	节和 2	年段 12 月万	福良 定 版 立 :	大 3世長而衣	j .	丰幅山	
В	献立名	主に体をつくる(赤)	主に熱や力のもとになる(黄)	主に体の調子を整える(緑)	エネルギー	たんぱく質	脂質
1	ごはん	n+	米				
鮭の西京焼き		鮭、西京みそ	+	しょうが	552	23.7	13.2
火)	きのこ和え 里芋入りけんちん汁	豚肉、焼き豆腐	さとう さといも、ごま油	えのきだけ、なめこ、小松菜、はくさい にんじん、だいこん、ねぎ、ごぼう			
	揚げパン	きなこ	米粉ミルクロール、大豆油、さとう	1270070, 7201270, 182, 2183			
2	マセドアンサラダ	2%		 にんじん、きゅうり、とうもろこし			
7k)	肉だんごスープ	 鶏肉、豚肉	パン粉、でんぷん、春雨	玉ねぎ、しょうが、にんじん、はくさい、だいこん	631	22.0	27.0
·3· /	キャンディーチーズ	チーズ	7 12 1950 (7013) 00 (1143)				
	ごはん		米				
3	ごぼうかき揚げ ★		小麦粉、米粉、でんぷん、大豆油	ごぼう、玉ねぎ、にんじん、しゅんぎく			
木)	オイスターソース炒め	豚肉	ごま油、さとう、でんぷん	にんにく、玉ねぎ、もやし、小松菜	674	26.0	23.3
	あんかけうどん	鶏肉、うすあげ	うどん、さとう、でんぷん	しょうが、干ししいたけ、はくさい、ねぎ、にんじん			
	麦ごはん		米、白麦				
4	冬野菜カレー	豚肉	さつまいも、サラダ油、カレールウ	にんにく、しょうが、玉ねぎ、れんこん、かぶ、ほうれん そう、プルーン、りんご	744	040	077
金)	あらびきウインナー	あらびきウインナー			744	24.8	27.7
	ミモザサラダ	鶏卵	さとう、サラダ油	キャベツ、ブロッコリー			
7	ごはん		*				
'	ポークシューマイ	豚肉	でんぷん、さとう、小麦粉	玉ねぎ、しょうが	000	0.4.0	0.4.4
月)	春雨の酢の物	ロースハム		キャベツ、きゅうり	639	21.8	21.4
	ジャージャン豆腐	豚肉、厚揚げ、赤みそ	さとう、でんぷん、ごま油、サラダ油	にんにく、しょうが、チンゲン菜、干ししいたけ、にんじん、玉ねぎ、たけのこ、ねぎ			
	麦ごはん		米、白麦	760 E4860 761707 CC 486			
8	肉みそ丼	豚肉、赤みそ		 にんにく、玉ねぎ、もやし、小松菜			
火)	切干大根のごまマヨ和え	ひじき、ツナ	さとう、エッグケアマヨネーズ、ごま		665	26.3	21.9
	かきたま汁	鶏卵、絹ごし豆腐	てんぶん	玉ねぎ、えのきだけ、みつば			
	> . / . .		ミルクロール				
9	能显于揪立	能登牛	小麦粉、じゃがいも、サラダ油、さとう、ハ	にんにく、セロリー、たまねぎ、にんじん、マッシュルー			
	能登牛のビーフシチュー		ヤシルウ	ム、グリーンピース、トマト	637	26.3	20,9
水)	ひじきのパスタサラダ	ひじき、ロースハム		キャベツ、にんじん			
	デザート(ソフール元気ヨーグルト)	乳、脱脂粉乳、寒大、セフチン 	さとう				
10	ごはん		米	1 . = +4			
+ \	メバル竜田揚げ ★ 変異なまま	メバル	でんぷん、大豆油	しょうが	617	28.1	18.1
不)	源平なます	うすあげ	さとう、ごま	だいこん、にんじん、			
	<u></u> 寄せ鍋風 ごはん	鶏肉、あさり、ふかし	マロニー	はくさい、にんじん、えのきだけ、ねぎ			
11		さんま		だいこん			
Δ.	さんまのみぞれ煮 ゆかり和え	ens.	さとう、でんぷん	たいこん キャベツ、にんじん、きゅうり、赤しそ	680	29.0	23.7
金)	みそおでん	愛肉 がんキ ノカ カラ うまに卵 ユス こんご	ブムぶん 医形 じゅがいち さとう				
	ではん	類似、かんも、1分、タブ、ブザウ卵、みて、こんら	とんぶん、豚脂、しゃかいも、さとう	しょうが、だいこん、にんじん、こんにゃく、いんげん			
14	ぎょうざ	豚肉	本 でんぷん、さとう、サラダ油	玉ねぎ、しょうが			
_ \	ナムル		さとう、ごま油、ごま	こまつな、もやし、にんじん	657	23.2	23.4
Ħ,							
	マーボー豆腐	木綿豆腐、豚肉、赤みそ		しょうが、にんにく、玉ねぎ、たけのこ、にんじん、に ら、干ししいたけ			
15	すし飯		米、さとう				
	鶏ごぼうちらし ★	鶏肉	さとう、サラダ油	[ごぼう、にんじん、いんげん、しょうが	622	25.2	19.2
火)	たまごやき	鶏卵	さとう、サラダ油				
	長芋の粕汁	うすあげ、みそ	長芋、酒粕	だいこん、はくさい、にんじん、ねぎ			
16	胚芽バンズ	07-th 50-th	胚芽バンズ				
1	メンチカツバーガー	豚肉、鶏肉		キャベツ、玉ねぎ	673	22.2	28.9
水)	コールスローサラダ	始内 上回		キャベツ、きゅうり、にんじん、とうもろこし			
	かぼちゃのポタージュ	鶏肉、牛乳	サラダ油、バター、米粉、生クリーム	かはらや、玉ねさ、ハゼリ			
17	ごはん	胚 内	木 でんぱん 大豆油 さとる				
+ `	豚肉のくわやき キャベツの甘酢和え	豚肉	でんぷん、大豆油、さとう	 きゅうり、もやし、キャベツ	687	28.1	24.8
小)	大豆風味のおみそ汁	糸かまぼこ、わかめ うすあげ、大豆ペースト、みそ		はくさい、にんじん、えのきだけ、ねぎ			
	人豆風味のおみて汗 ゆかりごはん	フョめい、八立ハー人下、めて	 米	赤しそ			
18	ゆかりこはん きびなごフライ ★	きびなご	米 パン粉、小麦粉、でんぷん、大豆油	<i>m</i> ∪ C			
全)	ごまあえ ★	さつまあげ	さとう、ごま	 ほうれん草、もやし、にんじん	642	24.4	17.0
az)	定式のえ ・	鶏肉、みそ	さつまいも	玉ねぎ、はくさい、にんじん、こんにゃく、ねぎ	042	Z+.4	17.0
	デザート(安納芋のプリン)	ラ	安納芋、さとう、でんぷん	Taraction Controller Controller (188			
	ごはん	32TU	米				
21	石川県産豆あじの南蛮漬け ★	 豆あじ	へ でんぷん、さとう、大豆油	ねぎ			
月)	キャベツのおかか和え	かつおぶし	さとう	キャベツ、チンゲン菜、にんじん	604	24.5	15.7
,,, /	ほうとう	豚肉、うすあげ、みそ	ほうとう	干ししいたけ、だいこん、はくさい、かぼちゃ			
	ごはん	7.5.5. 5.505.7. 07 C	ごはん				
22	肉じゃがコロッケ	牛肉	じゃがいも、パン粉、小麦粉、大豆油	玉ねぎ	_		
火)	油揚げのごま酢和え	うすあげ	さとう、ごま	キャベツ、きゅうり、もやし	671	25.5	22.3
	豆腐となめこのみそ汁	絹ごし豆腐、ふかし、みそ		なめこ、ねぎ			
00	ミルク食パン/いちごジャム		ミルク食パン/いちごジャム				
23	オムレツ	鶏卯	でんぷん、サラダ油		605	05.0	010
	ほうれん草ソテー	ツナ		ほうれん草、とうもろこし、もやし	605	25.2	21.8
	ポークビーンズ	豚肉、大豆	じゃがいも、サラダ油、ハヤシルウ	にんにく、玉ねぎ、にんじん、トマト、パセリ			
0.1	ウインナーピラフ	ウインナー	ケチャップライス、サラダ油、バター				
24	もみの木ハンバーグ	鶏肉、豚肉		玉ねぎ、にんにく、しょうが			
	花野菜サラダ クリスマス献立		ごま、さとう	ブロッコリー、カリフラワー、赤パプリカ	738	23.7	31.4
木)	コンソメジュリアン	ベーコン		だいこん、ピーマン、にんじん、玉ねぎ、えのきだけ			
木)		豆乳、鶏卵、乳	さとう、水あめ、サラダ油、小麦粉				
木)	デザート(クリスマスケーキ・チョコ)						
	デザート(クリスマスケーキ・チョコ) ごはん		米				
		ニギス		パプリカ	00=	00.0	
25	ごはん			パプリカ ごぼう、にんじん、こんにゃく、ピーマン	627	23.9	17.3
25 金)	ごはん 石川県産ニギスのから揚げ ★	ニギス	でんぷん、さとう、大豆油 ごま油、さとう、ごま		627	23.9	17

栄養価平均	エネルギー	たんぱく質	脂肪	カルシウム	鉄	レチノール当量	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食物繊維	塩分	マグネシウム	亜鉛
(中学年)	651	15.3%	30.6%	363	3.0	246	0.58	0.55	24	4.2	2.5	86	2.8
学校給食摂取基準	650kcal	13~20%	20~30%	350mg	3.0mg	200 μ g	0.40m g	0.40m g	20m g	5.0 g	2.0 g	50mg	2.0mg