

れいわ5ねん 11がつこんだてよていひょう

小学校A

ひ ようび	こんだてめい	ざいりょうのなまえとはたらき			エネルギー (kcal) たんぱく質 (g)
		おもにからだをつくる ものになるしよくひん (あか)	おもにからだのちようしを とどのえるものになるしよくひん (みどり)	おもにエネルギーの ものになるしよくひん (き)	
1日 (水) 鉄たっぷり 給食の日	①おぎごはん ②あじのてりやき ③こまつなとキャベツのごまあぶらいため ④うちまめじる ⑤ぎゅうにゅう	②あじ【小麦 大豆】 ④うちまめ あぶらあげ みそ ⑤ぎゅうにゅう	③こまつな キャベツ ④だいこん にんじん ねぎ	①ごはん わぎ ②さとう ③ごまあぶら ④じゃがいも	572 26.5
2日 (木)	①ごはん ②ぶたにくのアップルソースいため ③にくだんごとはくさいのスープ (●にくだんご) ④ブロッコリー ⑤ミルメーク ⑥ぎゅうにゅう	②みそ ②●ぶたにく ●とりにく ⑥ぎゅうにゅう	②りんご ②●たまねぎ ③はくさい にんじん もやし にら しょうが ④ブロッコリー	①ごはん ②あぶら ②●でんぶん ③ごまあぶら はるさめ ●みずあめ だいちあぶら ⑤さとう	580 25.6
3日 (金)	ぶんかのひ				
6日 (月)	①ごはん ②はるさめ ③ホイコーロー ④わかめスープ ⑤ぎゅうにゅう	②③ぶたにく ③みそ ④ベーコン わかめ とうふ ⑤ぎゅうにゅう	②たまねぎ ほしいたけ しょうが ②③キャベツ ②③④にんじん ③にんにく ピーマン ④はくさい	①ごはん ②だいずあぶら ぶたあぶら こむぎこ はるさめ でんぶん こめこ こなあめ ショートニング【大豆】 ②③さとう あぶら	644 21.3
7日 (火)	①ごはん ②おでん(●がんとどき) ③ツナとやさいのいためもの(◆ツナ) ④みかん ⑤ぎゅうにゅう	②ちくわ【小麦 大豆】 こんぶ ●とうふ ◆まぐろ ⑤ぎゅうにゅう	②●③にんじん ②だいこん <u>こんにやく</u> ③キャベツ ④みかん(かん)	①ごはん ②さといも ●でんぶん ●③あぶら ◆こめあぶら	568 21.7
8日 (水) 歯(は)の 給食の日	①おぎごはん ②こうやとうふとじゃがいものたまごとし ③にたま ④こざかなつくだに ⑤ぎゅうにゅう	②とりにく こおりとうふ、 たまご ③うちまめ あぶらあげ ④しらすぼし かんてん ⑤ぎゅうにゅう	②たまねぎ いんげん ②③にんじん ③だいこん	①ごはん わぎ ②じゃがいも ②③④さとう ③ごまあぶら ④みずあめ	646 29.3
9日 (木)	①ごはん ②ぶたにくのいりに ③キャベツのゆかりあえ ④やさしいみそしる ⑤ぎゅうにゅう	②ぶたにく かまぼこ【小麦 大豆】 ④みそ ⑤ぎゅうにゅう	②たまねぎ <u>こんにやく</u> ②④にんじん ③キャベツ きゅうり しそ ④だいこん はくさい ねぎ	①ごはん ②あぶら ②③さとう ④さつまいも	556 23.2
10日 (金)	①こがたコッペパン ②カレーうどん ③ウインナー ④もやしとにらのいためもの ⑤ぎゅうにゅう	②ぶたにく あぶらあげ ③とりにく ⑤ぎゅうにゅう	②にんじん たまねぎ しょうが にんにく ねぎ ④もやし にら	①パン【乳 大豆】 ②うどん カレーウ【小麦 りんご】 ②④あぶら ③ぶたあぶら でんぶん こなあめ さとう	618 25.6
13日 (月)	①おぎごはん ②わふうにくみハンバーグ (●ハンバーグ) ③ごまあえ ④みそしる ⑤ぎゅうにゅう	●ぶたにく とりにく ④とうふ みそ ⑤ぎゅうにゅう	②しょうが ●たまねぎ ③ほうれんそう きりぼしだいこん ④だいこん にんじん なめこ ねぎ	①ごはん わぎ ●パンこ【小麦】 ●②でんぶん ②③さとう ③ごま	640 26.2
14日 (火)	①ごはん ②やさしいしゅうまい ③ちゅうあげとやさいのちゅうかふうに ④もやしとおおなのソテー ⑤ぎゅうにゅう	②とりにく【大豆】 ②③ぶたにく ③あつあげ ⑤ぎゅうにゅう	②とうもろこし ほうれんそう ②③しょうが たまねぎ ②③④にんじん ③たけのこ はくさい ④もやし こまつな	①ごはん ②ぶたあぶら みずあめ パンこ こむぎこ ②③さとう でんぶん ③ごまあぶら ③④あぶら	615 23.5
15日 (水)	①ごはん ②いわしいりわふうぎょうざ ③とりにくとやさいのみそいため ④すましじる ⑤ぎゅうにゅう	②いわし ぶたにく【大豆】 ③とりにく みそ ④とうふ わかめ ⑤ぎゅうにゅう	②にんにく しょうが ②③キャベツ ②④たまねぎ ③ピーマン ③④にんじん ④みつば	①ごはん ②でんぶん ごまあぶら こめこ ②③あぶら さとう	553 21.9
16日 (木)	①ごはん ②にくじゃが ③キャベツのしおこうじため ④きんときまめのあまに ⑤ぎゅうにゅう	②ぶたにく ④きんときまめ ⑤ぎゅうにゅう	②たまねぎ いんげん ④きんときまめ ②③にんじん ③キャベツ	①ごはん ②じゃがいも ②③あぶら ②④さとう ③しおこうじ	594 23.1
17日 (金)	①コッペパン ②とりにくのケチャップに ③だいこんとこまつなのうららサラダ (●うららのドレッシング) ④とみつきんときたっぷりこめポタージュ ⑤ぎゅうにゅう	②とりにく ④ベーコン チーズ ④⑤ぎゅうにゅう	②しめじ トマト(かん) ②④たまねぎ ③だいこん こまつな	①パン【乳 大豆】 ②さとう でんぶん ②④あぶら ●うららのドレッシング 【小麦 大豆 ごま】 ④さつまいも こめこ	616 27.1

* は、そのほかのたべものです。

*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)にはアレルギーとして【大豆】が含まれています。

*【 】はアレルギーです。

*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。

啓新高校(調理科の生徒)と漁業関係者が協力して開発した加工品「魚(ぎょ)ーざ」です。



ひ ょうび	こんだてめい	ざいりょうのなまえとはたらき			エネルギー (kcal) たんぱく質 (g)
		おもにからだをつくる ものになるしょくひん (あか)	おもにからだのちようしを とのえるものになるしょくひん (みどり)	おもにエネルギーの もとになるしょくひん (き)	
20日 (月) 地場産 和食給食	ふくいのはじばんかきあげどん ①ごはん ②じばんかきあげ ③てんつゆあん ④こんぶのいために ⑤ぶたじる ⑥ぎゅうにゅう	②だいず ④さつまあげ【小麦 大豆】 こんぶ ⑤ぶたにく みそ ⑥ぎゅうにゅう	②こまつな ②④⑤にんじん ②⑤たまねぎ ④こんにやく ⑤だいこん しょうが ねぎ	①ごはん ②さつまいも こむぎこ ②④あぶら ③てんぷん ③④さとう ④ごま	613 20.5
21日 (火) 福いいネ! 給食	①あげごはん ②あつやきたまご ③はくさいのにびたし ④のっぺいじる ⑤きなこクリームだいふく ⑥ぎゅうにゅう	①あぶらあげ ②たまご【小麦】 ④かまぼこ【小麦 大豆】 ⑤きなこ ⑥ぎゅうにゅう	③はくさい ③④にんじん ④だいこん ねぎ ほしいたけ	①ごはん わぎ ①②⑤さとう ②だいずあぶら あぶら ②④⑤てんぷん ④さといも ⑤もちこ くらみつ ホイップクリーム【乳】	688 29.0
22日 (水) ふるさと 給食	①ごはん ②やきそば ③こにしめ ④こまつなともやしのいためのもの ⑤ぎゅうにゅう	②さば ③あつあげ こんぶ ⑤ぎゅうにゅう	③だいこん にんじん こんにやく ④こまつな もやし	①ごはん ③さといも さとう ④あぶら	602 23.6
23日 (木)	きんろうかんしゃのひ				
24日 (金) 地場産 洋食給食	①けんさんこむぎコッペパン ②けんさんしいらとじゃがいものみそケチャがらめ ③さんしょくいため ④うちまめいりようふうスープ ⑤ぎゅうにゅう	②しいら みそ ④ベーコン うちまめ ⑤ぎゅうにゅう	③カーボロネロ(くろキャベツ) キャベツ ③④にんじん ④はくさい たまねぎ セロリ	①パン【乳 大豆】 ②じゃがいも さとう てんぷん ②③あぶら ④わぎ	570 25.7
27日 (月) 石塚左玄 まるごと給食	①ごはん ②とびうおフライ ③ソース ④おあえ ⑤まるごとおみそしる ⑥ぎゅうにゅう	②とびうお ④⑤みそ ⑥ぎゅうにゅう	④だいこんのは ⑤たまねぎ にんじん かぶ かぶのは	①ごはん ②あぶら パンこ【小麦】 てんぷん ④ごま ごまあぶら ⑤さつまいも	595 23.4
28日 (火)	チキンカレーライス ①むぎごはん ②チキンカレーシチュー ③キャベツとれんこんのサラダ ④ばいせんごまドレッシング ⑤いりにぼし ⑥ぎゅうにゅう	②とりにく ⑤にぼし ⑥ぎゅうにゅう	②たまねぎ しょうが にんにく ②③にんじん ③キャベツ れんこん	①ごはん わぎ ②じゃがいも カレールウ【小麦 りんご】 あぶら ④ばいせんごまドレッシング 【大豆 小麦 ごま】	623 21.7
29日 (水)	①ごはん ②すぶた ③ワタンスープ(●ワタん) ④パインアップル ⑤のりふりかけ ⑥ぎゅうにゅう	②ぶたにく ③ベーコン ⑤のり【小麦 大豆】 あおのり ⑥ぎゅうにゅう	②しょうが ピーマン ②●たまねぎ ②③にんじん ③はくさい チンゲンサイ ④パインアップル(かん)	①ごはん ②てんぷん あぶら ②⑤さとう ●こむぎこ ⑤ごま	603 21.4
30日 (木)	①ごはん ②やきししゃも ③ぶたにくとやさいのごもくに ④にびたし ⑤ぎゅうにゅう	②ししゃも ③だいず こおりどうふ ぶたにく ⑤ぎゅうにゅう	③にんじん たまねぎ こんにやく いんげん ④こまつな はくさい	①ごはん ③じゃがいも あぶら さとう	587 27.4

* は、そのほかのたべものです。

*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】が含まれています。

*【 】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。

◎今月の給食で使う食材(野菜等)の産地を紹介します。

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
ほうれんそう	福井市	だいこん	福井県	たまねぎ	北海道	しめじ	長野県	ピーマン	高知県
カーボロネロ (黒キャベツ)	福井市	にんじん	福井県	ごぼう	青森県	なめこ	岐阜県	きゅうり	高知県
こまつな	福井市	ねぎ	福井県	にんにく	青森県	もやし	岐阜県	にら	高知県
さつまいも	福井県	かぶ	福井県	はくさい	茨城県	チンゲンサイ	静岡県	しょうが	高知県
キャベツ	福井県	さといも	福井県	プロッコリー	石川県	みつば	静岡県	切干しだいこん	宮崎県
		じゃがいも	北海道	セロリ	長野県				

※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。

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
	604kcal	24.4g	18.3g	90.9g	2.2g

◎ドレッシング、調味料等の成分

17日(金)	うららのドレッシング	しょうゆ 砂糖 穀物酢 ごま油 梅干し らっきょう酢漬け
28日(火)	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 加工でん粉 増粘剤(キサンタンガム)

◎福井県の食材を使っています。今月は…

米(いちほまれ) 麦 米粉 県産小麦コッペパン 豆腐 大豆 打ち豆 しいら 塩こうじ
いわし入りと風ぎょうざ 福井の地場産かきあげ うららのドレッシング きなこクリーム大福 飛び魚フライ です。

