日曜日		牛 献立名	血や肉をつくるもの 赤群	力や体温となるもの 黄群	体の調子をよくするもの 緑群	エネル キ'ー [kcal]	<b>蛋白質</b> [g] ひとくちメモ 中学校
1 水	+	豚肉のプルコギ丼(ごはん、豚肉のプル	普通牛乳 鶏肉 カットわ	2	しょうが たまねぎ えのきたけ 根深ねぎ にんじん もやし はく さい にら ぶなしめじ にんにく		26.9 <b>10 1</b>
2 木	₹ (				なし だいこん にんじん ごぼう 干し しいたけ にんにく しょうが		39.5 行事食(十五夜)
3 金	<u>*</u>	フィッシュサンド(横割りミルク丸パン、ホキのフライ(ソース)) トマトシチュー			にんにく たまねぎ にんじん マッシュルーム水煮缶詰 トマト ピューレ キャベツ もやし 冷凍 ホールコーン	925	●6日:「里芋の味噌汁」 47.9 「十五夜ゼリー」
6 月	] (	744 C (= 27) ( = (= 1, 2, 4, 4, 4, 1, 1, 1, 1, 1, 1, 1, 1, 1, 1, 1, 1, 1,			ぶなしめじ 根深ねぎ しょうが たけのこ水煮缶詰 干ししいたけ にんじん 冷凍いんげん	818	今月6日は「十五夜」です。この日は1年で最も美しいとされ
7 火	< (	狭山茶っ葉ごはん <b>NEW!</b> 秋野菜の打ち豆汁 <b>NEW!</b> ○手作りビーツコロッケ	普通牛乳 打ち豆 赤みそ 白みそ 豚ひき肉 ひよこ		ごぼう ぶなしめじ だいこん 根 深ねぎ たまねぎ ビーツ にんじ ん こまつな キャベツ	829	ている「中秋の名月」を鑑賞し ながら収穫に感謝する行事で 33.3 す。
		給食甲子園に	応募しました!				別名、「芋名月」ともいうことに
8 水	ζ (	ソーウインナーのバーベキューソー	普通牛乳 鶏肉 ベーコン 豆腐ウインナー	ミルクパン じゃがいも なたね油 三温糖	たまねぎ キャベツ にんじん しょうが にんにく アップル ソース きゅうり	761	ちなんで、「里芋の味噌汁」と 「十五夜ゼリー」を提供します。
9 木	<b>(</b>	カレーピラフ <u>NEW!</u> ABCスープ BN 悔きチキン	鶏肉 普通牛乳 ベーコン	二 三温糖 片栗粉	たまねぎ にんじん パセリ キャベツ 冷凍ホールコーン にんにく しょうが きゅうり 冷凍むき 枝豆	767	38.6
10 金	<u>}</u>	ごはん(ふりかけ) 沢煮椀	普通牛乳 鶏肉 油揚げ し しゃも	精白米 なたね油 片栗粉 こんにゃく	だいこん にんじん 干ししいたけ 根深ねぎ しょうが にんにくもやし キャベツ	712	27.8 <b>地場産物活用献立</b> ●7日:「狭山茶っ葉ごはん」、
14 火	(		ベーコン		たまねぎ にんじん パセリ 冷凍 ホールコーン ほうれん草 キャ ベツ えのきたけ ブルーベリー レモン	703	「手作りビーツコロッケ」、「東大和野菜の塩麹炒め」
15 水	(	キムチとツナのごはん <u>NEW!</u> 春雨スープ 揚げシュウマイ (2) えのき入りサーフ 男グ (柑橘ドレッシング)	油揚げ ツナ 普通牛乳 鶏肉 冷凍しゅうまい		にんにく はくさいキムチ 根深 ねぎ にんじん えのきたけ キャ ベツ もやし	791	狭山茶の茶葉をふりかけにし 30.5 てご飯に混ぜた「狭山茶っ葉ご
16 木	₹ (			精白米 なたね油 こんにゃく 三温糖	はくさい ぶなしめじ 根深ねぎ しょうが たまねぎ にんじん た けのこ水煮缶詰 冷凍いんげん パイナップル缶詰 黄桃缶詰	806	はん」、鮮やかな赤色が特徴の 32.5 ビーツを使用した「手作りビー ツコロッケ」、「東大和野菜の塩
17 金	<u>}</u>	海藻サラダ (中華ドレッシング)	豚肉 赤みそ 普通牛乳 海 藁ミックス 豆乳		しょうが にんにく にんじん 冷 凍ホールコーン はくさい 根深 ねぎ もやし キャベツ きゅうり	811	麹炒め」と地場産物を豊富に使 30.0 用した献立を提供します♪
20 月	] (			精白米 なたね油 じゃがいも 薄力粉	にんにく しょうが セロリ にん じん たまねぎ トマトピューレ アップルソース 冷凍ホールコー ン 冷凍むき枝豆 りんご	837	29.6 ●14日:「東大和市産ブルーベ リージャム」
21 火	(	鶏肉の胡麻焼き			ごぼう 干ししいたけ だいこん 根深ねぎ しょうが 冷凍むき枝 豆 キャベツ にんじん	682	早生という、6~7月に収穫さ 33.7 れたブルーベリーを使用した
22 水	ς (	きなこ揚げパン ○ 肉団子と野菜のスープ煮 ジャーマンポテト	きな粉 普通牛乳 ベーコン 肉団子 ウインナー	白糖 マカロニ じゃがい も	たまねぎ キャベツ にんじん 冷 凍いんげん		ジャムを提供します。 39.3 また、10月10日は目の愛護
23 木	< (	センニュルチャン (2)	普通牛乳 ベーコン 鶏肉		たまねぎ にんじん キャベツ 冷 凍いんげん にんにく しょうが たけのこ水煮缶詰 ピーマン え のきたけ チンゲンサイ	798	デーのため、目に良い栄養が たっぷりつまったブルーベリー
24 金	<u>}</u>	<ul><li>○ 鮭のピリ辛ソース ひじきサラダ (たまねぎドレッシング)</li></ul>	白みそ 赤みそ さけ ほし		ゆかり にんじん ごぼう だいこん 根深ねぎ しょうが にんにく 冷凍むき枝豆 キャベツ	779	を食べると良いですよ! 38.5
27 月	] (	○ 中華スープ パイン缶・レモンゼリー	生揚げ 赤みそ	温糖 片栗粉 ごま油 レモンゼリー	にんじん はくさい もやし 干し しいたけ しょうが 根深ねぎ に んにく たけのこ水煮缶詰 だい こん にら パイナップル缶詰	770	29.5 ●17日:「手作り東大和市産紅 茶ケーキ」
28 火		ペパン、チリコンカン) ジョア	ジョア ベーコン 鶏肉 豆乳 豚ひき肉 冷凍蒸し大豆 ハム	ね油 三温糖 さつまいも	にんじん たまねぎ 冷凍ホール コーン クリームコーン缶詰 パ セリ にんにく トマトピューレ きゅうり	854	市内で紅茶を作っていること を知っていますか?
29 水	ς (	鶏ごぼうごはん すまし汁 ○ 赤魚のしょうゆ麹焼き 大豆サラダ (和風ドレッシング)		精白米 精麦 強化米 なたね油 三温糖	ごぼう にんじん えのきたけ だいこん 根深ねぎ レモン果汁 キャベツ	712	今回はその紅茶パウダーと 39.4 茶葉をふんだんに使用した、
30 木	< (	○ ささみの磯辺揚げ みかんゼリー		ね油 薄力粉 みかんゼリー	ぶなしめじ にんじん 根深ねぎ こまつな	763	ケーキを提供します! 香りを楽 37.8 しみましょう♪
31 金	<u>}</u>	エキンカエットニ	普通牛乳 鶏肉 レンズ豆 ウインナー	三温糖 薄力粉 なたね油	にんにく たまねぎ にんじん ぶ なしめじ トマト缶詰ダイス キャベツ 冷凍ホールコーン り んご缶詰		34.5 給食では東大和市産の地場野
		合により、献立や材料等を変更することが 交により給食の実施日は異なります。	ありますのでご了承く	 ださい。	月平均 学校給食摂取基準		34.7   27-   42     全和7年10日1日発行