

💂 1月 給食予定献立表 🚆 🚆



令和	3 1	丰									流山市立	東部中学校
	お			献立名	1群	2群	3群	4群	5群	6群		たんぱく質(g)
日に	はし	乳	主食	主菜・副菜	肉・魚 卵・豆・豆製品	牛乳・小魚 乳製品・海藻	緑黄色野菜	その他の 野菜 果物	穀類・いも類 砂糖	油脂	エネルギー	脂質(g)
5	Ø					乳製品・海藻 組織を作る	主に体の調	野米 米物 子を整える		 ·ギーになる	(kcal)	食塩相当量(g)
_	日				豚肉	牛乳	人参	きゅうり しょうが	*	油ごま油		23.5
l1		=1	ポークカレーライス	ごまドレサラダいちごクレープ	豆乳	チーズ	トマト	にんにく キャベツ	小 じゃがいも	ごま	000	27.2
ĸ					あじ いわし	わかめ 牛乳	1.40	大根 玉ねぎ レモン りんご いちご	さつまいも 砂糖 米粉 米 でん粉	大豆油	863	
												3.4
.2	//	<u> </u>	ご飯	小あじの南蛮漬け 豚肉と野菜のみそ炒め	あし いわし	十乳	人参 ピーマン	長ねぎ 大根しょうが 玉ねぎ		油		34.9
k		#3.		いわしの団子汁	豆腐		葉ねぎ	キャベツ みかん	長いも		842	23.9
,`				みかん								3.5
.3		\blacksquare	シナモントースト	鶏肉と大豆のトマト煮 白菜とベーコンのスープ	鶏肉 ベーコン	牛乳	人参 小松菜 さやいんげん	にんにく 玉ねぎ	食パン 砂糖 グラニュー糖	オリーブ油	800	28.4
		#2			大豆		トムト	白菜 コーン	じゃがいも			26.7
†												3.1
4				春巻	豚肉	牛乳	葉ねぎ	白菜玉ねぎ	米	ごま ごま油		24.8
		#3.	キムたくチャーハン	ルぎょうざ 元気ヨーグルト	鶏肉	ヨーグルト	人参 小松菜	長ねぎ にんにく 大根 しょうが キャベツ	砂糖 春雨 小麦粉	大豆油	766	22.7
È												2.8
7			_		豚肉 鶏肉	牛乳	人参	にんにく	*	オリーブ油		30.4
7		#3	根菜ピラフ	いわしの胡麻フライ クラムチャウダー	ベーコン いわし あさり		パセリ	れんこん ごぼう 玉ねぎ	じゃがいも 小麦粉	バター ごま	844	29.3
₹		#3.										2.1
\dashv	//				鶏肉 豚肉	牛乳	人参	大根	米 砂糖	ごま		35.6
.8			こぎつねご飯	豆腐ハンバーグ おらしソース じゃがいものきんぴら 呉汁	大豆油揚げさつまあげ豆腐	1 70	さやいんげん	長ねぎ 玉ねぎ	パン粉 じゃがいも	油	849	30.2
火												
^					豚肉 鶏肉	牛乳	人参 にら	にんにく 長ねぎ	山	油大豆油		29.5
.9	/		ごま豆乳坦々麺	揚げしゅうまい 中華サラダ	豆乳	わかめ	チンゲン菜	にんにく 長ねさ しょうが もやし キャベツ コーン きゅうり 玉ねぎ	中華麺 砂糖 小麦粉	畑 八豆畑 ごま ごま油	807	
										S.,M		35.8
k				プリン	et 1. e- :	4 -						4.4
0			バターライス	鶏肉の風味焼き	鶏肉 豚肉 ベーコン	牛乳 生クリーム	パセリ 人参 ピーマン	玉ねぎ コーン にんにく キャベツ	米 パン粉 じゃがいも	バター 油	806	28.6
		#1		野菜ソテー			小松菜					27.8
†				オニオンスープ								2.0
1			ご飯	さばのみそ煮 小松菜のごま和え 沢煮椀	さば豚肉	牛乳	小松菜		米砂糖	ごま ごま油	801	33.0
-		#1					人参					24.3
È /												2.7
7			野沢菜チャーハン	豚肉とれんこんの黒酢炒め 白菜とうずら卵の中華スープ お米のムース	豚肉 鶏肉 うずらの卵 卵	牛乳 ちりめん	レーマン	長ねぎ しょうが	米 でん粉 砂糖 米粉 じゃがいも	油ごま大豆油	796	28.8
4												27.6
=		41										4.0
\exists			7 . m.21		豚肉 鶏肉	牛乳	人参	キャベツ	パン でん粉	大豆油		35.0
5			フィッシュ チーズバーガー	ミートボールのトマトスープ	たら	チーズ	トマト	玉ねぎ セロリ マッシュルーム たけのこ	じゃがいも	オリーブ油 こんにゃく	847	31.0
ĸ			テースハーガー (キャベツ)									
1	_		(,,))									3.7
6		A	- *&⊑	ぶりの照り焼き	ぶり 鶏肉 大豆	午乳 ひじき	人参 小松菜	大根 白菜	木 砂糖 小麦粉	こんにやく		
k	/	#3	ご飯	大豆の磯煮せんべい汁	さつま揚げ			長ねぎ ごぼう えのきたけ		1=7	790	21.5
۱۰												1.9
7	//]	いわしの かば焼き丼	磯香和え かぶのみそ汁	いわし 油揚げ	牛乳 のり	小松菜 人参	しょうが もやし 玉ねぎ かぶ 長ねぎ	米 でん粉 砂糖	大豆油	790	30.2
.							かぶの葉					23.5
k '												3.1
8			· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	のっぺい汁 フルーツのマスカットゼリー和え	鶏肉 卵 豆腐 油揚げ	牛乳	人参 葉ねぎ 小松菜	玉ねぎ 長ねぎ 大根 ごぼう マスカット りんご もも パイン	米 でん粉 里芋 砂糖	こんにゃく	834	29.7
-		# 3.	親子丼									19.6
È												2.5
1				ごまだれバンサンスウ 肉まん	豚肉	牛乳	小松菜人参	長ねぎ しいたけ ぶなしめじ 玉ねぎ たけのこ きゅうり もやし	米 でん粉 春雨 砂糖 小麦粉 パン粉	油 ごま油 ごま	806	24.3
1		\longrightarrow										21.7
月		#3.										2.8
☆1月の行事食												30.0
1/24(月)~28(金)は全国学校給食週間です。 この5日間は各地の郷土料理や流山市と関わりのある地域の料理を取り入れています。									今月の	817	26.1	
										平均栄養価		3.0
				5日 オランダゆかりの献立			んべい汁」			م معديد		32.0
27日 千葉県産の食材を多く取り入れた献立 ◎28日 新潟県の郷土料理「のっぺい汁」									学校給食 摂取其準値	830	27.6	