9月予定献立表

へいせい 平成29年度9月(中学校19回)

はちじょうまちきゅうしょく 八丈町給食センター

_		一十八乙3千尺3万(中			/ \/	人则心及		407	
∃・日	翟日	献立	血や肉に なるもの		熱や力のもとに なるもの	Ē	体の調 ⁻ 整えるも		エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量
1	金	始業式				*		&	
4	月	牛乳 ポークカレー キャベツサラダ 冷凍みかん	牛乳,豚肉		白米,強化米,押麦,ひ 油,薄力粉,じゃがいま 糖				000 110
5	火	牛乳 ごはん 魚のねぎ塩焼き 切干のピリ辛炒め みそ汁	牛乳,魚,刻み昆布,木腐,白みそ,赤みそ		白米,強化米,ごま油, ひまわり油,じゃがし		が,にんにく,ねぎ こん,冷凍さやい		大 772 Kc 31.9 g 18.9 g 3.0 g
6	水	牛乳 麦ごはん 麻婆豆腐 パリパリサラダ	牛乳,豚肉,赤みそ,木 腐		白米,押麦,ひまわり 糖,かたくり粉,ワンク 支,米ぬか油,ごま油	タン こ缶,干	く,しょうが,玉葱 し椎茸,ねぎ,グリ ろこし缶,キャベ <u>)</u>	ンピース,もや	
7	木	富士中生徒作成献立 牛乳 わかめごはん 鶏肉の唐揚げ 海藻サラダ みど汁	牛乳,鶏肉,カット め,木綿豆腐,白み みそ	そ赤薄	白米,上白糖,かたくり カ粉,米ぬか油,ごま) ゃがいも		が,にんにく,キ)し,さやいんに		808 Kd 32.7 g 20.3 g 3.9 g
8	金	牛乳 豚丼 みそ汁 冷凍みかん	牛乳,豚肉,白みそ, そ		白米,強化米,押麦,ひ 油,上白糖,じゃがいす		が,ごぼう,にんじ げん,冷凍みかん,		
11	月	牛乳 ゆかりごはん 肉じゃが からし和え	牛乳,豚肉		白米,強化米,ひまわり ゃがいも,上白糖		v,玉葱,グリンピ きこんにゃく	ース,もやし,キ・	
12	火	牛乳 なす入りスパゲティミートソース 野菜サラダ りんご	牛乳,豚肉,大豆水	7111	パゲティ,ひまわり泡 粉,米ぬか油,上白糖,		く,しょうが,にん -ム缶,青ピーマ) りんご		771 K
13	水	牛乳 ごはん 魚のおろしボン酢かけ ひじきの甘辛炒め みそ汁	牛乳,魚,豚肉,芽ひ 油揚げ,白みそ,赤		白米,強化米,ひまわり 白糖		v,レモン汁,しょ 葱,さやいんげん		
14	木	牛乳 コーンピラフ 切干大根サラダ 野菜チャウダー	牛乳,鶏肉,ウィンナート,調製豆乳		自米,ひまわり油,上白糖 じゃがいも,米粉	ルームも	v,玉葱,とうもろ E,青ピーマン,切 グリンピース		1 789 K
15	金	牛乳 ごはん 里芋のコロッケ 野菜炒め みそ汁	牛乳,豚肉,たまご,油		白米,強化米,ひまわり 芋,パン粉,薄力粉,米の		v,玉葱,しょうが し,さやいんげん		
18	月	敬老の日	₩ ≈ 8		# * ≈ 8	\approx	*** ~ **	$\Re \approx$	
19	火	牛乳 枝豆ごはん 高野豆腐の卵とじ 大根とヒジキの和風サラダ	牛乳,鶏肉,高野豆腐, ご,芽ひじき	白	白米,粒麦,ひまわり) 糖,かたくり粉,ごま》 りごま		豆,干し椎茸,玉葱 こん,はくさい	,あしたば,にん	825 K 33.7 g 26.5 g 3.0 g
20	水	牛乳 ごはん 魚の南蛮漬け ごま酢和え みそ汁	牛乳,魚,木綿豆腐,白 赤みそ		白米,強化米,かたくり ぬか油,上白糖,白すり		が,玉葱,にんじん。	,キャベツ,だい	
21	木	牛乳 卵とじうどん きゃべつの甘酢あえ リザーブおはぎ	牛乳,鶏肉,油揚げ,た		東うどん,ひまわり泡 くり粉,上白糖,おはる		こんじん,玉葱,ね やし	ぼ,キャベツ,き	
22	金	牛乳 食パン リンゴジャム なす入りグラタン 卵とトマトのスープ	牛乳,鶏肉,ミックス: ズ,ウィンナーカット ご		パン,ひまわり油,薄 カロニ,かたくり粉		ジャム,玉葱,にん もろこし缶,トマ		
25	月	牛乳 ピリ辛肉みそ丼 みそ汁 冷凍みかん	牛乳,豚肉,大豆水煮,赤み そ,白みそ		白米,強化米,ひまわり 白糖,じゃがいも		にんにく,玉葱,にんじん,とうもろこし缶, むき枝豆,生椎茸,さやいんげん,冷凍みか ん		
26			牛乳,豚肉,赤みそ	ご	東ラーメン,ひまわり ま油,上白糖,じゃがし ぬか油		く,しょうが,にん し,とうもろこし		2.7 g 762 K 29.2 g 26.4 g 3.5 g
27	水	牛乳 ごはん 卵の干草焼き じゃがいものきんぴら みそ汁	牛乳,鶏肉,芽ひじき,たまご,木綿豆腐,白みそ,赤みそ,カットわかめ		白米,強化米,ひまわり 白糖,じゃがいも,白炊 ま		にんじん,玉葱,グリンピース,だいこん,つ きこんにゃく		
28	木	牛乳 ごはん 魚のカレー醤油揚げ 野菜いため みそ汁			白米,強化米,米ぬか くり粉,ひまわり油		しょうが,にんじん,キャベツ,もやし,生椎 茸,玉葱,ねぎ		
29	金	富士中生徒作成献立 牛乳 ココア揚げパン 枝豆サラダ キャベツと豚肉の煮込み ぶどう	牛乳,豚肉,ウィンナーカット		ッペパン,米ぬか油, ごま油,ひまわり油, ーブ油		冷凍むき枝豆,キャベツ,もやし,とうもろこし缶詰(ホール),玉葱,にんじん,ぶどう		
		エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相			ビタミンA	ビタミンB1		ビタミンC	3.6 g 食物繊維
	月の翌均	(kcal) (g) (%) (g) 800 29.3 25.2 3.3	(mg) 350	(mg) 3.0	(μgRE) 240	(mg) 0.49	(mg) 0.53	(mg) 25	(g) 6.2

25~30

3未満

30(25~40)

平均

都合により献立及び食材料を変更する場合があります。ご了承ください。 魚はできる限り八丈島産のものを使用しているため、水揚げ状況などによって使用できる魚が決まります。使用する魚は、学校に配布 * するランチタイム表等で紹介します。

4.0

300

0.50

0.60

35

6.5

450