8g 14.4g	,
	ごはん わかたまスープ 切干大根のサラダ 春巻き	米でん粉油	<b>鶏卵 木綿豆腐</b> わかめ チキンハム 春巻き	玉ねぎ 人参 えのきたけ コーン 切干大根	中華スープ <b>淡口しょうゆ</b> 塩 こしょう 中華ドレッシング	750kcal 21.5g 24.4g	8
京	<del>  <sup>  </sup> </del>		首巻さ	しめじ さつまいも じゃがい		かぶ	

















