

## 加力の給食予定表





印7年(小学校用) 「お魚マーク ❤️❤️ 」・・・銚子漁港で多く水揚げされる魚を使用したメニューを表しています

銚子市学校給食ヤンター

					<u> </u>		う名		えいようか
日	曜	こんだて名	ちや肉にな	るもの	体のちょう	しをととのえるもの	はたらく力に	こなるもの	エネルキ*ー(kcal)
			にく さかな たまご だいずせいひん	にゅう かいそう こざかなるい	りょくおうしょく やさい	そのたのやさい くだもの	米 パン めん さとう いもるい	ゆしるい	たんぱくしつ(g ししつ(g)
		ごはん 牛乳 マーボーどうふ	ぶた肉	牛乳	にんじん	しょうが にんにく ながねぎ	米	油	650
4	火	フルーツポンチ	みそ		にら	たまねぎ しいたけ	でんぷん	ごま油	21.5
		デオノ 井町 ポナードス	とうふ	牛乳	にんじん	たけのこ もも パイン みかん だいこん ながねぎ	さとう ゼリー 米	l'i	16.0 642
5	水	ごはん 牛乳 だまこじる おやこやき	とり肉 たまご	十乳 ひじき	こまつな	ごぼう こんにゃく	木 ゼリー	ドレッシング ごま	22.7
Ü	۸۱,	うみとはたけのサラダ (プチアセロラゼリー)	ツナ	0.05	C & 3 %	キャベツ えだまめ	だまこもち	5	17.0
		ごはん 牛乳 どさんこじる	ぶた肉 みそ	牛乳	にんじん	とうもろこし にんにく	米 さとう	油 バター	670
6	木	いわしあげだまフライ	いわし	ひじき		しょうが	こむぎこ じゃがいも	ごま	22.3
		てづくりひじきふりかけ (プチぶどうゼリー)	かつおぶし	4.10	I= / I\$ /	ながねぎ	パンこ ゼリー	ごま油	20.8
7	金	テーブルロールパン 牛乳 ポトフ さけとほうれんそうのグラタン	ウインナー さけ	牛乳 チーズ	にんじん ほうれんそう	キャベツ たまねぎ かぶ グリンピース	パン はちみつ	ドレッシング ごま	670 24.1
′	217	クリーミーごまサラダ(はちみつ)	ハム		12 716/0 ( )	きゅうり ごぼう とうもろこし	じゃがいも		25.8
		ごはん ジョア ポークカレー	ぶた肉	ジョア	にんじん	にんにく たまねぎ	米	油	653
10	月	かわりめだまやき	たまご	わかめ		キャベツ ひよこまめ	じゃがいも	ルウ バター	20.0
		かにかまサラダ	かにかま			きゅうり		ドレッシング	14.9
4.4	ılı	ごはん 牛乳 はくさいのみそしる	油あげみそ	牛乳	こまつな	はくさい ながねぎ	米 ***	ドレッシング	702
11	火	とりにくのマリネ ブロッコリーおかかマヨふうみあえ	とり肉 かつおぶし		ブロッコリー	えのきたけ たまねぎ レモンかじゅう	でんぷん さとう	油 ごま油	27.2 24.9
		ごはん 牛乳 さばとやさいのみそしる	さば 油あげ	牛乳	にんじん	しょうが だいこん	*************************************	油	641
12	水		みそ ぶた肉	こんぶ	こまつな	ながねぎ	ゼリー	ごま	29.3
		ぶたにくとこんぶのいために ピーチゼリー	ちくわ とり肉		いんげん	こんにゃく	さとう		15.7
	_	✓ ごはん 牛乳 ぐだくさんみそしる	油あげ	牛乳	にんじん	だいこん ながねぎ ごぼう	米 さとう	油ごま	696
13	木		とうふ みそ	のり	こまつな	たまねぎ こんにゃく にんにく		バター ごま油	29.9
		のりごまサラダ ちばけんさんおこめのムース こくとうパン 牛乳 こめこのシチュー	まぐろ とり肉 ベーコン	牛乳	にんじん	キャベツ もやし きゅうり たまねぎ とうもろこし	じゃがいも パン こめこ	マーガリン	21.0 667
14	金	スペインふうオムレツ	たまご	1 76	パセリ	しめじ えのきたけ	こくとう ジャム		22.9
	-11-	きのこソテー (いちご&マーガリン)	とり肉		ほうれんそう	キャベツ	じゃがいも	·	25.9
	月	ごはん 牛乳 トックスープ	とり肉	牛乳	にんじん	ながねぎ たけのこ	米 とっく	油	695
17		ショーロンポー②	ぶた肉		こまつな	しめじ	ショーロンポーのかわ	ごま油	22.1
		カレービーフンいため ごはん 牛乳 もずくいりかきたまじる	<u>ちくわ</u>	<b>井</b> 回	チンゲンさい	もやし	ビーフン さとう	ごま	19.8
18	火		たまご なると	牛乳 ヨーグルト	にんじん ほうれんそう	ながねぎ えのきたけ もやし	米 さとう	ごま	656 29.5
10	^	ほうれんそうのごまあえ ヨーグルト	さば みそ	もずく	12 7/10/0 ( )	とうもろこし	でんぷん		15.9
		ごはん 牛乳 なめこじる	とうふ みそ	牛乳	にんじん	なめこ	米 さとう	油	679
19	水		あじ ぶた肉	あおのり	いとみつば	ながねぎ	こむぎこ		26.0
		だいこんのそぼろに りんごゼリー	ちくわ	わかめ	いんげん	だいこん	ゼリー パンこ	, <u>,</u>	18.8
20	木	むぎごはん 牛乳 えのきととりにくのスープ あげぼうぎょうざ	とり肉 ぶた肉	牛乳	にんじん チンゲンさい	ながねぎ えのきたけ キャベツ	米 むぎ ぎょうざのかわ	油 ごま油	689 22.6
20	<b>/</b> \	めいはりきょうさ ホイコーロー	みそ		ピーマン	たけのこ	でんぷん はるさめ		22.8
		しょくパン 牛乳 ミネストローネ	とり肉	牛乳	にんじん	にんにく たまねぎ キャベツ			
21	金	ハンバーグデミソース	ハム		ピーマン	マッシュルーム ズッキーニ	コンデンスミルク	ルウ バター	25.0
		コールスローサラダ			トマト パセリ	きゅうり とうもろこし	むぎ さとう	ドレッシング	27.8
24	月	ふりかだまゅうじつ <b>振替休日</b>							
		ごはん 牛乳 <b>バターかおるあきのほくほくおみそしる</b>	。。さば	牛乳	トマト パセリ	だいこん しいたけ しめじ	米	油 バター	734
25	火	◆★サバのタツタ イタリアンなちょうし	みそ	チーズ	こまつな	キャベツ ながねぎ にんにく	でんぷん	オリーブオイル	
		そうさのあかピーマンいろどりサラダ	ッナ	4. 型	あかピーマン	たまねぎ もやし とうもろこし	さつまいも	ドレッシング	28.6
26	٦٢	むぎごはん 牛乳 おろしじる いろどりやさいのたまごやき	とうふ たまご	牛乳	にんじん ピーマン	だいこん こんにゃく しめじ ながねぎ しょうが	米 むぎ	油	682
20	小	はるさめいりやさいいため みかん	ぶた肉 とり肉		ほうれんそう	キャベツ もやし みかん	さとう はるさめ		24.2 23.7
		ごはん 牛乳 つみれじる 🔾	いわしつみれ	牛乳	にんじん	えのきたけ しょうが	米	油	686
27	木	とりのてりやき	とり肉 みそ		こまつな	ながねぎ たまねぎ	さとう		28.8
		にくじゃが	ぶた肉 とうふ		いんげん	しらたき だいこん	じゃがいも		18.3
	金	まるパン 牛乳 かぼちゃのポタージュ	たら	牛乳	かぼちゃ	たまねぎ	パン	油	701
28		しろみざかなフライ(タルタルソース) ブロッコリーサラダ	とり肉	スキムミルク	ブロッコリー	きゅうり	こむぎこ パンこ	ドレッシング ルウ	26.7 29.1
☆者	◆都会に トレト   献立内突を変更することがあります							エネルギー	675
☆1	☆10日(月)のジョアは、業者より直接配送・ゴミはセンター回収になります。							たんぱくしつ	24.9
☆1	☆18日(火)のヨーグルトは、業者より直接配送・ゴミはセンター回収になります。							ししつ	21.4
•1	♪13日(木)の「銚子自慢のマグロ!メバチの和風ガリバタパンチ」は、銚子商業高校海洋科の生徒がレシピを考え、千葉県漁							しょくえんそうと うりょう	2.3
	うどうくみあいれんごうかいきゅうしょく 同組合連合会、給食センターと連携し考案されました。銚子漁港で水揚げされた「メバチマグロ」に、にんにくとバターが効いた和							エネルギー	650
回順日建日会、相及とファーとと誘いる来ですはよりにも動す点をでか場けですが、アイノマッコーに、にかにくとバッーが知いた相当 園のソースが、ごはんによく各う美味しいおかずです!							しょうがくせいの 1しょくあたり	たんぱくしつ ししつ	27.6
							えいようきじゅんち	ししつ しょくえんそうと	18.0
25日火川は「京総書んきつ論食」の日です。レシピコンテストの大野作品を提供します!								うりょう	2.0

にるもの 汁物の「**バター香る秋のほくほくおみそ汁**」は、本城小学校6年生の「**長島柚綺**」さんのレシピです。秋が旬のさつま芋やきのこ、銚子市産のキャベツ等をたっぷり使用しています。さつま芋から溶け出した世界が、みその塩気とよく合い、仕上げにバターを入れることで味にコクが生まれます。また、バターの油分で汁が冷めにくくなるので、寒くなるこれからの季節にピッタリの汁物です。

主菜の「**サバのタツタ イタリアンな銚子**」は、船木小学校6年生の「**石毛さくら**」さんのレシピです。銚子漁港でもよく水揚げされるさばを、竜田揚げにしにんにくを効かせた手作りのトマトソースとチーズをかけた一品です。

※入賞作品は、今年度中に提供予定です