

令和7年 10月 学校給食献立予定表

美波町立学校給食センター

中学	校								NAME OF THE PARTY	:	美波町立	学校給食	センター
		パン・ごはん つきもの	のみも	おかず	材料					栄養価(上段・・小学校 下段・・中学校)			
日	曜				血・肉・骨になる(あか) 体の調子を整える(みどり)			働く力や熱になる(きいろ)		エネルギー たんぱく質 脂質			
		2 6 007	ص ص		1群	2群	3群	4群	5群	6群	kcal	%	%
				さばの塩焼き	さば かつお節	ぎゅうにゅう 牛乳	にんじん	きゅうり しょうが	^{こめ} 米 さとう	ぁぶら ぁぶら 油 ごま油			
1	水	ごはん ^{かじゅう} すだち果汁	牛乳	きゅうりのおかかあえ 豚肉と野菜のオイスターソース炒め	於 下 下 下 下 下 下 下 下 下 下 下 下 下	一升	ほうれんそう	にんにく もやし たまねぎ キャベツ すだち果汁	A 607	畑 こよ畑	689 822	17.3 16.4	32.4 29.5
		すだち果汁		プルコギ	がたにく 豚肉 ベーコン	^{ぎゅうにゅう} 牛乳 わかめ	にんじん にら	キャベツ すだち果汁 にんにく たまねぎ	米 さとう	asiis La 油 白ごま	639	14.6	30.4
2	木	ごはん	"	たまごスープ	とうふ たまご			まいたけ とうもろこし		ごま油 ^{をいる}	798	14.2	28.6
3	睁	->:⊥ /	"	藤幹 ゆずびたし	豚肉	牛乳	にんじん ねぎ	1	米 さとう	asis 油	623	13.6	28.6
		ごはん				#w5(-w5	ほうれんそう	しらたき しょうが えのきたけ ゆず酢	- 16	生 27点	778	13.3	26.6
		五夜献立~	┦	^{カシラ} うさぎの和風ハンバーグ		牛乳	ゆかり にんじん	キャベツ きゅうり	米 さとう	a jii	654	12.3	22.6
6	月	ごはん ^{じゅうごや} 十五夜デザート	"	ゆかりあえ さつま汁	とうふ 油揚げ みそ		ねぎ	こんにゃく 大根 しょうが	でんぷん さつまいも ゼリー		834	12.1	21.4
		1 4 1 7 1		きのこのスパゲティ	ベーコン 大豆	ぎゅうにゅう 牛乳	にんじん ピーマン		後パン	マヨネーズ			
7	火	食パン	"	ビーンズサラダ	ハーコン 人豆	十孔		マッシュルーム えだまめ		マコホース	611 757	14.5 14.4	36.1 35.3
		いちごジャム	<u>L</u> _					キャベツ きゅうり	いちごジャム				
~	かる	みかみ献立~		肉じやが	豚肉 ちくわ	ぎゅうにゅう 牛乳	にんじん 小松菜	たまねぎ こんにゃく	米 さとう	がらいる 油 白ごま	070	140	10.5
8	水	ごはん	"	切り手し大根のツナあえ	ツナ			えだまめ切り干し大根	じゃがいも		670 839	14.6 14.1	19.5 17.7
\vdash				************************************	ぶたにく 豚肉 いか	ぎゅうにゅう 牛乳 チーズ	にんじん	キャベツ たまねぎ 干ししいたけ	こめ ソ ン ン ン と し こ と り こ り り こ り り り り り り り り り り り り り	あぶら 油			
9	木	ごはん	"		豚肉 いか えび シューマイ	十孔 ナー人	にんじん さやいんげん	たまねぎ 十ししいたけ たけのこ はくさい	米 さとう でんぷん	川	628 798	18.2 17.6	24.8 22.6
		ベビーチーズ						しょうが	2,0.570		790	17.0	22.0
		の愛護献立へ	<u>֡</u> ֡֡֡֡֡֡֡֡֡֡֡֡		鮭のなかおちカツ	^{ぎゅうにゅう} 牛乳 わかめ	ほうれんそう	キャベツ たまねぎ	米 さとう	油 白ごま	710	117	21 5
10	金	ごはん	″		とうふ ベーコン		にんじん		ブルーベリータルト		712 897	11.7 11.6	31.5 30.0
\vdash		ブルーベリータルト		わかめの中華スープ		ぎゅうにゅう			Lk<	あぶら			
1,		しょく		セルフサンド	フィッシュフライ	ぎゅうにゅう 牛乳	にんじん	キャベツ きゅうり にんにく		asis 油 	664	17.0	39.3
14	火	食パン	"	(フィッシュフライ そえ野菜)	とり肉			しめじ、羊ししいたけ	じゃがいも	タルタルソース	816	17.0	37.6
\vdash		タルタルソース		とり内ときのこのトマト煮 あつあ 厚揚げのうま煮	ぶたにく あつあ 豚肉 厚揚げ	^{ぎゅうにゅう} 牛乳 わかめ	<u></u> - √ 1	たまねぎ グリンピース	きょう きょう	assis 油			
15	7k	» ₁₋₁₋ ,	,,	厚揚げのうま煮 海藻サラダ		i	にんじん	しょうが たまねぎ	木 さとつ	•	641	14.1	27.9
13	\J\	ごはん		海楽サフタ	ちくわ ハム	ひじき		こんにゃく えだまめ		ごまドレッシング	805	13.6	25.8
				タンドリーチキン	とり肉 とうふ	ぎゅうにゅう 牛乳	にんじん ねぎ	キャベツ きゅうり しょうが にんにく	z.s. 米				
16	木	ごはん	"	マントリーティン そくせきづ 即席漬け	とり内 こうふ ^{あぶらあ} 油揚げ みそ	ナれ ヨーグルト	1-700/0 140	しょうが にんにく レモン汁 キャベツ			605 786	17.1 17.2	28.6
		-		みそ汁	A 1 1 1 1 1 1 1 1 1	- //VI		たまねぎ			/00	17.2	28.1
					豚肉 厚揚げ	^{ぎゅうにゅう} 牛乳 わかめ	にんじん		光 さとう	あぶら 油			
17	金	ごはん	"	わかめの酢の物		しらす手し	さやいんげん	キャベツ きゅうり	じゃがいも		613 768	13.7 13.2	22.0 20.0
			L	ett 15 tea				2,77	でんぷん		, 50	10.2	20.0
		育の日献立~	ٔ ل	さんまのかぼすレモン煮	とり肉 かまぼこ	牛乳	にんじん ねぎ	ごぼう しめじ エリンギ	**	^{あぶら} 泊 くり	600	170	24.0
20	月	************************************	"	きゅうりの塩昆布和え	さんまのかぼすレモン _素	ょうしょう 塩昆布		えだまめ きゅうり			609 700	17.3 17.1	34.3 32.1
				とうふのすまし汁	とうふ	わかめ		えのきたけ たまねぎ					
		1 - 2		焼きビーフン	豚肉 いか	ぎゅうにゅう 牛乳	にんじん	キャベツ たまねぎ	食パン ビーフン	^{あぶら} ごま油	636	16.0	32.0
21	火	食パン	"	大根サラダ	ちくわ ハム			大根 きゅうり	キャラメルパテ	ごまドレッシング	783	16.1	31.3
		キャラメルパテ			ぶたにく	ぎゅうにゅう			zø.	あぶら			
22	-ال-		l		豚肉	きゅうにゅう 牛乳	にんじん		業 じゃがいも	asis 油	680	10.3	22.6
22	小	ごはん	"	フルーツゼリーミックス		スキムミルク		にんにく みかん パイン 黄桃	ゼリー	カレールウ	852	9.8	20.8
				たべ かぼちゃとひき肉のサンドフライ	₩. #. #. #. EV -	ぎゅうにゅう み 切	(= / \)		^{この} 米 さとう	assis 油			
23	木	ごはん	"		かぼちゃひき肉フライ シャンシャン かつお節 高野豆腐		にんじん ねぎ	III	木 さどつ	川	685	15.4	25.5
-	,,	_16/0		おひたし こうやどうか。 「たまでした。」 高野豆腐の卵とじ煮	かつお節 高野豆腐			干ししいたけ			874	14.8	23.9
				<u>同野豆腐の卵とし魚</u> 253s チャアシャン豆腐	Bob がまばこ だまこ あつあ ぶたにく 厚揚げ 豚肉	きゅうにゅう 牛乳	ねぎ にんじん	しょうが にんにく たまねぎ	※ さとう	asis 油			
24	金	ごはん	"	バンバンジー	みそ ささみ	. 10		しめじ たけのこ えだまめ		ル ぱんぱんじー 棒棒鶏ドレッシング	662 832	17.5 17.1	26.6 24.4
			L					きゅうり もやし			002	17.1	∠ τ. τ
				たまご やさい いた もの 卵と野菜の炒め物	たまご 豚肉	きゅうにゅう 牛乳	にんじん ほうれんそう	たまねぎ キャベツ	米 さとう	asis 油	710	115	20.1
27	月	ごはん	″	ギョーザの甘酢あん	ギョーザ			もやし しょうが	でんぷん		710 907	11.5 11.2	32.1 30.5
Щ				きんとき	IZ(ぎゅうにゅう			LaK	あぶら			
0.0	ıl.	しょく	l	なると金時オムレツ		ぎゅうにゅう 牛乳	ブロッコリー にんじん	i .	食パン じゃがいも	油	603	15.8	33.7
28	火	食パン ケチャップ	"	***** そえ野菜 ************************************	鳴門金時オムレツ			キャベツ えだまめ	メープルジャム		763	15.6	32.9
H		ケチャップ メープルジャム	_	ようふう に 洋風煮	<u>ぶたにく</u> 豚肉	ぎゅうにゅう 牛乳	I= / * /	ナナわギ ゲい・・・ -	zø	^{あぶら} 油 バター			
29	水	±1 10==	,,	かぼちゃグラタン		午乳			彩	•	681	11.1	39.5
20	11	カレーピラフ		ブロッコリーのドレッシングあえ ジュリエンヌスープ	ヘーコン		ブロッコリー パセリ	ナヤヘツ	かぼちゃグラタン	ごまドレッシング	853	10.5	39.4
					あじ 油揚げ	ぎゅうにゅう 牛乳	にんじん ねぎ	たまねぎ 切り手し大狼	※ さとう	_{あぶら} 油			
30	木	ごはん	"	あしの骨盆漬り * * * だいこん いた に 切り干し大根の炒め煮	めし 油揚げ さつまあげ	i_4p	1-100/0 140	たまねる 切り干し入依 干ししいたけ こんにゃく		VП	664 820	15.2 13.8	22.9 20.9
				SO I COCIDOOM	0.0517			えだまめ	2,0.5%		020	10.0	20.9
				•			•						
31	金						臨 休						

ほうれん草

☆質しでは「単の愛護デー」

ビタミン A を含む食品を 意識してとろう!

かぼちゃ

ェー ああら いっしょ ビタミンAは油と一緒に きゅうしゅう とると吸収がよくなります。



にんじんは、給食によく登場する野菜の一つです。体内でビタミンAに変 換される β -カロテンを多く含む緑黄色野菜で、鮮やかなオレンジ色が料理 に彩りを添えてくれます。ビタミンAは、目や皮膚、粘膜の健康に欠かせない 栄養素で、目の乾燥を防ぐほか、肌荒れや風邪などの予防に役立ちます。 煮物や炒め物、揚げ物、和え物、ケーキなど、どんな料理にも合う野菜です。







小学校(中学年)・中学校・・エネルギー 650・830kcal。たんぱく質は小中とも結査の摂取エネルギーの13-20% 脂質は小中ともに結査の摂取エネルギーの20~30%となっております。 10月 給食のポイント

O3日(金)…新メニュー「豚丼」 O6日(月)…十五夜献立(十五夜の月は、いもの収穫の時期と重なることから、

別名「いも名月」とも呼ばれます。) **〇10日(金)…目の愛護献立**(ほうれんそうやにんじんにはカロテンが多く含ま れます。また、ブルーベリーのアントシアニンや鮭のアスタキサ ンチンも目の健康によい成分の1つです。)

○16日(木)…新メニュー「タンドリーチキン」

○30日(木)…新メニュー「あじの南蛮漬け」

○20日(月)…食育の日献立 ☆毎月19日は「食育の日」です。

(きのこやくり、さんまなど、秋に旬の食材を多く使っています。) O21日(火)…新メニュー「焼きビーフン」



