

会で 9月のきゅうしょくこんだてひょう

平成25年9月2日

我孫子市立並木小学校

B	ょ	4		んだてめい	ta++1 , / 41 \ - ++++ + + + + + + + + + + + + + + +								栄養価(えいようか)						
		-			호도타	おもなしょくざいとおもなは きょく ほね				ねつちから				カ		食			
に	う		Lpl.x< 主 食	おかず(主菜·副菜)	・肉・骨をつくる			からだ ちょう と		とになる	エネルギー	ん白質	脂質	シルウム	鉄 分	せ物 ん い	塩分		
ち	び	乳		*デザート	たんぱく 質	むきしつ 無機質	緑黄色野菜	1	だれが 炭水化物	ししっ 脂質	kcal	g	g	mg	mg	g	g		
	-14		残菜ゼロデー	とうふ ちゅうかに はるきめ 豆腐の中華煮 春雨サラダ	とりにく うず	ぎゅうにゅう	にんじん チン ゲンサイ	たまねぎ しいたけ ながねぎ に	こめ むぎ さとう かたくり	こめあぶら ごまあぶら	612	24.8	17.2	406	4.1	3.0	2.7		
4	水		ごはん	*ミルメークコーヒー	らたまご ハ ム			んにく しょうが きゅうり もやし キャベツ	こ はるさめ				食が始		す。最	最初は	食べ		
5	木			ポークビーンズ しめじのサラダ	だいず ぶた き にく ベーコン	ぎゅうにゅう	にんじん トマ ト	たまねぎ にんに	じゃがいも さ	こめあぶら	648			324	3.0	7.6	3.1		
		\circ		al * 梨							夏から	う秋に	かけて	句の	梨です	•			
6			あびこ産	まーば なごか 大根とホタテのサラダ	ぶたにく ほ たて		ずな	しいたけ しょうが	z l	こめあぶら ごまあぶら マヨネーズ	563	19.0	17.7	298	1.7	4.3	1.7		
	金	O	やさいの日 ごはん	*ぶどう				にんにく だいこ ん きゅうり レモ ン きょほう					をたっします		きい、1	食べく	5すい		
9	月		重陽の節句	さば からや きくか あ	さば とりにく き とうふ だい ず		んじん みず	しょうか にんにく	とう ふ くろざ	ごま		29.4		351	2.9	4.1	2.3		
			画光 17	シー じる こくとうだいず 麩のすまし汁 *黒糖大豆			な						の節句を使いる		つれてし	います	。和え		
	火	_	ひじきごはん	や いも に		ぎゅうにゅう ひじき し しゃも	いんげん	グリンピース た まねぎ ほしした け なし		こめあぶら		24.0		392	2.6	4.8	2.8		
10		_		al *梨									頁から がいっ		食べら です。	れる	ので		
١	-1.			だいずい	とりにく とう	チーズ わ		コーン たまねぎ マッシュルーム	じゃがいも こ	マヨネーズ こめあぶら ごまあぶら	713		26.8			8.1	3.4		
11	水		ツナトースト	*ドライプルーン	にゅう	かめ		にんにく しょうが きゅうり キャベツ プルーン				や牛孚 -です	を使っ	た、ナ	レー	未のシ	,		
12	木		あびこ産	せリーフライ 切干大根の煮つけ	おから たま : ご あぶらあ げ	ぎゅうにゅう	にんじん こま つな	たまねぎ ながね ぎ きりぼしだいこ ん ほししいたけ かんぴょう えの	じゃがいも こ	こめあぶら ごまあぶら		19.7	20.9	333	2.5	7.4	2.5		
		\circ	やさいの日 ごはん	かんぴょうのみそ汁 *冷凍りんご									L 立☆ゼ! 木県です		イは埼玉	、かん	ぴょう		
13			01070	登薦と海老の跡め物 もやしときゅうりの和え物	とうふ えび き ハム		にんじん チン ゲンサイ	きたけ りんご たまねぎ ながね ぎ しょうが もや し きゅうり キャ ベツ バナナ	こめむぎさ	ラーゆ カシュー			21.2		2.9	4.5	2.4		
	金		= w	ミックスナッツ *バナナ							梅ので す。	すっぱ	い味で	ごは	んがす	すみ	ま		
17	火		生パラウ	や		ぎゅうにゅう チーズ ク		たまねぎ コーン グリンピース	こめ むぎ じゃがいも	こめあぶら	712	29.6	26.6	423	2.1	5.6	3.1		
			やさいの日 メキシカンピラフ	せんぎ やきい 干切り野菜のスープ *オレンジ		リーム		マッシュルーム キャベツ オレン					」 . 夏休∂ !理です		子ヘルシー	-クッキン	が教		
	水		あびこ産やさい 残菜ゼロテ ビビンバ	たまご	ぶたにく とり きにく たまご		んじん トマト オクラ	うが だいずもや し きりのしだいこ	こめ むぎさ とう かたくり こ	ごまあぶら ごま		24.0		353	2.5	5.6	2.2		
18				*キウイフルーツ								プに我	孫子0	カナクラ	ラを少	し入∤	ま		
				さけっ や とさづ	づ さけ かつお iii ぶし あぶら あげ きなこ	ぎゅうにゅう	こまつな	ん キャベツ た きゅうり しょうが だいこん えのき たけ ながねぎ	こめ さといも だんご さとう	ごま	す。 608	27.8	13.6	313	2.5	4.1	2.7		
19	木	0		たした。 これがある これがある これがある これがある これ							☆十五	夜献立	<u> </u> ☆十五で	 友におそ = ごした	なえする おだんこ	るさとい	 ・もを入		
	金火	ほんの		こんぶ きんぴら	あぶらあげ さ とりにく うず こ らたまご さ つまあげ			しょうが ほししい たけ ながねぎ ごぼう	うどん さとう こんにゃくこ むぎこ	ごま ごまあ ぶら アーモ ンド			1			7.3	3.1		
											☆本の	献立☆	"14ひき		ちゃ"にと ちゃでつ				
				*	さんま とうふ	ぎゅうにゅう ひじき	にんじん こま つな	しょうが きゅうり キャベツ ごぼう	こめ むぎ こ むぎこ さとう				25.1			5.5	Т		
		0	ごはん	さつま芋汁 *プルーン				だいこん ながね ぎ プルーン	さつまいもこ んにゃく		給食	でよく	」 出るプ	ルーン	は、今				
25	水			ぶたにく な	な ぎゅうにゅう ちりめん		ごぼう たけのこ キャベツ もやし	こめ むぎ さ とうじゃがい	くるみ こめ	フル- 631		干して 19.9	367		5.2	2.2			
		0		あれの用当点 いりめん くるみとじゃこの佃煮	5.0017	じゃこ のり		4 17 010	もこんにゃく	80300					も簡単				
26	木		ごはん	だいこん ようふう に	あさりべー	ぎゅうにゅう		たまねぎ マッ	スパゲッティ		す。 671	27.0	25.0	362	10.3	5.9	3.7		
		0	あさりの	人恨の洋風点 でづく こめこ *手作り米粉とナッツのケーキ	コン たまご		いんげん	シュルーム にん にく だいこん レーズン	さとう こむぎ こ こめこ	こめあぶら バター アー モンド くる	小麦料	分のカ	わりに		「0.0 を使っ				
27		0	スパゲッティ	* チャット・サード・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	7	ぎゅうにゅう チーズ に ぼし	いんげん	たまねぎ しょうが	こめ むぎ じゃがいも こ むぎこ しらた まもち さとう			きます 23.7	20.7	3/10	1.8	4.6	1.7		
	金			小用 *フルーツ白玉				にんにく りんご みかん パイン もも レモン			少しす	ずしく	なってく	るとつ	かれも	出てく	るので		
30	月	0	カレーライス	かんこくふうみ そしる	ぶたにく とう	ぎゅうにゅう 「 しらすぼし くきわかめ にぼし	にんじん チン ゲンサイ にら	ながねぎ にんに く しょうが もや し だいずもやし えのきたけ	こめむぎさとう		000		カレーと 21.1		ツ白玉 2.7	です。 5.1	3.0		
			,,,,,,	こざかな	s),												3.0		
Ц	ょくざい	にゅう		小魚アーモンド *プリン こんだて しょうしょくざい へんこう					A B a T	ナムルにしらすぼしを入れます。 650 25.4 21.1 378 3.2 5.5 2.6					0.0				
				より献立・使用後材の変更をすること			了承くださ	U 1.		均栄養価	650	25.4	21.1	378	3.2	5.5	2.6		
**	かえは	х О 2	ごはんは、全て		文部科学 栄養価(640	24 (18~32)	18 ~21	350	3.0	5.0	2.5 未満						
		$\overline{}$		-,- <u>JC</u> µµ \	1/							,							









