

## 令和7年10月 献 立 予 定 表 (小学校)

鏡野町学校給食共同調理場

				太字の1	食材は鏡野	産です。		
	こんだてめい	おもなざいりょう						カロリー
日 付		<b>き</b> の	しょくひん <b>食品</b>	あかり	の食品	みどり	の食品	(kcal)
			のもとになる		もとになる		し ととの <b>とを整える</b>	<i>ፃ</i> ኦパ ク(g)
	ソフト麺コンソメソースかけ 牛乳 大根サラダ	ソフトめん	あぶら だいずバター	ぶたにく ベーコン	牛乳	にんじん ブロッコリー	にんにく	735
Ⅰ (水)	こめこ いろど	かたくりこ  コーンスターチ		ハム		ほうれんそう	キャベツ とうもろこし	20. 6
	米粉の彩りカップケーキ	こめこホットケー				だいこん	たまねぎ	30.4
	トローノ ハス にノギムごじる	こめ	ごまあぶら	グリルチキン にくだんご	<b>牛乳</b> のり	にんじん	もやし カリフラワー	588
2 (木)	ごはん 牛乳 鶏肉のねぎみそがけ 磯あえ 肉団子汁	さとう さつまいも		ちくわ	0) 9	こまつな ねぎ	ガリノラリー だいこん	27.8
		2773.8		みそ	#- 50	しろねぎ	10/10/	
2 (4)	<u>=&lt; \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \</u>	こくとうパン  じゃがいも	マヨネーズ	ぶたにく ツナ	牛乳	にんじん  トマト	にんにく たまねぎ	646
3 (立)	黒糖パン 牛乳 チリコンカン ツナとキャベツのサラダ	きんときまめ		だいず		えだまめ	きゅうり	28.7
	しょじゅうごやこんだて。	てぼうまめ <b>こめ</b>	だいふく	とりハンバーク	* 牛乳	とうもろこし にんじん	キャベツ はくさい	
6 (月)	【十五夜献立】	さとう	さといも	とうふ		ねぎ	キャベツ	627
	照り焼きつくね丼 牛乳 里芋のみそ汁 お月見大福	かたくりこ		みそ		ほうれんそう		23.2
	W 1/20 C 2 (107) 1 10 T 1 2/27 (11 02/17/07/18	こめ	ごまあぶら	ぶたにく	牛乳	にんじん	にんにく	626
7 (火)	ごはん 牛乳 ホイコーロー 錦糸卵入りバンサンスー	さとう はるさめ		あつあげ きんしたまご		<b>ピーマン</b> キャベツ	たまねぎ たけのこ	
. ,				みそ		しょうが もや		25.7
	たんじょうびきゅうしょく	うどん	カレールウ	とりにく	牛乳	にんじん	たまねぎ	689
8 (水)		かたくりこ さとう	あぶら	<b>あぶらあげ</b> ちりめん	あおのり	ブロッコリー <b>しろねぎ</b>	はくさい だいこん	
	カレーうどん 牛乳 じゃこのあえ物 のり塩ポテト	フレンチポテト						25.4
	づけん 生倒 アジのトフトソーフかけ	こめ	あぶら	あじ	牛乳	にんじん パセリ	だいこん	613
9 (木)	·	さとう  じゃがいも	マヨネーズ	ウインナー		トマト えだまめ かぼちゃ	キャベツ たまねぎ	
	かぼちゃサラダ 具だくさんスープ					チンケンサイ		26.6
	【目の愛護デー献立】 マーボーなす丼 牛乳	<b>こめ</b> むぎ	ごまあぶら	ぶたにく	牛乳	にんじん	なす にんにく たまねぎ もやし	630
10 (金)	10.01	さとう		<b>とうふ</b> とりにく		<b>ごまつな</b> グリンピース	とうもろこし	26 E
	にんじんと小松菜の中華サラダ プルーン	かたくりこ	5/:- *	みそ	4.5	しいたけ しょ	うが プルーン	26.5
	こんだて やまがたけん 【日本味めぐり献立~山形県~】	<b>こめ</b> さとう	こんにゃく ゼリー	ぎゅうにく ぶたにく	牛乳 しそこんぶ	にんじん <b>こまつな</b>	ごぼう Lるわざ	710
14 (火)	1. 7	さといも	- /	がんもどき	0 ( 27013)	だいこん	<b>しろねぎ</b> はくさい	28. 1
	ごはん 牛乳 いも煮 おみ漬け ラ・フランスゼリー		± 53.5	521	.L. 601	しょうが		
15 (水)	み そ	ちゅうかめん さとう	あぶら ごまあぶら	ぶたにく <b>みそ</b>	<b>牛乳</b> ハム	にんじん   <b>チンゲンサイ</b>	しょうが もやし にんにく	633
	味噌ラーメン 牛乳 こんにゃくの中華あえ しゅうまい	こんにゃく	C & wyw. y	やきぶた	しゅうまい	たけのこ	とうもろこし	31.0
<u> </u>		28	あぶら	カツオカツ	牛乳	きゅうり にんじん	カリフラワー キャベツ	
	  ごはん 牛乳 カツオカツ ごま酢あえ なめこのみそ汁	<b>こめ</b> さとう	ごま	あつあげ	1 40	ほうれんそう	もやし	591
	こはん 十孔 カツオカツ こま酢めえ なめこのみて汗			みそ		<b>ねぎ</b> だいこん	なめこ	21.6
17 (金)	セルフウインナーサンド (背割りコッペパン・ウインナー・	コッペパン	あぶら	ウインナー	牛乳	にんじん	きゅうり	580
	セルフワインナーサンド(背割りコッペパン・ワインナー・	さとう		とりにく		いんげん	はくさい	
	サンド野菜)ケチャップ 牛乳 豆乳ポトフ (美麗)	こめこ じゃがいも		とうにゅう			キャベツ	28. I
	あきまつ こんだて	こめ	あぶら	こうやどうふ	牛乳	にんじん	ごぼう	655
20 (月)	【秋祭り献立】	さとう		あなご		きぬさや	たまねぎ	
(,,,	穴子のばら寿司 牛乳 れんこんの合わせ揚げ ふのすまし	13,		かまぼこ れんこんあわせ	ナあげ	みつば	だいこん かんぴょう	22.4
		こめ	ごま	とりにく	牛乳	にんじん	だいこん	592
21 (火)	ごはん 牛乳 鶏肉のごまだれかけ おひたし みそ汁	さとう じゃがいも		とうふ あぶらあげ	ちくわ	こまつな ねぎ	しょうが もやし	
, ,		かたくりこ		みそ				26. I
22 (水)	めん . かいそう . にいたかなし	ソフトめん さとう	あぶら	ぶたにく ベーコン	牛乳 わかめ	にんじん グリンピース	にんにく たまねぎ	644
	ソフト麺ナポリタンソースかけ 牛乳 海藻サラダ 新高梨			とりにく	くきわかめ	トマト	キャベツ	29
		こめ	かたくりこ	とりにく	牛乳	きゅうり にんじん	<b>にいたかなし</b> たまねぎ	
23 (木)	木の葉丼 牛乳 甘酢あえ スイートポテト	むぎ		かまぼこ	たまご	ねぎ	えのきだけ	669
23 (水)	小い朱升 十孔 日酢めえ 人1一トホナト	さとう スイートボテト	TP F	あぶらあげ	ハム	ブロッコリー とうもろこし	キャベツ	25.8
	マは / 4回 と / + の / 1 以 to + か か か か っ ユ ゝ	20	あぶら	さんま	牛乳	にんじん	もやし	660
24 (金)	ごはん 牛乳 さんまのかば焼き 赤じそあえ	さとう	こんにゃく	とりにく		いんげん	しょうが	
()	大根のそぼろ煮	じゃがいも かたくりこ		こうやどうふ		あかじそ だいこん	きゅうり	23 <b>.</b> I
	7617 7 670. 2711	こめ	あぶら	ぶたにく	牛乳	にんじん	にんにく	623
27 (月)	ポークカレーライス 牛乳 ツナひじきサラダ	むぎ さとう	カレ―ルウ	ツナ	ひじき	えだまめ <b>ほうれんそう</b>	たまねぎだいこん	
		じゃがいも						22.7
	【大野小6年生が考えた献立】 ごはん 牛乳	こめ	あぶら	とりにく	牛乳	にんじん	しょうが	703
28 (火)	とりにく	かたくりこ さつまいも	マヨネーズ こんにゃく			きゅうり にんにく	とうもろこし パイン	23.5
	鶏肉のからあげ さつまいものポテトサラダ フルーツポンチ	じゃがいも		314 15 (	4- 50	もも	•	
20 /-	S.E.	うどん さとう	ごま ごまあぶら	ぶたにく <b>あぶらあげ</b>	牛乳 ヨーグルト	にんじん <b>チンゲンサイ</b>	たまねぎ キムチ	648
24 (3/)	藤キムチうどん 牛乳 ナムル ソフールヨーグルト					にら	はくさい	27.2
	きゅうしょく	7#	ごまあぶら	さけ	 牛乳	もやし にんじん	だいこん	+ -·• <u>-</u>
	【おはなし給食~パンどろぼう おにぎりぼうやのたびだち~】	こめ	こまめいり					587
30 (木)	セルフおにぎり(ごはん・味付のり) 牛乳	さとう		さつまあげ	のり	いんげん	ごぼう	
	+ H	さといも		あつあげ	かつおぶし	ねぎ		31.5
	鮭の塩焼き こんにゃくの炒り煮 豚汁	こんにゃく		a₹	ぶたにく			
	【おはなし給食~きゅうしょくたべにきました~】	コッペパン	あぶら	とりにく	牛乳	にんじん	たまねぎ	622
21 (4)		こめこ	ジャム	ハム	とうにゅう	ブロッコリー	キャベツ	022
つい(金)	コッペパン ブルーベリージャム 牛乳	さとう	きんときまめ	だいず		えだまめ	とうもろこし	20 1
	とうにゅう 豆乳クリームシチュー ごもくサラダ	じゃがいも	てぼうまめ			きゅうり		28. I
			· · ·			<u> </u>		es la

\*学校給食摂取規準 児童(8~9歳) 650kcal ±10%以内のエネルギ-量になるようにしています。たんぱく質は、摂取エネルギー全体の13%~20%になるようにしています。 \*献立は都合により変更することがあります。

