

令和6年度9月

献立表

中学校用

熊取町教育委員会

日・曜	17日(火)	18日(水)	19日(木)	20日(金)	24日(火)	25日(水)	26日(木)	27日(金)	30日(月)
献立名	お月見献立 (は) コッペパン 十五夜スープ 鶏肉のパーベキューソース 飲むヨーグルト(アシドミルク)	ごはん 玉ねぎの味噌汁 鯖のソース煮 味付けのり 牛乳	コッペパン クリームシチュー キャベツのサラダ 牛乳	(は) かやくごはん きつねうどん きんぴらごぼう 牛乳	新メニュー オリーブパン 野菜スープ カレーソース 牛乳	ごはん 鶏すき煮 コロッケ 牛乳	小型パン 中華そば ナムル イチゴジャム 牛乳	ごはん けんちん汁 豚肉とこんにゃくの味噌炒め 飲むヨーグルト(コアコア)	スタミナ丼 白菜と鶏団子のスープ 牛乳
材料名および三色栄養	コッペパン 豚肉 白玉団子 白菜 人参 チンゲンサイ うす口醤油 塩 胡椒 鶏がら スープ 鶏肉 酒 小麦粉 片栗粉 揚げ油 りんごピューレ 土生姜 にんにく 砂糖 こい口醤油 酒 飲むヨーグルト(アシドミルク)	精白米 厚揚げ 鶏肉 玉ねぎ わかめ 人参 青ねぎ 赤味噌 白みそ けずりぶし だし汁 鯖 土生姜 砂糖 こい口醤油 ウスターソース 酒 水 味付けのり 牛乳	コッペパン 鶏肉 酒 じゃが芋 玉ねぎ 人参 パセリ 小麦粉 バター サラダ油 牛乳 粉チーズ 胡椒 鶏がら スープ ボンレスハム キャベツ ホールコーン ノンエッグマヨネーズ 牛乳	精白米 かやくごはんの素 油揚げ 砂糖 こい口醤油 だし汁 うどん 鶏肉 かまぼこ 人参 青ねぎ うす口醤油 塩 けずりぶし だし昆布 だし汁 豚肉 ごぼう つきこんにゃく 人参 サラダ油 砂糖 こい口醤油 牛乳	オリーブパン 鶏肉 じゃが芋 玉ねぎ キャベツ 人参 うす口醤油 塩 胡椒 鶏がら スープ 豚ミンチ 玉ねぎ 人参 枝豆むき身 大豆 ホールコーン 土生姜 にんにく サラダ油 カレールウ カレー粉 ウスターソース 塩 鶏がら スープ 牛乳	精白米 鶏肉 白菜 玉ねぎ 人参 焼き豆腐 糸こんにゃく 麩 砂糖 こい口醤油 酒 みりん けずりぶし だし汁 コロッケ 揚げ油 牛乳	小型パン 中華麺 豚肉 白菜 人参 筍 青ねぎ うす口醤油 塩 胡椒 鶏がら 豚骨 スープ 焼き豚 緑豆もやし 人参 ニラ 煎り胡麻 サラダ油 ごま油 砂糖 こい口醤油 豆板醤 イチゴジャム 牛乳	精白米 鶏肉 豆腐 油揚げ 里芋 大根 人参 青ねぎ うす口醤油 塩 胡椒 鶏がら 豚骨 スープ こんにゃく 人参 筍 さやいんげん サラダ油 赤味噌 砂糖 こい口醤油 みりん 飲むヨーグルト(コアコア)	精白米 鶏団子 白菜 人参 干し椎茸 緑豆春雨 青ねぎ うす口醤油 塩 胡椒 鶏がら 豚骨 スープ 豚肉 玉ねぎ キムチ 人参 ニラ にんにく サラダ油 こい口醤油 豆板醤 胡椒 牛乳
エネルギー/たんぱく質/脂質	736kcal 36.3g 18.2g	715kcal 30.6g 25.6g	714kcal 27.2g 28.7g	690kcal 29.1g 18.5g	623kcal 26.0g 22.7g	762kcal 29.6g 23.8g	587kcal 23.8g 18.8g	649kcal 27.2g 12.4g	623kcal 27.7g 16.9g

赤:赤色の食品...体をつくるもとになるもの 黄:黄色の食品...熱や力になるもの 緑:緑色の食品...体の調子をととのえるもの



◇都合により、献立が一部変更になる場合があります。

◇(は)マークの献立は、かみごたえのある食材を使用しています。よくかんで食べましょう。

◇給食のエネルギー量は文部科学省「日本食品標準成分表八訂」に基づき算出しています。

	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)
基準栄養量	830	27~42	18~28
今月平均栄養量	685	28.2	20.7