

12月学校給食献立表

体の調子を教うる

野々市市中学校給食センター

	1				主に体の組織を作る		主に体の調子を整える		主にエネルギーになる		エネルギー
				献立名	1群	2群	3#	4群	5群	6群	たんぱく質
日	뻍	主食	牛乳	主菜 副菜 汁物 その他	魚・肉・卵 豆・豆製品	牛乳・乳製品 小魚・海藻	緑黄色野菜	その他の 野菜・果物	穀類・いも類	油脂	脂質
	<u> </u>	工尺	乳						砂糖		行事食等
				ヤーコン入り焼きメンチ	豚肉 鶏卵	ひじき	パセリ		白飯	オリーブ油	783 Koal
1	金	白飯	4	梅のり和え	鶏肉 まぐろフレーク		にんじん				41 g
l '	302	H #A	乳	鶏ごぼう汁	牛肉 木綿豆腐	のり		きゅうり えのきたけ	パン粉		20 g
					大豆たんぱく みそ			キャベツ ごぼう ねぎ	三温糖		
				サクサクチキン	ベーコン	牛乳	パセリ	にんにく	バターライス パン粉	バター	774 Koal
١.			4	ポトフ	鶏肉	1 30	-	たまねぎ	三温糖 じゃがいも		33 g
4	月	ガーリックピラフ	乳	711 2	鶏卵		にんじん		小麦粉 白いんげん豆	/\32/Ш	
			,,,								22 g
	<u> </u>			+u#6.: - +	フランクフルトソーセーツ	.1 =1		だいこん	コーンフレーク		700
				さばのソース煮	さば みそ	牛乳	にんじん	しょうが はくさい	白飯	ごま	793 Koal
5	火	白飯	牛	はりはり和え	鶏ささみ 豆乳	昆布		切り干し大根 だいこん			34 g
~	()		乳	豆乳めった汁	豚肉 大豆ペースト			きゅうり ねぎ	じゃがいも		22 g
					さつまあげ			たまねぎ			
				四方はべんのかわり揚げ	四方はべん	牛乳 チーズ	パセリ	キャベツ しょうが	白飯 さつまいも	大豆油	768 Koal
_	١.		4	豆腐とジャコのサラダ	豆腐	きざみのり	にんじん	きゅうり ごぼう ねぎ	小麦粉	ごま油	29 g
6	水	白飯	乳	豚汁	豚肉	しらす干し	,	たまねぎ だいこん	米粉		21 g
				ーロチーズ	みそ	しお昆布		にんにく こんにゃく	三温糖		
	+-			インパルナローフーサ			1- / 1 /			+=:4	823 Koal
				ナンンヤイロー人一升	豚肉	牛乳		たけのこ コーン	白飯	大豆油	
7	木	白飯	牛	テンシャオロースー弁 中華風コーン卵スープ	鶏肉	1		たまねぎ しめじ	片栗粉	サラダ油	32 g
′	1		乳		木綿豆腐	1	チンゲンサイ	にんにく ねぎ	三温糖	ごま油	27 g
	L				鶏卵	<u> </u>	<u> </u>	しょうが	<u> </u>	<u> </u>	
				ウインナーのケチャップからめ	ウインナー	牛乳	青ピーマン	にんにく	コッペパン 米粉	サラダ油	818 Koal
_				スパゲッティナポリタン	ロースハム	チーズ		しょうが	三温糖	バター	33 g
8	金	コッペパン		クラムチャウダー	鶏肉			たまねぎ	スパゲッティ	-	36 g
				77-71	あさりむき身		トマトピューレー		じゃがいも		- 00 в
	1			ポークジンジャー	豚肉	牛乳	かぼちゃ		白飯	大豆油	851 Koal
				· · · · · · •							
11	月	白飯	牛	かぼちゃのサラダ	鶏肉	チーズ	にんじん		片栗粉	マヨネーズ	
1			乳	葱たっぷりスープ	豆腐			きゅうり	三温糖	サラダ油	
								たまねぎ	じゃがいも		風邪予防の献立
				鶏肉とさつまいもの照り和え	うすあげ みそ	ひじき	さやいんげん	ごぼう 干しいたけ	さくら麦飯 白玉粉	サラダ油	830 Koal
4.0	١.		4	白玉豆腐のみそ汁	鶏肉	牛乳	にんじん	えだまめ	片栗粉	大豆油	34 g
12	火	五目ごはん	乳		豚肉	1 30		たまねぎ	さつまいも	ごま油	23 g
					絹ごし豆腐		200	しょうが	三温糖	С 67/ш	20 8
	 			オイマヨグラタン	鶏肉みそ	牛乳	70211	キャベツ えのきたけ		サラダ油	803 Koal
									白飯		
13	水	白飯	牛	ツナサラダ	まぐろフレーク	チーズ		きゅうり ねぎ	じゃがいも	マヨネーズ	
. •	-		乳	厚揚げと大根のみそ汁	あつあげ		こまつな	たまねぎ コーン	小麦粉		25 g
					大豆ペースト			だいこん	三温糖		特別栽培米
				魚の石垣フライ	ホキ みそ	牛乳	ブロッコリー	カリフラワー はくさい	白飯	ごま	752 Koal
14	L		4	花野菜サラダ	鶏卵 大豆ペースト		にんじん	キャベツ ねぎ	小麦粉	大豆油	33 g
14	不	白飯	乳	さつま揚げと白菜のみそ汁	ベーコン			たまねぎ	パン粉	サラダ油	
				G = 0.33, C E S C C	さつまあげ			だいこん	三温糖	, , , , , , ,	特別栽培米
	\mathbf{I}			鶏肉の美味だれ	鶏肉みそ	牛乳	にんじん		<u>一価</u> 稿 白飯 ほうとう	マヨネーズ	841 Koal
										マコホース	
15	金	白飯(減)	午	ごぼうマヨサラダ	ロースハム	ひじざいりかけ	かはりゃ	しょうが コーン ねぎ			
			孔	ほうとう	豚肉			りんご だいこん	米粉		22 g
				ふりかけ	うすあげ			ごぼう Ŧレレいたけ	三温糖		特別栽培米
				カレーライス	鶏肉	牛乳	にんじん	しょうが パイン缶	むぎ飯 カクテルゼリー	サラダ油	904 Koal
18		主仁	牛	福神漬		チーズ	トマトピューレー	にんにく バナナ	じゃがいも いちごゼリー	バター	23 g
10	Н	麦飯	乳	フルーツの生クリーム和え		ヨーグルト	トマト水煮	たまねぎ 黄桃缶	小麦粉	カレールウ	
								福神漬け	マスカットゼリー	生クリーム	
	T			春巻き	春巻き	牛乳	1-6.1.6.		白飯 片栗粉	大豆油	824 Koel
	1			ヤーコンチャプチェ	豚肉	L-3-0		しょうが しめじ	春雨	サラダ油	
19	火	白飯	4	ヤーコンテヤンテエ			テンケンサイ				_
			ナし	肉団子スープ	鶏肉			たまねぎ ねぎ	ヤーコン	ごま	26 g
<u> </u>	↓				大豆たんぱく	L		干ししいたけ	三温糖	ごま油	
1	1			チキン南蛮	鶏肉 大豆ペースト		パセリ	キャベツ ねぎ	白飯	大豆油	808 Koal
20	عاد	白飯		ボイルキャベツ	卵スプレッド	魚ふりかけ	にんじん	たまねぎ	三温糖	マヨネーズ	36 g
20	小	口蚁	乳	麩と揚げのみそ汁	うすあげ			だいこん	片栗粉	ごま油	26 g
1	1			ふりかけ	みそ	1]	えのきたけ	やきふ		
	t			ししゃもの磯辺揚げ	かつおぶし	牛乳	ブロッフリー	キャベツ	白飯 三温糖	大豆油	795 Koal
1	1		4	プロッコリーのおかか和え						サラダ油	
21	木	白飯			鶏肉			きゅうり	小麦粉 片栗粉	リソンダ洲	
1	1		孔	大根とさといものそぼろ煮	大豆たんぱく	青のり粉	さやいんげん	たまねぎ	米粉	1	23 g
					厚揚げ			だいこん	さといも		
	1			なんきんキッシュ	ウインナー	牛乳	にんじん	たまねぎ エリンギ	ケチャップライス	バター	852 Koal
00	_	و.ب_بيد	4	にんじんスープ	ロースハム	チーズ	かぼちゃ	れんこん	じゃがいも	生クリーム	29 g
22	金	れんこんピラフ		クリスマスデザート	鶏卵	1	`	えだまめ	デザート	サラダ油	
1	1				鶏肉	1		ねぎ		, , , , m	冬至の献立
	1	I	<u> </u>		大同门	l .		10C	l	l .	< エジMVエ

| | ※都合により献立の内容を一部変更する場合があります。

※主な食材料名は、食品の栄養的な働きにより、6つの食品群に分けて記載してあります。

【土木課からのお知らせ】

12月13日(水)から12月18日(月)はごはんのお米に、野々市市で栽培された特別栽培米が使われます。特別栽培米は環境を守るために、化学

肥料・化学農薬を使う量を通常の半分に減らして 栽培されたお米です。





