## 9月分 学校給食献立予定表

令和4年度

県立瀬谷養護学校

		T		<u> </u>				,
日	曜日	献立名		材料と体内での働き			エネルギー (kcal) たんぱく質 (g)	A TO 1 / 1 / 1 -
		主食・飲み物	おかず	血や肉や骨の もとになる食品	エネルギーの もとになる食品	体の調子を 整える食品	脂 肪 (g) 塩 分 (g)	食育ひとくちメモ
5	月	ハヤシライス <sup>ぎゅうにゅう</sup> 牛乳	<sup>表だまめ</sup> 枝豆サラダ ぶどうゼリー	ぎゅうにゅう ぎゅうにく	こめ むぎ じゃがいも あぶら	たまねぎ にんじん マッシュルーム トマト グリーンピース きゅうり	787 28.0 27.4 3.3	
6	火	ごはん <sup>ぎゆうにゆう</sup> 牛乳	肉じゃがみそ汁	ぎゅうにゅう ぶたにく とうふ わかめ	こめ じゃがいも しらたき あぶら さとう	キャベツ にんにく えだまめ にんじん たまねぎ いんげん なめこ ほししいたけ ねぎ	614 26.8 13.7 3.1	
7	水	スパゲッティミートソース <sup>ぎゅうにゅう</sup> 牛乳	ツナサラダ	ぎゅうにゅう ぶたにく とりにく ツナ	スパゲッティ あぶら さとう	たまねぎ にんじん マッシュルーム トマト グリーンピース りんご にんにく キャベツ きゅうり	664 30.9 25.3 2.4	
8	木	食パン いちごジャム <sup>ぎゅうにゅう</sup> 牛乳	鮮のガーリック焼き 野菜ソテー たまごスープ	ぎゅうにゅう さけ たまご	パン バター あぶら かたくりこ	にんにく もやし にんじん ちんげんさい たまねぎ ほうれんそう	613 34.9 23.6 3.3	ことし 今年の十五夜は がつ か 9月10日です。
9	金	さんしょどん 三色丼 きゅうにゅう 牛乳	つきみじる 月見汁 じゅうごゃ 十五夜ゼリー	ぎゅうにゅう とりにく たまご はんぺん ぶたにく	こめ さとう あぶら さといも	しょうが こまつな にんじん もやし ねぎ	632 27.4 18.4 3.2	
12	月	コーンピラフ <sup>ぎゅうにゅう</sup> 牛乳	はるさめスープ	ぎゅうにゅう とりにく ぶたにく	こめ むぎ はるさめ パター	たまねぎ にんじん マッシュルーム コーン たけのこ ねぎ ほうれんそう	633 23.4 18.3 2.9	
13	火	きなこ揚げパン <sup>ぎゅうにゅう</sup> 牛乳	ポトフ フルーツヨーグルト	ぎゅうにゅう とりにく ヨーグルト	かたくりこ パン じゃがいも さとう	にんじん たまねぎ だいこん キャベツ ェリンギ セロリー みかん	681 29.4 26.6	
14	水	わらう 和風スパゲッティ ぎゅうにゅう 牛乳	かぼちゃサラダ	きなこ ぎゅうにゅう ベーコン かつおぶし	あぶら スパゲッティ あぶら バター	おうとう パイン ようなしたまねぎ エリンギマッシュルーム えのきこまつな にんにく	3.0 686 25.3 29.5	
15	木	ごはん <sup>ぎゅうにゅう</sup> 牛乳	さばの塩焼き ナムル みそ汁	ぎゅうにゅう さば あぶらあげ わかめ	こめ むぎ ごま ごまあぶら	かぼちゃ アスパラ コーン ほうれんそう にんじん もやし にんにく だいこん ほししいたけ ねぎ	2.4 717 29.0 32.9 3.2	朝食おすすめ献立
16	金	サンドパン スライスチーズ <sup>ぎゅうにゅう</sup> 牛乳	チリコンカン グリーンサラダ	ぎゅうにゅう チーズ ベーコン ぶたにく きんときまめ ツナ	パン あぶら	にんにく たまねぎ にんじん マッシュルーム コーン トマト グリーンアスパラ キャベツ きゅうり	673 32.4 30.9 3.2	- <b>チリコンカン</b> はアメリカ 発祥の料理で、豆や ひき肉を使ったトマト 味の炒め物です。
20	火	ごはん <sup>ぎゅうにゅう</sup> 牛乳	じゃがマーボー きくらげのスープ りんごゼリー	ぎゅうにゅう ぶたにく ベーコン	こめ	たまねぎ にんじん ピーマン パプリカ しょうが にんにく ねぎ きくらげ ちんげんさい	666 23.5 20.3 3.0	
21	水	びじょうよう 非常用レトルトカレー ぎゅうにゅう 牛乳	コールスローサラダ マカロニスープ	ぎゅうにゅう ハム ウインナー	こめ じゃがいも マカロニ	たまねぎ にんじん セロリー マッシュルーム にんにく キャベツ コーン えだまめ	763 18.9 39.7 2.5	★ <b>防災献立☆</b> 日持ちがしてそのまま食 べることのできるレトルト 食品は、防災備蓄食に 適しています。

日	曜日	献立名		材料と体内での働き			エネルギー (kcal) たんぱく質	-
		主食・飲み物	おかず	血や肉や骨の もとになる食品	エネルギーの もとになる食品	体の調子を 整える食品	g) 脂 肪 (g) 塩 分	食育ひとくちメモ
22	木	ぶどうパン <sup>ぎゅうにゅう</sup> 牛乳	魚のレモンじょうゆがけ いんげんと人参のソテー きのこス一プ	ぎゅうにゅう メルルーサ ベーコン	パン あぶら でんぷん こむぎこ	いんげん にんじん ほうれんそう しめじ エリンギ えのき	666 31.4 25.3 3.3	
26		ビビンバ丼 <sup>ぎゅうにゅう</sup> 牛乳	わかめスープ	ぎゅうにゅう とりにく わかめ	こめ さとう ごまあぶら ごま	こまつな もやし にんじん ぜんまい にんにく コーン ねぎ ほししいたけ	619 24.1 18.5 3.1	<b>ビビンバ</b> は韓国の料理で、具材とごはんを 混ぜて食べます。
27	火	まがこ 米粉ロールパン りんごジュース	和風フライドチキン 野菜サラダ ミネストローネ	とりにく いんげんまめ ベーコン	パン こむぎこ かたくりこ マカロニ	しょうが にんにく キャベツ にんじん グリーンアスパラ たまねぎ セロリー コーン トマト	736 32.3 24.2 2.3	高等部2年生リクエストメニュー
28	水	や 焼きそば ぎゅうにゅう 牛乳	中華コーンスープ	ぎゅうにゅう ぶたにく あおのり たまご	ちゅうかめん あぶら かたくりこ	キャベツ たまねぎ にんじん もやし コーン ねぎ	616 31.6 17.1 2.9	
29	木	ごはん <sup>ぎゅうにゅう</sup> 牛乳	里芋といかの煮物 ルる みそ汁	ぎゅうにゅう いか さつまあげ とうふ	こめ さといも ごまあぶら さとう	にんじん れんこん だいこん ほししいたけ きぬさや なめこ ねぎ	613 27.9 12.5 3.2	<b>里芋といかの煮物</b> は、 旬の里芋をはじめ、 様々な根菜類やいか を煮付けます。
30	金	ス 黒パン きゅうにゅう 牛乳	ビーフシチュー きのこサラダ	ぎゅうにゅう ぎゅうにく	パン じゃがいも あぶら バタ—	にんにく たまねぎ にんじん マッシュルーム トマト しめじ キャベツ みずな パプリカ コーン	677 30.4 25.9 3.3	

\* \* \* 材料の都合により、献立を変更する場合がありますので御了承ください。 \* \* \* \*