

△ fnc左

## 7月分 中学校給食予定献立表



杉戸町立学校給食センター ホット & フレッシュ

	令	和6年					ホット & フレ	/ッシュ
					食	品 名		栄養量
日	曜日	献立名	牛乳	熱や力になるもの (黄色)	血や肉になるもの (赤色)	体の調子を整えるもの (緑色)	調味料類	エネルギー (K c a l) たん白質(g)
1	月	ご飯 鶏のメキシカンソース シーフードスープ	0	<b>精白米</b> ,強化米 米ぬか油,じゃがいも 和風玉葱ドレッシング	ほたて,まぐろ	にんにく、玉葱、にんじん 青ピーマン、トマト こまつな、キャベツ	コンソメ,食塩 こしょう チリパウダー	836 36. 8
2	火	ツナとえだまめのサラダ(ドレボトル) ご飯 コーン入りシュウマイ	$\cap$	精白米, 強化米 米ぬか油, 上白糖	いか, えび 牛乳 コ-ン入りシュウマイ	<b>きゅうり</b> , えだまめ しょうが, <b>にんじん</b> たけのこ, もやし	昆布, 鶏がらスープ こしょう, 煮干し 鶏がらスープ	828
		五目スープ プルコギ		ごま油	豚肉	きくらげ, こまつな <b>にんにく</b> , 玉葱, にら, <b>ねぎ</b>	中華だし,みそ,酒 醤油,食塩	34. 6
3	水	ご飯 あじの照り焼き じゃがいもとわかめの味噌汁	0	<b>精白米</b> ,強化米 米ぬか油,じゃがいも	牛乳あじ照り焼き豚肉, 生揚げ, わかめ	にんじん,かぼちゃ <b>なす</b> ,ほうれん草 キャベツ,もやし	かつお節 さば節,煮干し 和風だし,みそ	790
		土佐醤油のお浸し					土佐醤油	33. 7
4	木	ココア揚げパン チキンマスタード 野菜と卵のスープ	0	ツイストパン,マカロニ 米ぬか油,米ぬかサラダ油 グラニュー糖,マヨネーズ		にんじん, 玉葱, チンゲンサイ パセリ, カリフラワー キャベツ, <b>きゅうり</b>	ココア 昆布,醤油,食塩 こしょう	820
		山海サラダ(マヨネーズ)		じゃがいも,澱粉,上白糖	大豆, ほたて, いか	. , - , - , ,	チキンブイヨン, コンソメ	32.8
۲.	金	ご飯、和風ハンバーグ とうがんのえび団子汁		<b>精白米</b> , 強化米 澱粉, 三温糖	牛乳 ハンバーグ	えのきたけ, にんじん とうがん, こまつな	酒,醤油,煮干し みりん,食塩	857
Э	亚	小松菜と油揚げのお浸し 満天ゼリー		満天ゼリー	えび団子,油揚げ かまぼこ	しめじ, ほうれん草	かつお節 さば節, 和風だし	35. 0
8	月	ご飯 メンチカツ(ソース)		<b>精白米</b> , 強化米 米ぬか油	牛乳 豚肉,メンチカツ	にんじん,だいこん ほうれん草, <b>ねぎ</b> ,キャベツ	中濃ソース かつお節	865
Ü	Л	さつま汁 キャベツの塩昆布和え		こんにゃく さつま芋, ごま油	木綿豆腐,油揚げ 塩昆布	きゅうり	さば節,みそ 和風だし,煮干し	27. 7
9	火	ご飯 チキンピカタ(ケチャップ) ボルシチ	0	精白米,強化米 米ぬか油,じゃがいも イタリアンドレッシング	牛乳 豚肉, チキンピカタ チーズ, 生クリーム	<b>にんにく</b> , にんじん, 玉葱 ソニオン, キャベツ ビーツ, トマト, さやいんげん	ケチャップ 昆布,チキンブイヨン こしょう,コンソメ	872
		グリーンサラダ(ドレボトル)			·	パセリ, きゅうり	鶏がらスープ, 食塩	34. 5
10	水	五目ちらし寿司 信田蒸し なるとのすまし汁	0	精白米, 強化米 米ぬか油, 三温糖 ごま	牛乳,鶏肉,信田蒸し ひじき,竹輪,かつお節 凍り豆腐,木綿豆腐,なると	にんじん,たけのこ 干し椎茸,キャベツ,なめこ グリンピース 玉葱 <b>ねぎ</b>	穀物酢,食塩,酒 和風だし,土佐醤油 醤油,さば節,煮干し	804
		なめこと野菜のおかか和え		6	油揚げ、スクランフ゛ルエック	こまつな, もやし	かつお節	31.6
11	木	ご飯 ホキの南蛮漬け もずく入りスープ		<b>精白米</b> ,強化米 米ぬか油,三温糖,澱粉 ごま油,緑豆はるさめ	牛乳 豚肉,ホキ澱粉付き もずく,ボンレスハム	しょうが, <b>にんにく</b> , 玉葱 にんじん, <b>青ピーマン</b> , <b>ねぎ</b> たけのこ, <b>きゅうり</b> , もやし	醤油,穀物酢 こしょう,食塩 中華だし	856
		バンサンスー (中華はるさめサラダ)		上白糖		干し椎茸	, , , , , ,	34. 1
12	金	地粉うどんなす南蛮汁	0	上白糖、米ぬかサラダ油	牛乳 なると,野菜しんじょう	にんじん, 玉葱 こまつな, <b>ねぎ</b> , もやし	かつお節 さば節	801
		野菜しんじょう もやしのごま酢和え		ごま, 三温糖	油揚げ, 鶏肉	なす, きゅうり	和風だし 醤油,食塩,穀物酢	33. 9
15	月	******************			海の日	● 日本學學	@ <b>\$</b> & *	To the second
		ナン キーマカレー	みかん	ナン,米ぬか油 棒々鶏ドレッシング	スペインオムレツ わかめ, 豚肉	<b>にんにく</b> , にんじん, 玉葱 トマト, とうもろこし	こしょう,赤ワイン ケチャップ,ハヤシルウ	831
16	火	スペインオムレツ (ケチャップ) わかめサラダ (ドレボトル)	ジュース	·	牛乳	りんご, <b>きゅうり</b> , キャベツ グリンピース, みかんジュース	ウスターソース カレールウ	32. 3
		コーンライス クリスピーチキン		精白米, 強化米 米ぬか油, バター	牛乳 クリスピーチキン	玉葱, とうもろこし, パセリ にんじん, キャベツ	コンソメ 醤油,食塩	878
17	水	うずらの卵のスープ 彩りサラダ(ドレボトル) ぶどうゼリー	0	野菜いっぱい和風ドレッシング ぶどうゼリー	ベーコン, 鶏肉 うずらの卵	マッシュルーム,さやいんげん 赤ピーマン,黄ピーマン	こしょう	30. 4
	经仓	● 同数 12 回	<del>                                     </del>		l	<u> </u>	1	I

※ 献立は、材料の都合により変更する場合があります。ご了承ください。

※ お箸やスプーンは、衛生的なものを毎日持ってきてください。※ 7月の牛乳は、250mlになります。

※ 牛乳は、毎日出ます。(7/16のみ、みかんジュースになります)※ 太字の食材は、杉戸町産です。

7月平均栄養摂取量				
エネルギー	8 3 7 kcal			
タンパク質	3 3. 1 g			
炭水化物	1 1 5.7g			
脂質	25.7g(27.6%)			
食塩相当量	4.0g			

