

10月 献立予定表

那珂湊第三小学校共同調理場

日	曜	献立名	おもな食品				(エネルギー) (kcal)	たんぱく質 (%)	おはし (g)
			黄 【エネルギーのもとになる】	赤 【体をつくるものとなる】	緑 【体の調子をととのえる】	調味料その他			
3	月	ジャンバラヤ	米 油 バター	鶏肉 フランクフルト	にんじん 玉ねぎ エリンギ とうもろこし ピーマン にんにく トマト	ケチャップ コンソメ 塩 こしょう パブリカ チリパワード	637		
		牛乳	牛乳				15		
		にこちゃんフライ	油	◇にこちゃんフライ			1.8		
		こまつなサラダ	油	チーズ	小松菜 キャベツ にんじん	酢 塩 こしょう			
4	火	コッペパン りんごジャム	◇コッペパン ◇りんごジャム				598		
		牛乳	牛乳				16		
		ハンバーグトマソース	油	◇ハンバーグ	玉ねぎ トマト	ケチャップ	2.2		
		チーズポテト	じゃがいも	チーズ	バセリ	塩 こしょう			
5	水	やさいスープ		ベーコン	キャベツ 玉ねぎ 小松菜 にんじん	しょうゆ 塩 こしょう チキンガラスープ	642		
		ごはん	米				18	●	
		牛乳	牛乳				2.0		
		とうふのちゅうかに	油 砂糖 でんぶん ごま油	豆腐 豚肉	玉ねぎ にんじん たけのこ 小松菜 長ねぎ しょうが	酒 しょうゆ オイスターソース			
6	木	はるさめサラダ	春雨 油	ハム	もやし にんじん きゅうり とうもろこし	酢 しょうゆ 塩 こしょう	660		
		オレンジパン	◇オレンジパン				20		
		牛乳	牛乳				2.4		
		まだいのマヨネーズやき串	ノンエッグマヨネーズ	まだい	玉ねぎ バセリ	塩 こしょう			
7	金	チキンサラダ	油	鶏ささみ水煮	キャベツ 小松菜 にんじん とうもろこし	酢 塩 こしょう	654		
		パンプキンポタージュ	油 米粉	ベーコン 白いんげん豆 豆乳	玉ねぎ かぼちゃ	塩 こしょう コンソメ	15	●	
		ごはん	米				2.4		
		牛乳	牛乳						
11	火	にくづめいなり	砂糖 でんぶん	◇肉詰めいなり	しょうが	みりん しょうゆ	604		
		ごもくまめ	ごま油 砂糖	大豆 さつまあげ	にんじん こんにゃく 枝豆	みりん しょうゆ かつおだし	17		
		つきみじる	◇白玉もち	鶏肉 わかめ みそ	長ねぎ にんじん 小松菜 ごぼう	かつおだし	2.0		
		くろパン	◇黒パン						
12	水	牛乳	牛乳				638		
		ようふうたまごとじ	じゃがいも 油	鶏卵 鶏肉 脱脂粉乳	玉ねぎ にんじん 小松菜	塩 こしょう チキンガラスープ	16	●	
		カリカリだいすサラダ	油	大豆	キャベツ きゅうり もやし にんじん	酢 塩 こしょう	1.8		
		ブルーベリーゼリー	◇ブルーベリーゼリー						
13	木	ごはん	米				559		
		牛乳	牛乳				18		
		おさかなフライ	油	◇あじかつ			2.3		
		オニオンドレッシングサラダ	オリーブオイル 油	鶏ささみ水煮	キャベツ もやし にんじん 玉ねぎ にんにく	しょうゆ みりん			
14	金	ABCマカロニスープ	マカロニ じゃがいも 油	鶏肉	玉ねぎ 小松菜 にんじん	塩 こしょう チキンガラスープ	621		
		ごはん	米				16		
		牛乳	牛乳				2.2		
		ぶたにくとさといもとだいこんのカレー	さといも	豚肉 乳	玉ねぎ 大根 にんじん にんにく しょうが ◇アップルソース	◇カレールウ ソース ケチャップ			
17	月	かいそうサラダ	油	海藻 ハム	キャベツ 小松菜 にんじん	酢 塩 こしょう しょうゆ	591		
		ごはん	米				19	●	
		牛乳	牛乳				2.1		
		さんまのしょうがに		◇骨ごとさんま煮					
18	火	いそかあえ		のり	もやし 小松菜 にんじん	しょうゆ	647		
		どんじる	じゃがいも	豚肉 豆腐 みそ	大根 長ねぎ にんじん ごぼう こんにゃく	かつおだし	16		
		コッペパン	◇コッペパン				2.1		
		チョコクリーム	◇チョコクリーム						
19	水	牛乳	牛乳				605		
		さつまいものくりーむに	さつまいも 油 小麦粉 バター	鶏肉 白いんげん豆 牛乳	玉ねぎ にんじん グリンピース	コンソメ 塩 こしょう	19	●	
		ツナサラダ	油	まぐろ水煮	キャベツ 小松菜 にんじん	酢 塩 こしょう	2.0		
		ごはん	米						
20	木	牛乳	牛乳				633		
		きのこスパゲティ	スパゲティ 油 バター	鶏肉 ベーコン チーズ ゼラチン	玉ねぎ にんじん 小松菜 えのきだけ エリンギ しめじ にんにく	ワイン コンソメ しょうゆ	21		
		牛乳	牛乳				2.3		
		ツナまめマヨサラダ	ノンエッグマヨネーズ ごま	大豆 まぐろ油漬	キャベツ きゅうり にんじん	塩 こしょう しょうゆ 洋辛子			
21	金	ヨーグルト		◇ヨーグルト			608		
		とりごぼうごはん	米 油 砂糖	鶏肉 生揚げ	ごぼう にんじん こんにゃく しいたけ 枝豆	しょうゆ みりん	17	●	
		牛乳	牛乳				2.2		
		あつやきたまご		◇厚焼き玉子					
24	月	ごまあえ	ごま 砂糖		キャベツ 小松菜 もやし にんじん	しょうゆ	640		
		ごはん	米				16	●	
		牛乳	牛乳				2.0		
		ほっけのたつたあげ	油	◇ほっけ竜田	キャベツ 小松菜 にんじん	しょうゆ 洋辛子			
25	火	からしあえ			玉ねぎ にんじん こんにゃく しょうが	しょうゆ みりん	634		
		じゃがいもとひじきのために	じゃがいも 油 砂糖	豚肉 高野豆腐 ひじき	玉ねぎ にんじん こんにゃく しょうが	しょうゆ みりん	14		
		きなこあげパン	◇コッペパン 油 砂糖	きな粉			2.3		
		牛乳	牛乳						
26	水	にくだんごとマカロニのトマトに	マカロニ 油	◇ミートボール	玉ねぎ キャベツ にんじん トマト	ケチャップ 塩 こしょう チキンガラスープ	593		
		かんてんりいヘルシーサラダ	油	寒天	大根 小松菜 きゅうり にんじん	酢 しょうゆ 塩 こしょう	17	●	
		ごはん	米				1.3		
		牛乳	牛乳						
27	木	キムチに		豚肉 生揚げ	◇キムチ はくさい 大根 にんじん 長ねぎ えのきだけ にら	しょうゆ こしょう みりん かつおだし	654		
		こんにゃくサラダ	ごま 油 砂糖 ごま油		こんにゃく キャベツ 小松菜 にんじん	酢 しょうゆ 塩	15		
		はちみつパン	◇はちみつパン				2.1		
		牛乳	牛乳						
28	金	チリビーンズ	じゃがいも 油	豚肉 フランクフルト ◇ミックスビーンズ	玉ねぎ にんじん セロリー バセリ にんにく トマト	ケチャップ コンソメ 塩 こしょう ソース 一味唐辛子 チリパワード	614		
		コールスローサラダ	油 砂糖		キャベツ きゅうり にんじん とうもろこし	酢 塩 こしょう	14	●	
		かぼちゃプリン	◇かぼちゃプリン				2.0		
		ごはん	米						
31	月	牛乳	牛乳				659		
		ぶりのブラウンシチュー	じゃがいも 油 小麦粉 バター	豚肉 大豆 乳	玉ねぎ にんじん エリンギ グリンピース にんにく トマト	ケチャップ デミグラスソース ワイン しょうゆ ソース こしょう コンソメ	15		
		きりほしだいこんサラダ	ごま油 油 砂糖	まぐろ水煮	切干大根 もやし 小松菜 にんじん	酢 しょうゆ 洋辛子	1.6		
		ごはん	米						

※ 都合により、献立や材料を変更することがありますので、ご了承ください。 ※ 令和4年度より加工食品には△マークをつけています。

※ ベーコン、ハム、ワインナーは乳・卵抜きの食物アレルギー対応食品を使用しています。

※ ひたちなか市では、平成28年4月1日に「魚食の普及推進に関する条例」を制定しています。給食でも、魚料理には献立表に魚(△)のマークをつけてお知らせしていますので、魚をどんどん食べて、ひたちなか市を盛り上げましょう。