

3 % 10月献立表 👙 🛣



令和]5年度		HEND OF THE PERCONSTRUCTION OF THE PERCONSTRU				武蔵台小学校
\Box	献立名	牛乳		食品	3名		【中学年栄養価】 エネルギー (kcal) たんぱく質 (g)
曜日		乳	赤の仲間 血や肉になる		や力の元になる	緑の仲間 体の調子を整える	たんぱく質 (g) 脂質 (g)
3	ピザトースト	0	ベーコン ビザチーズ ぶた肉 高野豆腐	食パン 油 じゃがい 緑豆はるさめ 三温		にんにく 玉ねぎ マッシュルーム ピーマン しょうが にんじん	543
火	田舎風スープ ゴマドレサラダ					干ししいたけ キャベツ もやし コーン きゅうり	25.4 25.0
	さんまごはん		さんま 花かつお ぶた肉	米 でん粉 油 三温	盟糖 白ごま	●こまつな しょうが もやし	592
4	野菜のおかかじょうゆ和え	0				にんじん だいこん 干ししいたけ ねぎ みずな	21.4
Ľ	沢煮わん		ぶたひき肉 大豆 海そうミックス	米油 ごま油 三温	9塘 卢兰丰	玉ねぎ にんにく しょうが	25.9
5	ドライカレーライス 海そうサラダ	0	ころにいる内 人豆 海でフミックス	木油 とみ油 三温		セロリ にんじん マッシュルーム	586 21.9
木	くだもの(柿)					ピーマン もやし きゅうり コーン 柿	19.3
	ごはん		ぶたひき肉 高野豆腐 とうふ	米油 じゃがいも		しょうが にんにく にんじん	661
I .	とうふとひき肉の煮込み	0	生わかめ	でん粉 ごま油 白で さつまいも グラニ		たけのこ ねぎ さやいんげん キャベツ もやし	25.5
金	わかめサラダ さつまいもチップス						23.3
	ごはん		もみのり とりひき肉 卵 油揚げ	米 三温糖 油 じゃ	 がいも でん粉	●こまつな 玉ねぎ にんじん	586
10	のりのつくだ煮	0	生わかめ みそ			さやいんげん えのき だいこん	24.4
火	あんかけたまご焼き						18.5
-	だいこんとキャベツのみそ汁		 とり肉 大豆 牛乳	黒ざとうパン 油 し	*************************************	にんにく 玉ねぎ にんじん	507
11	黒ざとうパン ビーンズシチュー		こり内 八豆 千乳	ボター 薄カ粉 三派		ぶなしめじ キャベツ きゅうり	597 23.9
	コールスローサラダ	0				コーン レモン果汁 りんご	23.9
	くだもの(りんご)						
4.0	ごはん さわらの香味焼き		さわら とうふ 生わかめ みそ	米 三温糖 でん粉 こんにゃく ごま油		●こまつな しょうが にんにく ごぼう にんじん 玉ねぎ	572 26.9
	さんぴらごぼう	0		じゃがいも			26.9 15.8
	玉ねぎとじゃがいものみそ汁						. 5.5
13	ひじきチャーハン		ぶた肉 ひじき なると 卵 とり肉 とうふ 生わかめ 大豆	米 米粒麦 油 ごま じゃがいも でん粉		●ねぎ ●チンゲンサイ ●しょうが にんじん 玉ねぎ はくさい	621
金	とうふとチンゲンサイのスープ	0	こうは こうぶ 主わがめ 八豆	0 0 0 0 10 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	/ I II	えのき コーン	27.6
	カレービーンズポテト ごはん		さば みそ ちりめんじゃこ 生揚げ	 米 三温糖 じゃがい	いも	 ●しょうが ●ねぎ ●こまつな	21.5 585
16	さばのみそ煮		生わかめ		_	キャベツ もやし にんじんはくさい	26.8
月	じゃこ入りお浸し	0				IS CVI	18.6
	白菜と生揚げのみそ汁		ぶた肉 いか ぶたひき肉	米油 ごま油 白こ	*= =:0 vs	●チンゲンサイ ●ねぎ にんじん	
17	キムチチャーハン いかのしょうが焼き		191/5 M. 191/5 D. G. G. M.	禄豆はるさめ	- 4 二価稲	玉ねぎ 白菜キムチ にら しょうが	559 28.2
	春雨スープ	0				干ししいたけ はくさい もやし りんご	15.3
	くだもの(りんご)						
18	親子丼		とり肉 高野豆腐 卵 刻みのり 油揚げ	米 三温糖 でん粉	こんにゃく	●こまつな 玉ねぎ にんじん みつば もやし だいこん ごぼう	574
水	いそか和え 吉野汁	0				羊ししいたけ	24.3 17.9
4.0	けんちんうどん	1	とり肉 生揚げ 卵 ツナ	冷凍うどん 油 こん		●こまつな ●ねぎ にんじん	558
19	がね 郷土料理 原 原児島県 原	0		さつまいも 薄力粉 三温糖 油	日圡粉	ごぼう だいこん はくさい 干ししいたけ にら きゅうり	22.3
	ツナ入りゆで野菜	\	ぶたひき肉 大豆 卵 牛乳	コッペパン 油 パン	· / 华公	●こまつな	22.3
20	コッペパン 世界の料理 ブルーベリージャム 「スウェーデン」		生クリーム ベーコン	薄力粉 バター じゃ		ブルーベリージャム 玉ねぎ	596 27.3
	スウェーデン風ミートボール	0				セロリ キャベツ ぶなしめじ	27.4
	こまつなとコーンのスープ						
23	スパゲティナポリタン		ウインナー 粉チーズ 卵 豆乳(成分無調整) ヨーグルト	スパゲティ オリー 三温糖 バター 薄フ		にんにく 玉ねぎ にんじん マッシュルーム ピーマン	615
月	キャベツとコーンのサラダ 八丈島産あしたばカップケーキ					トマト缶 きゅうり コーンキャベツ レモン果汁 あしたば粉末	23.7 22.7
0.1	セサミトースト		ベーコン とり肉 大豆	食パン 白ごま 三温		玉ねぎ にんじん キャベツ	622
24 火	とり肉のトマト煮込み	0	生クリーム 粉チーズ	油 じゃがいも 薄え	U初	ぶなしめじ ホールトマト缶 みかん	22.8
	くだもの (みかん) ごはん		生揚げ とり肉	米 三温糖 油 こん	にゃく	●こまつな にんじん 干ししいたけ	27.3 644
25	生揚げと野菜の煮付け	_		でゃがいも 車ふ E		玉ねぎ さやいんげん もやし	24.9
	野菜のごま和え	0				コーン 柿	19.4
	くだもの(柿)		ごたひき内 レハウ レミス 何		5 / W\	●	
00	麦ごはん ジャンボぎょうざ		ぶたひき肉 とり肉 とうふ 卵生わかめ	米 押麦 ごま油 て ぎょうざの皮 油 3		●しょうが ●ねぎ にんにく キャベツ にら だいずもやし	610 23.2
	ウャン小さょうさ 中華ナムル	0				にんじん きゅうり 玉ねぎ えのき	23.2 21.1
	わかめと卵のスープ						
	秋いっぱいごはん 十三夜の行事食		とり肉 さけ 西京みそ ひじきとうふ 生わかめ	米 もち米 油 むき 白ごま	栗 三温糖	●こまつな ●ねぎ にんじん 干ししいたけ ぶなしめじ れんこん	528
	さけの四京みを焼き (0				きゅうり キャベツ コーン だいこん えのき	27.4 14.1
34	すまし汁					ICVICIU AUJO	14.1
	ごはん		ししゃも とうふ 油揚げ みそ	米でん粉薄力粉		●こまつな にんにく	578
	ししゃものスパイシー揚げ	0		白ごま 油 じゃがい こんにゃく	סוי	切干しだいこん にんじん もやし コーン さやいんげん ごぼう	21.0
月	切り干しだいこんのごまじょうゆかけ みそけんちん汁					だいこん	19.5
_	ガーリックトースト		とり肉 牛乳 豆乳 (成分無調整)	食パン バター 油	薄力粉	にんにく パセリ 玉ねぎ	583
31 火	かぼちゃのクリームシチュー	0	粉チーズ 生クリーム ツナ			にんじん かぼちゃ ぶなしめじ ブロッコリー キャベツ きゅうり	23.8
	ツナサラダ			<u> </u>		レモン果汁	29.1
	恕産の竪並にけ●印をつけています。【、	. ^					

東京都産の野菜には●印をつけています。【*今月の東京野菜…ねぎ・しょうが・チンゲンサイ・こまつな】

	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	ナトリウム	カルシウム	マグネシウム
10月 平均栄養価(中学年)	591kcal	24.6 g	21.4g	81.8 g	930m g	354mg	93m g
10月 平均木食皿(中子平)	鉄	レチノール活性当量	t゙タミンB1	t° タミンB2	ピタミンC	食物繊維総量	食塩相当量
	2.2mg	255 4 6	0.36m a	0.53m.a	21m ~	62~	23~