れいわ5ねん 10がつこんだてよていひょう

小学校A

	ざいりょうのなまえとはたらき						
71				エネルギー			
ひ ようび	こんだてめい	おもにからだをつくる	おもにからだのちょうしを	おもにエネルギーの	(kcal) たんぱくしつ		
ようひ		もとになるしょくひん	ととのえるもとになるしょくひん	もとになるしょくひん	(g)		
		(あか)	(みどり)	(き)	(9)		
2日	むぎごはん	とりにく【大豆】	とうもろこし ほうれんそう	ごはん むぎ			
(月)	やさいしゅうまい	ぶたにく	しょうが	ぶたあぶら パンこ こむぎこ			
鉄たっぷり	チャプチェ	ベーコン わかめ	たまねぎ にんじん	でんぷん みずあめ	5 8 4		
給食の日	わかめスープ	ぎゅうにゅう	チンゲンサイ	さとう	18.9		
	ぎゅうにゅう		はくさい ねぎ	はるさめ あぶら ごまあぶら			
13				オイスターソース[小麦 大豆]			
	ごはん	なっとう	<u>こんにゃく</u> だいこん	ごはん			
2 🗆	なっとう(たれ)	とりにく あつあげ	にんじん	たれ【小麦 大豆 鯖】	C O 4		
3日	ようふうおでん	ちくわ【小麦 大豆】 こんぶ	こまつな キャベツ	じゃがいも	604		
(火)	こまつなとキャベツのいためもの	ぎゅうにゅう		あぶら	25.3		
	ぎゅうにゅう						
	ごはん	さば みそ	しょうが	ごはん			
	さばのぴりからに	ぎゅうにゅう	いんげん	ごま ごまあぶら	_		
4日	じゃがいものきんぴら	C 7 7 C 7 7	にんじん	じゃがいも さとう あぶら	5 9 4		
(水)	すましじる		たまねぎ えのきたけ	21 047.010 GC) 00202	24.6		
	ぎゅうにゅう		ほうれんそう	751			
	こはん	ち〈わ【小麦 大豆】	かんぴょう いんげん	ごはん			
	」 こはん ちくわのごまころもあげ	らくわけが安 人豆) ぶたにく	こんじん	こむぎこ ごま			
5日					6 1 6		
(木)	かんぴょうとにんじんのいために	あぶらあげ みそ	だいこん はくさい ねぎ	あぶら	22.6		
	みそしる	ぎゅうにゅう		さとう			
	ぎゅうにゅう	プ*+ I- / 1.12 I- /	4 + 10 **	さつまいも			
6日	コッペパン	ぶたにく とりにく	たまねぎ	パン【乳 大豆】			
(金)	にこみハンバーグのおろしソースかけ	ベーコン	だいこん	さとう			
歯(は)ッピー	(ハンバーグ)	しろいんげんまめ	キャベツ れんこん	パンこ	6 5 5		
給食の日	キャベツとれんこんのサラダ	ぎゅうにゅう	にんじん	でんぷん	26.6		
	(ばいせんごまドレッシング)		トマト(かん) セロリ	ばいせんごまドレッシング			
(Cin	ミネストローネスープ		にんにく	【大豆 ごま 小麦】			
	ぎゅうにゅう			おおむぎ あぶら			
9日		スポー	Y071				
(月)				2	1		
	ごはん	さわら	たまねぎ	ごはん			
10日	さわらのマリアナソースからめ	みそ	きりぼしだいこん こまつな	でんぷん あぶら	606		
(火)	きりぼしだいこんとこまつなのごまいりに	ぎゅうにゅう	にんじん	さとう	23.7		
	みそしる		はくさい ねぎ	ごま ごまあぶら	,		
	ぎゅうにゅう			じゃがいも			
	とうふのカレーあんかけどん	ぶたにく とうふ	たまねぎ ほししいたけ	ごはん むぎ			
	むぎごはん	ぎゅうにゅう	ねぎ しょうが	あぶら ごまあぶら			
11日	し とうふのカレーそぼろあん		もやし	でんぷん	5 9 7		
	もやしのドレッシングあえ		にんじん	げんえんわふうドレッシング	23.0		
(水)	(げんえんわふうドレッシング)		だいこん <u>こんにゃく</u>	さといも	23.0		
	のっぺいじる						
	ぎゅうにゅう						
	ハヤシライス	ぶたにく	たまねぎ にんじん しめじ	ごはん			
	ごはん	ベーコン	にんにく トマト(かん)	ハヤシルウ【小麦】			
12日 (木)	ハヤシシチュー	ぎゅうにゅう	キャベツ ピーマン	あぶら	F		
	キャベツとピーマンのソテー		みかん(かん)	·	5 9 1		
(117)	みかん				20.4		
	ぎゅうにゅう						
		++ 1.+-			l .		
	13日(金) ~ 17日(火)	あきやすみ	,				

^{*}___は、そのほかのたべものです。

ドレッシング、調味料等の成分

2日(月)	オイスターソース	かき 水あめ しょうゆ 砂糖液糖 食塩 酒精 加工でん粉					
3日(火)	納豆のたれ	しょうゆ 砂糖 カツオエキス(鯖) 砂糖混合ぶどう糖果糖液糖 米発酵調味料 食塩 醸造酢					
6日(金)	焙煎ごまドレッシング	食用植物油脂(菜種油 大豆油) 砂糖類(ぶどう糖果糖液糖、砂糖) しょうゆ 醸造酢 ごま しいたけエキス 食塩 酵母エキスパウダー 香辛料抽出物 加工でんぷん 増粘剤(キサンタンガム)					
11日(水)	減塩和風ドレッシング	食用植物油脂(菜種油) 砂糖類(ぶどう糖果糖液糖、砂糖) しょうゆ 醸造酢 ごま しいたけエキス 食塩 酵母エキスパウダー 香辛料 抽出物加工でんぷん 増粘剤(キサンタンガム)					

今月の主な平均栄養価	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
フカの工な干均不食画	604kcal	23. 7 g	18.2g	91.5g	2.3g

^{*【 】}はアレルゲンです。

^{*}練り製品には、調味料の中に鯖・鶏肉・豚肉・ゼラチンの成分が含まれている場合があります。
* コッペパンに含まれるショートニング(レシチン)にはアレルゲンとして【大豆】が含まれます。

^{*} 給食の「あぶら」は菜種油を使用しています。 * 油揚げには、大豆油を使用している場合があります。

			ざいりょうのなまえとはたらる		小学校A
			<u> </u>	エネルギー	
υ O	こんだてめい	おもにからだをつくる	おもにからだのちょうしを	おもにエネルギーの	(kcal)
ようび	C101C C0501	もとになるしょくひん	ととのえるもとになるしょくひん	もとになるしょくひん	たんぱくしつ
		(あか)	(みどり)	(き)	(g)
	ごはん	とうふ	にんじん たまねぎ	ごはん	
400	とうふ	ぶたにく	いんげん しょうが	じゃがいも さとう	(1)
18日	じゃがいものそぼろに	ぎゅうにゅう	キャベツ とうもろこし	あぶら	612
(水)	キャベツとコーンのいためもの				23.7
	ぎゅうにゅう				
	きのこごはん	あぶらあげ	えのきたけ しめじ	ごはん むぎ	
19日	やきししゃも	ししゃも	にんじん	<i>\</i> S1	
(木)	にびたし	わかめ みそ	はくさい こまつな	さとう	5 6 6
(11)	みそしる	ぎゅうにゅう	だいこん たまねぎ	こなあめ	23.9
秋ランチ	えらぶデザート		ブルーベリーピューレー	みずあめ	
えらぶ給食	ブルーベリーゼリー		りんごかじゅう	.,,	5 6 4
	りんごゼリー		,,,,,		24.0
	ぎゅうにゅう				
20日	ココアあげパン	ぶたにく	ねぎ しょうが	パン【乳 大豆】	1
(金)	ぶたにくのこうみソースいため	ベーコン だいず	レモンかじゅう	ココア【大豆】 さとう	
(亚)	まめまめふくいのスープ	うちまめ	たまねぎ	あぶら	606
ふるさと	ぎゅうにゅう		はくさい にんじん	ביונועט	25.3
給食の日	6 \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \	CANCAN	にんにく		23.3
The state of the s			101010		
	ごはん	とりにく	<u>こんにゃく</u> しょうが	ごはん	
	とりにくとこんにゃくのさっぱりに	ひじき		さとう	
23日	きりぼしだいこんとひじきのいために	かまぼこ【小麦 大豆】	きりぼしだいこん いんげん	あぶら	5 7 6
(月)	にゅうめんじる	ぎゅうにゅう	にんじん	そうめん	23.2
	ぎゅうにゅう	ピザンにザン	たまねぎ ねぎ	C 70710	
	ごはん	とりに〈【大豆】	たまねぎ	ごはん	
	こはん にくだんごのあまずあんからめ	ぶたにく	もやし にんじん たけのこ	ぶたあぶら パンこ さとう	
24日	はっぽうさい	ぎゅうにゅう	はくさい ほししいたけ	でんぷん	6 0 2
(火)	パインアップル	ピザンにザン	しょうが	あぶら ごまあぶら	22.5
	ぎゅうにゅう		パインアップル(かん)	פימים במשים	
	ごはん	いわし【小麦 大豆】	レモンかじゅう	ごはん	
	いわしのかつおに	かつおぶし	キャベツ	でんぷん さとう	
25日	ビーフンいりやさいいため	が つの が し ベーコン	にんじん たまねぎ	ビーフン あぶら	5 8 7
(水)	みそしる	ハーコン みそ	えのきたけ ねぎ	さつまいも	23.3
	みてしる ぎゅうにゅう	がて ぎゅうにゅう	LVICILII 140	こしよいで	
	むぎごはん	ぶたにく だいず	だいこん たまねぎ ねぎ	ごはん むぎ	
	ひさこはん マーボーだいこん	あつあげ みそ	しょうが にんにく	でんぷん あぶら	
26日	もやしとにんじんのナムル	ありあけ みて にぼし	にんじん	රහන්ග න්නාය ප්වර්	606
(木)	いりにぼし			さとつ ごま ごまあぶら	24.0
	いりにはし ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	もやし	こま こまめから	
	さ ゅうにゅう コッペパン	とりにく	たまねぎ	パン【乳 大豆】	
	チキンクリームシチュー	チーズ	によねさ	ハン(乳 人豆) じゃがいも	
27日		デース ぎゅうにゅう	こまつな キャベツ	クリームポタージュのもと	6 4 8
	こまつなとキャベツのソテー	だいず きなこ	しょうな キャヘツ	グリームホターシュのもと 【乳 大豆 小麦 豚肉】	
(金)	きなこまめ	たいり さなし			26.1
	ぎゅうにゅう			あぶら - や - さょう	
	ごはん	たまご【小麦】	こんにゃく だいこん	こめこ さとう ごはん	
	こはん あつやきたまご		こんにゃく たいこん いんげん しょうが	こはん でんぷん だいずあぶら	
30日		ぶたにく			606
(月)	だいこんとさといものうまに	ぎゅうにゅう	にんじん	あぶら さとう	26.5
	はくさいのにびたし		はくさい	さといも	
	ぎゅうにゅう	LDI-/ - 40 1127	+ 35 12 -> ·	→ 1.4.7	
	ごはん	とりにく こおりどうふ	もやし ピーマン	ごはん	
31日	こうやどうふとひよこまめのコロコロあげ	ひよこまめ みそ	たまねぎ にんじん ねぎ	でんぷん こめこ さとう	6 0 7
(火)	もやしのカレーソテー	わかめ		あぶら	22.9
` ' '	すましじる	ぎゅうにゅう			
	ぎゅうにゅう		* 1 1171	ルゲンです	

^{*}____は、そのほかのたべものです。

今月の給食で使う食材 (野菜等)の産地を紹介します。

都合により産地を変更する場合があります。ご了承ください。

食品名	産 地	食品名	産 地	食品名	産 地	食品名	産 地	食品名	産 地
さつまいも	福井県	ねぎ	福井県	ごぼう	青森県	えのきたけ	長野県	しょうが	高知県
キャベツ	福井県	さといも	福井県	にんにく	青森県	しめじ	長野県	ピーマン	高知県
だいこん	福井県	じゃがいも	北海道	はくさい	茨城県	チンゲンサイ	静岡県	切干し大根	宮崎県
にんじん	福井県	たまねぎ	北海道	セロリ	長野県	もやし	岐阜県		8

福井県の食材を使っています。

今月は... 米 (ハナエチゼン) 麦 発芽大豆 大麦丸粒 大豆 打ち豆 豆腐 納豆 米粉 です。

^{*}練り製品には、調味料の中に鯖・鶏肉・豚肉・ゼラチンの成分が含まれている場合があります。

^{*}コッペパンに含まれるショートニング(レシチン)にはアレルゲンとして【大豆】が含まれます。

^{*【 】}はアレルゲンです。

^{*} 給食の「あぶら」は菜種油を使用しています。

^{*}油揚げには、大豆油を使用している場合があります。