## [ 献立予定表 II 月 ]

(A) 福井市学校給食センター

	献立名	ア	レルク		材料の名前と働き						ルギー	
日		小	够		主に体の組織を作る食品群(赤)   1群   2群		主に体の調子を整える食品群(緑) 3群 4群		主にエネルギーとな 5群	なる食品群(黄)   6群	(kcal) たんぱく質	
		麦	912	70	魚·肉·卵·大豆	牛乳・乳製品 小魚・海藻	緑黄色野菜	その他の野菜 果物	米・パン・麺 いも・砂糖	油脂	小学校	g) 中学校
	ごはん (小学校)								<b>こめ</b>			
4	県産小麦コッペパン(中学校)	0							パン			
日	豆乳米粉ポタージュ				とりにく とうにゅう		にんじん	たまねぎ	さつまいも こめこ		589	795
(火)	れんこんのごまサラダ		<b></b>				にんじん	れんこん きゅうり		ノンエッグマヨネーズ すりごま	21.9	30.6
	炒り煮干し		<b></b>			にぼし						
	牛乳		<del> </del>	0		牛乳	-				•	
	「ごはん								2.80			
5	ねぎ塩豚丼		<b></b>	ļ	ぶたにく			たまねぎ ねぎ にんにく	でんぷん	ごまあぶら ごま	604	777
B	コーンしゅうまい	0	<b> </b>	<b></b> .	さかなすりみょとうふ			しょうが レモンかじゅう とうもろこし たまねぎ	でんぷん パンこ こむぎこ	ラード	25.7	31.5
	チンゲン菜のスープ		<b></b>	<b></b>	だいずたんぱく ベーコン とうふ		にんじん チンゲンサイ	たまねぎ	さとう		23.7	31.3
(水)		ļ	ļ			牛乳	_					
	牛乳			0					ెట			
	ごはん	ļ	<b></b>	<b></b>	さば				でんぷん さとう	あげあぶら		
6	県産さばのかば焼き風	ļ	ļ	ļ	C 16.	しおこんぶ	にんじん	きゅうり キャベツ	(100.10 32)	ごまあぶら	620	799
日	キャベツの梅昆布あえ		ļ	ļ		Cachin		うめぼし		こまめいら	24.9	31.6
(木)	とうふのすまし汁	ļ	<u> </u>	<u> </u>	とうふ かまぼこ		にんじん	たまねぎ ねぎ				
	牛乳			0		牛乳						
	ごはん								<b></b> වන්			
7	鶏肉のさっぱり煮		[	[	とりにく			しょうが にんにく	さとう		630	778
日	昆布の炒め煮	ļ	ļ	ļ	さつまあげ あつあげ	<u>ت</u> هري:	にんじん	こんにゃく	さとう	<b>ಶ</b> ಪೆಕ	27.6	32.8
(金)	じゃがいものみそ汁		ļ		みそ		にんじん	たまねぎ ねぎ	じゃがいも			
	牛乳		ļ	0		牛乳						
	ごはん								2 కు			
10	納豆(たれ付)		<b>-</b>	<b></b>	なっとう						644	805
В	じゃがいものそぼろ煮		<b>.</b>	<b></b>	とりにく		にんじん いんげん	たまねぎ しょうが	じゃがいも さとう		26.6	32.3
	ウインナーと野菜の炒め物	ļ	ļ	ļ	カットウインナー		ピーマン	キャベツ たまねぎ		あぶら		32.3
(11)	牛乳		<b> </b>			牛乳						
				0					こめ			
	ごはん	ļ	ļ	ļ	ぶたにく とりにく			たまねぎ だいこん	でんぷん さとう じゃがいも	ラード だいずあぶら	<u>.</u>	
П	ハンバーグのおろしソースかけ	ļ	<b></b>	<b></b>	だいずたんぱく		にんじん	キャベツ きゅうり		コールスロー	621	787
H	コールスローサラダ	ļ	ļ	ļ	とりにく だいず		にんじん	かぶ たまねぎ しめじ		ドレッシング	25.4	30.9
(火)	かぶと豆のスープ煮	ļ	ļ	ļ	いんげんまめ	4.00	ICA CA	7.3. 7.2.42.5 0.000			_	
	牛乳			0		牛乳						
	ごはん	鉄た	っぷり	り給1					<b>ව</b> න්			
12	ふくい豚揚げぎょうざ				ぶたにく		にら	キャベツ にんにく しょうが	でんぷん さとう こめこ	ラード あげあぶら	664	849
日	マーボー豆腐				とうふ ぶたにく みそ		にんじん	しょうが にんにく たまねぎ ねぎ	さとう でんぷん	ごまあぶら	26.4	32.1
(水)	もやしと小松菜のお浸し		Ţ	Ī			こまつな	もやし	さとう			
<b>*</b>	牛乳		ļ	0		牛乳						
	ごはん								<b>ಾ</b> ಹ			
13	たらの甘酢あんかけ	ļ	†·····	†	たら	-	ピーマン	たまねぎ	さとう でんぷん	あげあぶら	581	720
日	まいたけの炒り煮	ļ	<del> </del>	<del> </del>	ぶたにく	-	にんじん	まいたけ こんにゃく	さとう	ごま あぶら	27.3	32.3
(木)	わかめのすまし汁	ļ	ļ	ļ	とうふ	わかめ	にんじん	たまねぎ			-	
,	牛乳	ļ	<b> </b>	0		牛乳		<u> </u>				
	ごはん			Ť					2.80		-	
14	県産さわらの和風だれかけ	<b> </b> -	<del> </del>	<del> </del>	さわら	_		しょうが	さとう でんぷん		590	742
	マッシュポテト	ļ	<b> </b>	<b> </b>					じゃがいも			
日(八)		ļ	<b> </b>	<b> </b>	あぶらあげ うちまめ		にんじん	だいこん ねぎ			27.3	34.4
(金)	大根の打ち豆汁	<b> </b>	<b> </b>		みそ	牛乳						
	牛乳			0		1						
	ごはん	ļ	<u> </u>	<u> </u>	+ / 4				- 47	 		
17	ちくわのカレーマヨネーズ焼き	<u> </u>	<u> </u>	<u> </u>	ちくわ		1-81-7-8			ノンエッグマヨネーズ	551	699
日	三色ごまあえ	<u> </u>	<u></u>				ほうれんそう にんじん	はくさい	さとう	ごま すりごま	22.3	28.1
(月)	けんちん汁				とりにく		にんじん	ごぼう はくさい だいこん ねぎ				
	牛乳		Ţ	0		牛乳						

## [献立予定表 II月]

(A) 福井市学校給食センター

	T		ア	レルク	ナン	材料の名前と働き				(A) 福	ンター	レギー	
日	献立名	小麦	卵		主に体の組織を作る食品群(赤) 「群   2群		主に体の調子を整える食品群(緑) 3群 4群		主にエネルギーとな	(kcal) たんぱく質			
-				乳	魚・肉・卵・大豆	キ乳・乳製品 小魚・海藻	緑黄色野菜	その他の野菜 果物	5群 米・パン・麺 いも・砂糖	6群 油脂	(	9) 中学校	
	県産小麦コッペ	パン(小学校)	0				小点、海深			パン		小子权	中子权
18	ごはん (中学村	校)			<b></b>					<b>ె</b> ట			
日	ウインナーケチ		ļ		ļ 	とりにく				さとう でんぷん みずあめ		618	743
	ビーフン野菜		ļ		ļ	ぶたにく		にんじん	たまねぎ キャベツ	ピーフン	あぶら	26.2	27.7
(火)	肉団子スープ		ļ		ļ	とりにく ぶたにく		にんじん にら	たまねぎ はくさい もやし	でんぷん みずあめ	だいずあぶら	20.2	21.1
			ļ		······	だいずたんぱく	牛乳						
	牛乳				0					   こめ			
	ごはん		歯ッ 	Ľ-1	給食	ぶたにく こおりどうふ		にんじん	こんにゃく たまねぎ ねぎ	さとう	あぶら		
19	高野豆腐のす		ļ		ļ			ほうれんそう	はくさい きりぼしだいこん	さとう	251.5	582	720
日	切干しのお浸	L	ļ		ļ			はつれんぞう	はくさい さりはしたいこん			28.2	33.4
(水)	かみかみ煮干	·L	<u></u>		<u> </u>		にぼし			さとう	ごま		
***	牛乳				0		牛乳						
	ごはん									2 <i>t</i> 0			
20	ほうれんそうス	ナムレツ		0	İ	たまご		ほうれんそう		でんぷん	あぶら だいずあぶら	592	758
日	じゃがいものき	きんぴら				さつまあげ		にんじん いんげん	ごぼう	じゃがいも さとう	ごまあぶら ごま	18.6	22.8
(木)	わかめスープ					ベーコン	わかめ	にんじん	たまねぎ とうもろこし ねぎ たけのこ			-	
, ,	牛乳				0		牛乳	-	7,000				
	ごはん	福	いい	ネリ	_	<del>-</del>				<b>ට</b> න්			
21	県産いわしの		0			いわし				パンこ でんぷん	あげあぶら	557	757
日	うららのサラタ				ļ			ほうれんそう にんじん	もやし		うららドレッシング	22.7	31.3
	ぼっかけ汁		ļ		<b></b>	あつあげ		にんじん	だいこん こんにゃく ごぼう			22.1	31.3
( <u>—</u> )			ļ		ļ		牛乳		ねぎ				
<b>(a)</b>	牛乳		L		0					   こめ			
	ごはん	土地	·場産 	洋貨		しいら				でんぷん さとう	あげあぶら ごま		
25	県産しいらのマリ	アナソースからめ			ļ					(656 32)		629	781
日	ディノケール入	り野菜ソテー	<u></u>		<u> </u>	ベーコン		ディノケール にんじん	キャベツ		あぶら	29.0	34.7
(火)	呉の野菜スー	プ				とりにく だいずこ		にんじん こまつな	だいこん れんこん しめじ				
	牛乳				0		牛乳						
	ふくいポーク「	ごはん 石場	冢左:	玄まる	るごと	上給食				こめ			
26	の焼き肉丼	豚肉炒め				ぶたにく		にんじん	しょうが にんにく たまねぎ ねぎ	さとう	あぶら		
日	おあえ				 	あぶらあげ みそ		だいこんば		さとう	ごまあぶら ごま	607	748
(水)	塩けんちん汁				ļ	とうふ	·	にんじん みずな	しめじ だいこん こんにゃく	さつまいも しおこうじ		26.3	31.3
	ミルメーク		ļ 		ļ 			-	<u> </u>	さとう			
	牛乳		ļ	l	0		牛乳	-					
خيية	ごはん		ふる	さとも						こ <i>め</i>		+	
27	大根と里いも		ري ا		ru D.	 ぶたにく さつまあげ		にんじん いんげん	しょうが だいこん	さといも さとう		623	773
			ļ	<b>.</b>	<b> </b>			にんじん	まいたけ らっきょう	さつまいも こむぎこ	あぶら		
	ふくいかき揚げ		0	ļ	ļ	あぶらあげ		こまつな	たまねぎはくさい			25.9	31.0
	小松菜の煮浸	? <b>U</b>	ļ	ļ	ļ		牛乳						
er (4)										こめ むぎ			
	ſ	麦ごはん	也場為 I	全プラ		アン給食とりにく		15 / 15 /	***************************************		<u> </u>		
28	カツカレー	カレーシチュー	<u> </u>	<b>.</b>	<u> </u>			にんじん	たまねぎ しょうが にんにく		カレールウ		
日	L	ミニトンカツ	0			ぶたにく				こむぎこ こめこ パンこ	あげあぶら	730	893
(金)	大根の和風サ	ラダ						みずな	だいこん きゅうり		野菜いっぱい ドレッシング	23.5	28.6
	いちごクリーム	大福	<u> </u>		<u> </u>					もちこ さとう いちごジャム でんぷん	とうにゅうクリーム	"	
	牛乳				0		牛乳					"	
	l .						1	i	i .	1	1	1	

◎今月の主な平均栄養価	熱量 622kcal	たんぱく質 25.5g	脂質 19.0g	炭水化物 92.1g	食塩相当量 2.2g	(小)
	執量 787kcal	たんぱく質 31.4α	<b>胎質 22.4a</b>	炭水化物 121.0g	食塩相当量 2.7a	(中)

<sup>■「</sup>えび」「かに」「そば」「落花生」「くるみ」(コンタミを除く)は原材料として使用していません。 ■物資の都合により献立を変更する場合があります。

<sup>■</sup>ごま油・大豆油を除き、植物油は「あぶら」と表記しています。

<sup>■「</sup>しょうゆ」由来のアレルゲン(小麦)は表示しません。

<sup>■</sup>加工品の工場コンタミは載せませんので、詳しい内容を知りたい方は、学校へ加工品の成分表をご希望ください。