○ 介和7年度 10月の学校給食予定献立表

	Voc.		734	U	/ 牛岌 IU)	ヨの字枚約	口尺丁华的	从丛衣	大和町学校給食センター
В	曜	給食の 学校	-	スプー	献立名	赤の食べ物	緑の食べ物	黄の食べ物	栄養価・小 栄養価・中 エネルギー(kcal) エネルギー(kcal) たんぱく質 (g) たんぱく質 (g)
		子似	ナ <del>キ</del> など	シ		血や筋肉や骨になる (たんぱく質・カルシウム)	体の調子を整える (ビタミン・ミネラル)	熱や力になる (炭水化物・脂質)	脂     質     (g)     脂     質     (g)       塩     分     (g)     塩     分     (g)
1	水	吉岡小2年 小野小6年		0	ジャーマンポテト わかめスープ	<b>牛乳</b> 3年1機 >☆ ベーコン なると ☆ 豆腐 わかめ ウインナー		<b>コッペパン</b> 砂糖 じゃがいも バター ごま	572         728           26.0         32.3           25.0         30.8           3.2         4.1
2	木	小野小2年 宮床中			ごはん かむかむデー さばの照り焼き 切干大根のキムチ炒め けんちん汁 小骨に注意して食べましょう	<b>牛乳</b> さば <b>豚肉</b> かつお節 鶏肉 豆腐	切干大根 ごぼう だいこん たまねぎ <b>にら</b> にんじん にんにく <b>根深ねぎ</b>	<b>ごはん</b> 米サラダ油 砂糖 ごま油 さといも	573         738           30.7         38.2           15.3         17.7           2.1         2.8
3	金	宮床小1・2 宮床中	2年		まいたけごはん お月見うさぎハンバーグ れんこんのきんぴら 白玉団子汁 お月見ゼリー <b>食育かるたメニ</b>	かつお節 鶏肉 豚肉 油揚げ なると	絹さやえんどう ごぼう だいこん たまねぎ にんじん <b>根深わぎ</b> れんこん みかん 乾しいたけ <b>まいたけ</b>	白玉もち ゼリー	687 895 22.5 30.1 15.0 18.1 3.4 4.4
6	月	吉田小5・6 小野小1年 宮床中1・2			ごはん あじのスタミナ焼き じゃがいものそぼろ煮 豆腐と小松菜のみそ汁	<b>牛乳</b> あじ <b>豚肉</b> かたくちいわし みそ 豆腐 油揚げ	小松菜 さやいんげん しょうが だいこん たけのこ たまねぎ にんじん	<b>ごはん</b> 米サラダ油 しらたき じゃがいも 片栗粉 砂糖	597 765 31.5 38.8 16.9 19.5 2.4 3.1
7	火	吉田小1・2	2年		ごはん 宮城県産にらたま ホイコーロー えびボールスープ	<b>牛乳</b> 鶏卵 <b>豚肉</b> みそ えび 魚肉すり身	<b>青ピーマン</b> キャベツ 小松菜 しょうが たけのこ たまねぎ <b>にら</b> にんじん にんにく	<b>ごはん</b> 米サラダ油 砂糖 片栗粉 ごま油 じゃがいも	617 788 24.5 30.0 19.0 22.3 2.7 3.5
8	水	鶴巣小			米粉パン 焼き栗コロッケ いんげんのツナ炒め 肉うどん	<b>牛乳</b> ツナ かつお節 <b>豚肉</b> 油揚げ	さやいんげん <b>小松菜</b> とうもろこし にんじん <b>根深わぎ</b> 乾しいたけ	<b>米粉パン</b> 米サラダ油 砂糖 パン粉 いりごま うどん 小麦粉 じゃがいも さつまいも 栗	669 893 30.8 39.3 24.5 31.6 3.3 4.4
9	木	吉田小1・2			ごはん(わかめふりかけ) 笹かまぼこのしょうゆあんかけ 五目豆 宮城県産雪菜のみそ汁	<b>牛乳</b> 笹かまぼこ 鶏肉 豆腐 油揚げ <b>大豆</b> 昆布 かたくちいわし みそ	えだまめ ごぼう だいこん たけのこ にんじん 根深わぎ 雪菜	<b>ごはん</b> 砂糖 片栗粉 サラダ油 こんにゃく じゃがいも	564     714       28.2     34.0       14.1     16.0       2.6     3.2
10	金	吉岡小		0	ポークカレーライス (麦ごはん・ポークカレーの具) ブルーベリーゼリー和え <b>目の愛護デー</b>	牛乳 豚肉	グリンピース しょうが たまねぎ にんじん にんにく パインアップル ブルーベリー みかん もも りんご		681 876 19.9 24.0 17.8 20.8 2.2 2.8
13	月			<b>*</b>	ぐい様の質の関の使の様の質の	スポーツの		の様の質の質の使の様	
14	火				ごはん 肉そぼろ 小松菜の煮びたし おじゃがもち汁	<b>牛乳 豚肉</b> 鶏肉 ミートップ 大豆 みそ かつお節 油揚げ	ごぼう <b>小松菜</b> しょうが だいこん にんじん <b>根深わき</b> えのきたけ	<b>ごはん</b> 砂糖 片栗粉 米サラダ油 おじゃがもち	652 840 28.8 36.0 19.5 23.1 2.8 3.5
15	水	鶴巣小 小野小6年		0	ココアパン ミートオムレツ カラフルポテト 野菜スープ	<b>牛乳</b> ミートオムレツ ベーコン レンズ豆 ウインナーソーセージ	えだまめ キャベツ だいこん たまねぎ とうもろこし にんじん	<b>ココアパン</b> じゃがいも バター 米サラダ油	614 802 22.0 27.5 26.3 33.3 3.2 4.1
16	木	吉田小4年 小野小6年		0	ガパオライス (麦ごはん・ガパオライスの具) 春雨スープ ぶどうゼリー	<b>牛乳</b> 豚肉 大豆 ベーコン	<b>赤ピーマン</b> しょうが たまねぎ にんじん にんにく <b>根深わき</b> バジル 乾しいたけ	<b>ごはん 大麦</b> 米サラダ油 砂糖 片栗粉 春雨 ごま油 ゼリー	636 812 24.4 29.7 18.7 22.1 2.2 2.8
17	金	大和中				<b>牛乳</b> たら 鶏肉 絹揚げ かつお節 なると 豆腐	ごぼう さやいんげん しょうが たけのこ にんじん <b>根深わき</b> 乾しいたけ <b>まいたけ</b>	<b>ごはん</b> 米サラダ油 砂糖 ごま油 こんにゃく 春雨 片栗粉	596 763 28.6 35.2 17.0 19.6 3.0 4.0
20	月	吉岡小、宮原 鶴巣小	未小	0	油心丼 (麦ごはん・油心丼の具) ごぼうサラダ さつまりもと栗のタルト	<b>牛乳</b> 鶏肉 <b>鶏卵</b> ハム 豆乳	絹さやえんどう きゅうり ごぼう しょうが たまねぎ にんじん しいたけ	<b>ごはん</b> 大麦 油ふ しらたき 砂糖 ごま マヨネーズ さつまいも 米粉 栗	702 871 24.4 29.8 22.7 25.7 2.3 3.2
21	火				ごはん 鶏肉のレモン風味 もやしのナムル ひだまりすいとん汁	<b>牛乳</b> 鶏肉 <b>豚肉</b> かつお節	きゅうり だいこん にんじん <b>根深わき</b> 乾しいたけ <b>まいたけ</b> レモン	<b>ごはん</b> 片栗粉 米サラダ油 砂糖 ドレッシング すいとん	639 808 30.1 35.8 16.6 18.8 2.9 3.6
22	水	吉岡小4年 落合小4年 小野小4年		0	ミルクパン ハンバーグデミグラスソース きのことペンネのソテー クラムチャウダー	鶏肉 豚肉	たまねぎ にんじん にんにく パセリ エリンギ マッシュルーム	<b>ミルクパン</b> 砂糖 ペンネマカロニ オリーブ油 米サラダ油 じゃがいも 片栗粉	677 883 28.9 36.6 26.6 33.4 3.1 3.9
23	木	宮床小、吉日 鶴巣小、落宿	田小、 合小		ごはん 春巻き 大根サラダ 豆腐の中華煮	<b>牛乳</b> ツナ <b>豚肉</b> 豆腐	キャベツ <b>きゅうり</b> グリンピース しょうが だいこん たけのこ たまねぎ にんじん にんにく 乾しいたけ	春雨 小麦粉	669 866 27.9 35.1 22.8 28.7 2.3 2.9
24	金	小野小4年 宮床中		0	さつまいもと栗のタルト~	<b>豚肉</b> ハム   集小のみにつきます。 <b>大豆</b>	えだまめ グリンピース とうもろこし トマト にんじん マッシュルーム	<b>ごはん</b> 大麦 米サラダ油 じゃがいも ドレッシング	697 888 26.4 32.3 11.5 27.8 2.7 3.3
27	月				ごはん 鶏肉のからあげ わかめとツナのサラダ	牛乳       鶏肉     わかめ       豚肉     みそ       豆腐	きゅうり ごぼう しょうが だいこん にんじん にんにく 根深ねぎ	<b>ごはん</b> 片栗粉 米サラダ油 ドレッシング さといも こんにゃく	627 795 34.4 41.6 19.2 22.1 2.7 3.5
28	火	吉岡小4年			ごはん 豆腐ハンバーグおろしソース ブロッコリーのおかかマヨ和え いりエストメニ なめこのみそ汁	■ 豆腐 鶏肉 豚肉 ユー ハム かつお節 かたくちいわし みそ	なめこ	<b>ごはん</b> 砂糖 片栗粉 マヨネーズ じゃがいも パン粉	598         775           25.2         31.1           17.8         21.2           2.4         3.4
29	水	宮床中2年		0	食パン(いちごジャム) かぼちゃのコロッケ キャロットラペ ABCコンソメスープ	<b>牛乳</b> ツナ <b>豚肉</b>	かぼちゃ <b>きゅうり 小松菜</b> セロリー たまねぎ とうもろこし にんじん いちご	<b>食パン</b> 小麦粉 パン粉 米サラダ油 じゃがいも マカロニ ドレッシング コロッケ ジャム 砂糖	617 742 21.6 31.1 21.8 21.2 2.5 3.4
30	木	吉岡小5・6: 吉田小6年 鶴巣小、落合: 小野小5・6年 宮床中2年	LIV		ごはん 焼きぎょうざ(2個) きゅうりとメンマの和え物 みそスープ	<b>牛乳</b> 豚肉 鶏肉 豆腐 みそ	キャベツ きゅうり しょうが とうもろこし <b>にら</b> にんじん メンマ もやし	<b>ごはん</b> ごま油 ごま 米サラダ油 植物油 小麦粉	574         711           21.5         25.4           17.6         19.3           2.4         2.8
31	金	吉岡小5・6 吉田小5・6 鶴巣小、落宿 小野小5・6	海 合小	0	豚丼 (麦ごはん・豚丼の具) チンゲンサイのスープ アセロラゼリー	<b>牛乳</b> 豚肉 ハム	グリンピース ごぼう しょうが たまねぎ <b>チンゲンサイ</b> にんじん <b>根深わぎ きくらげ</b> 乾しいたけ	<b>ごはん</b> 大麦 米サラダ油 しらたき 砂糖 ごま油 ゼリー	642 815 25.2 30.9 19.6 22.9 2.6 3.3

\*太字は町内産や県内産の食材です。感謝して残さず食べましょう。

\*都合により献立を変更する場合があります。 \*スプーンの欄に©がついている日は、給食センターよりスプーンがつきます。

[さつまいもと栗のタルト]

(1個当たりの栄養価) エネルギー 105kcal たんぱく質 0.7g 脂質 4.9g 塩分 0.0g \*10/24(金)の栄養価には 含まれていません。 平 均(基準) 小学校 (Kcal) :んぱく質 (g)



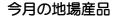


満月におそなえ すすきにお団子 秋のくだもの



10月~1月は、リクエスト給食実施月間です。 毎月各小学校6年生考案の献立と中学校3年生 考案の献立が登場しますので、おたのしみに!

☆はしは、きれいに洗って、毎日持ってきましょう☆



☆町内産:米、まいたけ、しいたけ、きくらげ、

青ピーマン、根深ねぎ ☆県内産:牛乳、パン、大麦、豚肉、鶏卵、わかめ、 大豆、なめこ、赤ピーマン、きゅうり、 小松菜、チンゲンサイ、にら、雪菜