

## 11月の給食献立予定表



## 東海村立石神小学校

	. '			竹业包					
]		<u>ದ್ಯ ಚ</u> ್ವರಹ್ಮ		栄養量					
	唯	献立名	材料と分量(g) ※ 分量と栄養量は小学3~4年生1人当りの量です(廃棄量を除いた分量です)	エネルギー (キロカロリー)		食塩相当量			
		ご飯	ご飯90	(+02)01)-/	(974)	(954)			
		きゅうにゅう 牛乳	<b>4</b> 乳206	1					
			豚もも肉35、でん粉4、じゃがいも30、大豆油5、玉ねぎ40、にんじん15、青ピーマン6、干ししいたけ1			1.3			
4	火	酢豚	サラダ油1、砂糖2.5、しょうゆ4、トマトケチャップ3、酢1.5、水10	674	22.0				
		5@3th	こんにゃく10, キャベツ25, 大根15, 小松菜10, にんじん5, ごま油1.5, しょうゆ2, 酢2, 砂糖少々	-					
		<b>中華サラダ</b>	塩少尺	1					
		ご飯	<b>ご飯90</b>						
		ぎゅうにゅう 牛乳	牛乳206	1					
5		パイタ焼き	パイタ焼き40	621	22.7	1.8			
		即席漬け	キャベツ45,きゅうり5,にんじん5,塩少々,しょうゆ1	1					
		豆乳みそ汁	さつまいも40, 玉ねぎ30, 小松菜15, にんじん10, ホールコーン5, 豆乳30, みそ7, だしパック3.5						
		ご飯	ご飯80						
		牛乳	4乳206 智麗疑点	1		1.7			
		大鶏排	鶏むね肉50,しょうが0.8,にんにく少々,塩少々,酒1,でん粉5,大豆油5	1					
6		炒青菜	麩2, 小松菜25, 緑豆もやし20, にんじん5, 干ししいたけ1, にんにく少々, サラダ油1, しょうゆ1.5, 塩少々	687	27.4				
		炒青菜	トウバンジャン少々,こしょう少々,でん粉0.5	i l					
		蘿蔔湯	大根30, えのきたけ10, 長ねぎ15, しょうが0.5, 塩0.7, 酒2, ごま油少々, チキンがらスープ9	1					
		台湾バナナ	バナナ 120						
		ご飯	ご飯90						
		牛乳	牛乳206		22.2	1.5			
7	金	内によが	豚肉25,じゃがいも80,玉ねぎ50,にんじん15,枝豆4,しらたき20,しょうが0.8,サラダ油1.5	637					
		肉じゃが	しょうゆ6, 砂糖2.5, みりん1.2						
		ごま和え	緑豆もやし30,小松菜20,にんじん5,ごま3,砂糖1.5,しょうゆ2.5						
		コッペパン	コッペパン50 <u>と</u> としょしゅうかん 😭		21.5	2.7			
		牛乳	牛乳206 読書週間						
		コロッケ	野菜コロッケ50,大豆油5						
10		ガーリックドレッシングサラダ	まぐろ8, キャベツ30, 小松菜20, にんじん5, にんにく少々, しょうが少々, サラダ油1, しょうゆ2	614					
		カーリックトレッシングリンタ	<i>გ</i> ერ0.5	_					
		コンソメスープ	ベーコン10, 白菜30, 玉ねぎ25, にんじん10, パセリ0.5, 塩0.8, こしょう少々, チキンがらスープ7.5						
		チョコペースト	チョコクリーム15						
		<u>ご飯</u>	ご飯90						
١		牛乳	中乳206	0.40	22.7	2.0			
11	ᄴ	番長力レー	鶏むね肉30, じゃがいも60, 玉ねぎ50, にんじん15, にんにく0.5, しょうが0.5, サラダ油1	649					
			カレールウ12、トマトケチャップ2、中濃ソース1、りんご4、だしパック3.5						
		ひじきサラダ	ひじき2, キャベツ20, 小松菜15, 緑豆もやし10, にんじん5, サラダ油1, 酢1.2, 塩少々, こしょう少々						
		<b>ご飯</b>	<b>ご飯90</b> 牛乳206						
12		<b>学のうにゅう</b> 牛乳	43,206 さば40	607	24.2	2.1			
'2	5	さばの塩焼き	キャベツ30,緑豆もやし15,にんじん5,しょうが1,しょうゆ2.5	_ 607		2.1			
		しょうがあえ はなちゃんのみそ洋	豆腐15、油揚げ3、大根30、小松菜10、長ねぎ10、にんじん8、みそ7、だしパック3.5						
		ご節	立向10, 加湯10, 大阪00, 5円以来10, 図100100, 10, E1, 120110, E1, 1						
		で映 作乳	<b>4</b> 乳206	675	24.5	1.7			
		午乳	豚もも肉40, じゃがいも40, 玉ねぎ40, にんじん20, にんにく0.5, サラダ油1, 赤ワイン2						
14	金	タイガーモス号のシチュー	デミグラスソース35, トマトピューレー7, ウスターソース2, チキンがらスープ4, 塩0.6, こしょう少々						
		タ1 カーモス号のシテュー	イガーモス号のジチュー アンプスグ スロン・ドイド ヒューレード・プスグープ スピ・ディーグが ラス・プマ・塩の.0, としょ ブッパ						
		こまったさんのサラダ	プロッコリー35, 小松菜10, ホールコーン8, きゅうり5, サラダ油1.5, 酢2, 塩少々, こしょう少々	-					
		ココア揚げパン	コッペパン50, ココア10, 大豆油5						
		ココア物リハン 参うにゅう 牛乳	牛乳206	1	24.3	2.4			
17	月		ウインナー25, じゃがいも50, 大根30, 玉ねぎ25, にんじん20, 白いんげん豆10, チキンがらスープ7.5	610					
		ポトフ	塩0.5, こしょう少々	]					
		オニオンドレッシングサラダ	まぐろ8,キャベツ30,小松菜20,にんじん5,たまねぎ2,しょうゆ0.5,みりん0.5,塩少々,サラダ油1	1					
			ご飯90						
		ご飯 ***ウラス・ロップ 牛乳	4乳206 <b>() いばらま</b> す	]					
18	火	厚焼き卵	「原焼き卵50 Widsek	609	23.4	2.0			
		おひたし	キャベツ30, 小松菜20, にんじん5, しょうゆ2.5	]					
L		<b>豚</b> 汁	豚肉15,豆腐20,じゃがいも25,大根20,にんじん10,長ねぎ10,みそ7,だしパック3.5						
		けんちんこじん	うどん80,油揚げ5,大根15,れんこん10,にんじん10,ごぼう10,長ねぎ10,ぶなしめじ5,サラダ油1						
		けんちんうどん	しょうゆて, 塩少々, みりん2, 酒2, だしパック3.5						
19	水	牛乳	牛乳206	593	17.1	1.9			
		さつまいもの芳ぷら	さつまいも30, 米粉12, 塩少々, 大豆油3						
		昆布あえ	キャベツ25, 小松菜20, にんじん5, 塩昆布1, ごま油0.5						
		ご飯 #03(503	ご飯80 <u>全校一斉いばらき美味し</u> 物館食 030m _						
		牛乳	牛乳206			, I			
			鶏むね肉25, 大豆5, 玉ねぎ20, さつまいも15, にんじん15, れんこん10, 青ピーマン5, にんにく0.6						
20	*	いばらきガパオ	しょうが少々、サラダ油1、バジルソース1.6、しょうゆ1.5、酒1.2、砂糖0.7、塩少々、とうがらし少々	624	24.3	1.9			
			オイスターソース2	- 02-					
		****** 春雨スープ	春雨4, 白菜20, 長ねぎ15, 小松菜15, にんじん10, サラダ油1, しょうゆ1.5, 塩少々, こしょう少々						
			チキンがらスープ7.5						
$\vdash$		りんごヨーグルト	りんごヨーグルト70						
		ご飯 *e)にe)	ご飯90		22.5	5 2.1			
		(など) (か) (か) (か) (か)	牛乳206 	640					
21		納豆	納豆30	619					
		<u> </u>	豚肉10,ごぼう25,れんこん15,にんじん10,サラダ油1,しょうゆ3,砂糖1,みりん0.5 豆腐20,じゃがいも25,大根25,にんじん10,長ねぎ10,昆布0.8,みそ7,だしパック3.5						
		実だくさん汁	立版20,00000000000000000000000000000000000						

Г	n===	<u>こんだてめい</u>	<b>材料と分量(g)</b>	*************************************				
	唯	14,110	※ 分量と栄養量は小学3~4年生1人当りの量です(廃棄量を除いた分量です)	エネルギー (キロカロリー)	たんぱく質 (グラム)	食塩相当量 (グラム)		
25		ご飯	ご飯90					
		ぎゅうにゅう 牛乳	牛乳206 豚肉30、麸3、白菜40、大根20、長ねぎ15、にんじん15、たもぎ茸10、しらたき30、サラダ油2					
	w	籐すきやき	622	24.4	1.7			
	^	はるから	しょうゆ6, 砂糖3, 酒1.2	022	24.4	1.7		
		切り干し大根のサラダ						
		切り十し大根のサラタ	ごま油0.5					
		ご飯	ご飯90		25.7	1.6		
		ぎゅうにゅう 牛乳	牛乳206					
26	- L	生揚げのそぼろ煮	生揚げ50, 豚ひき肉10, 大豆5, さといも20, 玉ねぎ50, にんじん15, 枝豆5, しょうが少々, サラダ油0.8	651				
120			砂糖2, しょうゆ4, みりん0.5, 酒1, みそ2, でん粉1.2	001				
		<sub>チ</sub> ンゲンサイの酢じょうゆあえ	チンゲンサイ30,キャベツ25,にんじん5,酢1.2,しょうゆ2.5					
		70周年記念のり	<b>თ</b> 03					
		黒パン	黒パン50 東海村発足70周年記念ロゴマークに応募し、入賞した作品がのりのパッケージに印刷されます。 10作品のうち、毎月どれか1作品が登場するのでお楽しみに!					
		牛乳	牛乳206		l.			
		サーモンフライ	サーモンフライ40,大豆油4					
27	木	コールスローサラダ	キャベツ35,ホールコーン10,きゅうり5,にんじん5,ノンエッグマヨネーズ5,酢1,砂糖0.5,塩少々	636	24.9	2.4		
			こしょう少々					
		マセドアンスープ	ハム10, じゃがいも25, 大根20, 玉ねぎ15, 小松菜15, にんじん10, サラダ油1, チキンがらスープ7.5					
			塩少々,こしょう少々,とうがらし少々					
		ご飯	ご飯90					
		牛乳	牛乳206					
28			豆腐100,豚肉20,玉ねぎ35,にんじん10,長ねぎ5,しょうが1,きくらげ0.6,サラダ油0.8,しょうゆ7	640	24.3	1.8		
			酒1,砂糖2,オイスターソース1,でん粉1.5					
		バンサンスー	ハム5, 春雨4, 緑豆もやし25, 小松菜15, にんじん5, ごま油1.2, しょうゆ2, 酢2, 砂糖1.5, からし少々					

11月の東海産の野菜は、小松菜・長ねぎ・さつまいも・大根です。 (天候により変更になる場合があります)

都合により献立を変更することがあります。 おはし、手ふき、マスクを毎日忘れないようにしましょう。

	11月の平均栄養量	エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウム	鉄	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ピタミンC	食塩相当量	食物せんい	
		633Kcal	23.4g	エネルギー の 24%	357mg	3.9mg	260µg	0.68mg	0.54mg	43mg	1.9g	4.7g	



10月27日から11月9日までの2週間は、読書週間です。そこで、11月10日 から11月14日までの1週間、本に出てくる料理や本にちなんだ給後が献立に 登場します。



11月10日(月)

『ノラネコぐんだんパンこうじょう』

コッペパン

ノラネコぐんだんがパン工場に潜入し

チョコクリーム 見よう見まねでパンを作るお話です。

| | 月 | 0日 (月)

コロッケ

『いもほりコロッケ』

まきおくんがじゃがいもを 掘りに行って、家で大きな

コロッケを作ります。



||月||日(火)

『給食番長』

番長カレー ひじきサラダ

給食が残されるのを悲しんで 家出した給食のおばちゃんの 代わりに、番長たちが給食を 作ろうと奮闘します。



く児童の皆さんへ>

紹介した本は、学校の図書室や村の図書館にあります。 読書週間期間中、学校の図書室では、「給食に出てきた本」 を展示しています。まだ読んだことのない人は、それぞれの の料理が、本のどこに登場するのか探してみましょう。

||月||2日(水)

『やきざかなののろい』

さばの塩焼き

夕ご飯に出た焼き魚を食べ 散らかして、食べたふりをして いたら、焼き魚に呪われて しまうというお話です。



11月12日(水)

『はなちゃんのみそ汁』

はなちゃんの

小学生のはなちゃんは、毎朝 みそ汁をつくります。作り方を 教えてくれたママと約束したの です。



||月||4日(金)

『天空の城ラピュタ』

タイガーモス号の

シチ<u>ュー</u>

海賊船タイガーモス号の 台所を任されたシータが、 最初に作った料理です。



||月||4日(金)

みそ汁

『こまったさんのサラダ』

こまったさんの サラダ

こまったさんのお店の花が 野菜に変えられてしまいました こまったさんはおいしいサラタ を作ろうと奮闘します。

