丸亀市飯山学校給食センター TEL 98-2235

			~								
	曜			立名	主にエネルギーの もとになる食品		主に体をつくる もとになる食品		主に体の調子を整える もとになる食品		エネルギー (kcal)   小学校 中学校
		主食等	牛乳			主に脂肪	主にたんぱく質		主にカロテン	<u> </u>	献立のねらい
		主及守	十孔		1010						
,	ماد	<b>=</b> -"//	牛	いかと野菜の中華風炒め	米大麦	油	豚肉 むきいか	E 1		しょうが たけのこ	627 781
1	水	麦ごはん	牛 乳		砂糖	ごま		わかめ		しめじ 玉ねぎ もやし	鉄分をとろう
				小煮干しと大豆の揚げ煮	でんぷん	ごま油		かえり		キャベツ きくらげ	200
		さぬきの夢パン	牛	いもいもサラダ	パン はるさめ		あさり	牛乳		冬瓜 玉ねぎ しょうが	621 760
2	木	(小・中:黒豆きなこクリーム)	牛乳	冬瓜と肉団子のスープ		油	ハム			きゅうり りんご	旬:里芋
				りんご	じゃがいも 里芋	-	ミートボール(鶏・豚)			干ししいたけ	
	^	秋なすのカレーライス	牛	海藻サラダ		油	豚肉	E 1 7 7 7 1		玉ねぎ セロリ なす	632 790
3	金	(麦ごはん)	· 乳	キウイフルーツ		バター	ベーコン	ちりめん		豆 にんにく りんご	秋なすについて
					小麦粉 砂糖	:		-		ゅうり キウイフルーツ	
	_	利のエロミルグ	华	小いわしのフライ	うどん 里芋	油	鶏肉	牛乳		しめじ 干ししいたけ	565 674
6	月	秋の五目うどん	乳		砂糖			小いわし	*	大根 キャベツ	十五夜(芋名月)
				お月見ゼリー	(お月見ゼリー)	<del></del>	なると		• 1-1111	コーン	について
	,,.	<b>-</b>	廾	オリーブサーモンのレモンバターソース	-	油		牛乳	パセリ	レモン 玉ねぎ	632 793
7	火	ミルクパン	牛乳	れんこんサラダ	砂糖	バター	卵 ハム		-	コーン きゅうり	オリーブサーモン
				豆腐とコーンのスープ	でんぷん	ごま				れんこん	
		カミカミデー	土	かつおのじぶ煮	米 大麦	油	かつお	牛乳	にんじん	しょうが 玉ねぎ	660 822
8	水	麦ごはん	牛乳	かみかみあえ	砂糖	ごま	卵 ハム		葉ねぎ	コーン きゅうり	旬:戻りがつお
				かきたま汁	でんぷん	ごま油	豆腐 さきいか			ごぼう 干ししいたけ	
		40.100	上	鶏肉のマスタード焼き		油		牛乳		にんにく 玉ねぎ	654 813
9	木	コッペパン (小・中 : ブルーベリージャム)	牛乳	キャロットサラダ	ビーフン		うずら卵 豚肉	(ヨーグルト)	パセリ 葉ねぎ		目によい食べ物
			- 3	ビーフンスープ (小・中) ヨーグルト	(ブルーベリ	ージャム)	あさり		チンゲン菜		
			<b>#</b>	白身魚の香味あげ	米 大麦 砂糖	油	鶏肉	牛乳	にんじん	にんにく しょうが 枝豆	659 823
10	金	麦ごはん	牛乳	キャベツの昆布あえ	でんぷん 上新粉	ごま	メルルーサ	昆布	葉ねぎ 小松菜	ごぼう キャベツ もやし	筑前煮について
			30	筑前煮	里芋 こんにゃく	ごま油	ちくわ		たけのこ れ	んこん 干ししいたけ	
		セルフチキンバーガー	+	(鶏肉の照り焼き)(ゆで野菜)	パン 小麦粉	油	鶏肉	牛乳	にんじん	キャベツ にんにく	645 804
14	火	(丸型コッペパン) (エッグフリーマヨネーズ)	十乳	クラムチャウダー	はちみつ	エッグフリーマヨネーズ	あさり	(いりこ)	チンゲン菜	玉ねぎ セロリ	しっかり手を
			30	(中)小魚アーモンド	じゃがいも	(アーモンド)					洗おう
			<b>+</b>	鶏肉と栗の甘辛あえ	米 大麦	油	鶏肉 豆腐	牛乳	にんじん	にんにく コーン しょうが	651 822
15	水	麦ごはん	牛乳	ひじきとじゃこのあえもの	でんぷん	ごま	油揚げ みそ	ひじき	葉ねぎ	玉ねぎ きゅうり	旬:きのこ
			. J	きのこのみそ汁	砂糖 栗			ちりめん		なめこ えのきたけ	٠ (٥٥)
			生		パン 砂糖	油	豚肉 牛肉 あさり	牛乳	トマト 小松菜	玉ねぎ なす コーン	613 770
16	木	米粉パン	牛乳	ごぼうサラダ	じゃがいも	ごま	大豆 ハム 豆腐	5		にんにく ごぼう	感謝して
					でんぷん	ごま油		どうゼリー)		きゅうり えのきたけ	食べよう
			牛	さつまいものあげもん	米 天ぷら粉	E		牛乳	,	キャベツ きゅうり 枝豆	607 749
17	金	ばら寿司	乳			油		ちりめん	葉ねぎ	ごぼう たけのこ	秋祭りの行事食
				豆腐のすまし汁	こんにゃく 砂糖	:		わかめ		干ししいたけ 玉ねぎ	を知ろう
			牛	カレービーンズ 元気サラダ	パン 小麦粉	1		牛乳		玉ねぎ にんにく	646 841
21	火	小型ミルクパン	乳	里芋のフリッター	じゃがいも 里芋	Ē		昆布		コーン キャベツ	元気サラダについて
		+405		(小・中) ミニトマト	砂糖 上新粉		ハム かつお節	.1	(ミニトマト)		
00	_1,	丸亀の日	牛	さんまのかば焼き風	米 発芽玄米	沺		牛乳		玉ねぎ キャベツ	707 847
22	水	発芽玄米ごはん	· 乳		でんぷん		うずら卵			しょうが コーン	さんまの栄養
				月菜汁	砂糖	\ .	みそ	.1 -1	チンゲン菜		0.01 -0-
00		J A01105 .	牛	手作りハンバーグ		油		牛乳		きゅうり 玉ねぎ	616 785
23	1	コッペパン	牛乳	コールスローサラダ		エッグフリーマヨネーズ		ひじき	パセリ	コーン しめじ	手作りの良さを 知ろう
				ABCスープ	英字パスタ パン粉	<del></del>	ベーコン	4.50		キャベツ セロリ	
	_	<del></del>	4	さばの七味焼き		油コースル		牛乳		しょうが キャベツ	676 827
24	金	栗ごはん	乳	小松菜のアーモンドあえ		アーモンド				もやし 玉ねぎ	富熊小学校 リクエスト給食
				豚汁みかん	栗	\ <del></del>	みそ	上回	チンゲン菜		
		± ~`\_ \	牛		米 大麦 砂糖	₹	鶏肉	牛乳		にんにく もやし	636 813
27	月	麦ごはん	牛乳	食べて菜のごまドレッシングあえ	-	ごま	ハム			しょうが ごぼう	地場産物
				けんちん汁	でんぷん 里芋	<del></del>	豆腐	山田	にんじん 葉ねぎ		食べて菜
	,,,,	A0110	4	さつまいものシチュー		油	鶏肉 大福豆	₹		しめじ 玉ねぎ	624 796
28	火	コッペパン	牛乳	ひじきのマリネ	0 - 0 - 0	バター	白花豆 ハム	3	パセリ	エリンギ きゅうり	旬:さつまいも
				きなこビーンズ	小麦粉 でんぷん		大豆 きなこ	-	. 7	T64 . 7.	077   000
	. اے	14 + 14 - 1 + 1	牛	さばの竜田あげ	米 大麦	油	さば	牛乳	しそ	玉ねぎ しょうが	677 832
29	水	ゆかりごはん	牛乳	しらすあえ	でんぷん		豆腐	ちりめん		もやし キャベツ	京都の料理
Н	$\dashv$	コッペパン		京風すまし汁	花ふ	\ <del></del>	50 th	わかめ	葉ねぎ	T6# 615	
30	木	リッペハン (飯山南小学校・富熊小学校: きなこあげパン)	牛	鶏肉ときのこのトマトソース煮		油		牛乳		玉ねぎ にんにく	639 827
			- 乳	かぼちゃのサラダ		エッグフリーマヨネーズ	(きなこ)	かえり	かぼちゃ	しめじ エリンギ	かぼちゃ
24	<u></u>					アーモンド	<b>三応 ・・・</b>	나를		枝豆 きゅうり	
31	垃	<b>≠</b> ~'',→ ,	牛	麻婆豆腐		油	豆腐いム	牛乳	葉ねぎ	しょうが にんにく	645 805
小	2まで	麦ごはん	乳	中華サラダ	砂糖でんぷん	ごま ごま油	豚肉 大豆			きくらげ コーン	中華料理に 親しもう
		_					みそ	╫ ╫ ╫ ╫ ╫ ╫ ╫ ╫ ╫ स स स स स स स स स स स		もやし きゅうり	★元∪∪ノ
【香川印給食ウイーク】(6日~10日)香川県でとれた農水畜産物を使った給食を提供する取り組みの週間。											

【香川印給食ウイーク】(6日~10日)香川県でとれた農水畜産物を使った給食を提供する取り組みの週間。

\*献立は、材料その他の都合により変更することがあります。 \*(小・中)は小・中学校に、(中)は中学校につきます。

\*エネルギーは、小学校4年生(基準値 660kcal)・中学校2年生(基準値 830kcal)の値です。



## 丸亀市産食材

小松菜 チンゲン菜 里芋 食べて菜 葉ねぎ 冬瓜 キャベツ きゅうり なす パセリ にんにく さつまいも

香川県産の食材

米 麦 米粉パン さぬきの夢パン うどん 天ぷら粉 牛乳 卵 鶏肉 小いわし かえり ちりめん えのきたけ みかん 栗 オリーブサーモン たけのこ きくらげ みかん レモン