

今月の目標・・・残さず食べよう

西条市立東予東中学校

B		牛乳	献立名	主な材料							
	曜			【赤】おもに身体を	つくる	【緑】おもに体の	調子をととのえる	【黄】おもにエネルギーになる		देशा गर्न अंदर्श	エネルギー (kcal) たんぱく質
		無機質		たんぱく質	無機質	カロテン	ビタミン	炭化物	脂質	調味料	(g)
2	火		家族の絆・東東	お弁当の日							
			 麦ごはん	<u></u>		1		米 麦			
			いかの天ぷら	いか				天ぷら粉	油	塩 酒	802 34.6
3	水		昆布あえ		塩昆布	こまつな にんじん	キャベツ			しょうゆ	
		$\neg a$	親子丼	鶏肉 たまご 高野豆腐		にんじん	玉葱 椎茸 グリンピース	砂糖 かたくり粉		みりん しょうゆ しょうゆ 酒	
				かつお節							
			コッペパン					パン			
			豆腐グラタン	豆腐 ベーコン	牛乳 チーズ	ほうれんそう パセリ	玉葱	パン粉	油	塩 こしょう クリームポタージュ	807 36.5
4	木	# # V	小松菜ソテー			こまつな	もやし とうもろこし		油	塩 こしょう	
			ポークビーンズ	大豆 豚肉		にんじん いんげん トマト	玉葱	じゃがいも 砂糖	油	塩 こしょう トマトケチャップ	30.3
										ウスターソース	
			ご飯					*			+
			ちくわの磯辺あげ	竹輪	青のり			天ぷら粉	油		834
5	金	* # #	おかかあえ	花かつお		ほうれんそう	はくさい	砂糖		しょうゆ	
		M	肉味噌おでん	うずら卵 大豆ミート かつお節 鶏肉 みそ	昆布	にんじん	だいこん	じゃがいも こんにゃく 砂糖	油	しょうゆ 酒 おろししょうが	
				かりお即 病内 みて				が発			
			ご飯					*			
			大豆と小煮干しの炒り煮	大豆	かえり			砂糖	アーモンド	しょうゆ みりん	803 34.2
8	月	4 a	小松菜の塩ナムル			こまつな	キャベツ		ごま ごま油	ガーリックパウダー 中華だし 塩 こしょう	
		* # #	——————————— 麻婆豆腐	豆腐 豚肉 大豆ミート みそ		にんじん 葉ねぎ	しょうが にんにく 玉葱 椎茸 たけのこ	砂糖 かたくり粉	油	酒 しょうゆ	34.2
				<i>∽</i> -(作品だりのこ				
			コッペパン					パン			
		# 3.	菊花蒸し	豚肉 鶏肉 大豆 卵			玉葱 椎茸	砂糖 かたくり粉	ごま油	塩 こしょう しょうゆ	766 32.4
9	火	N	菊花蒸し ひじき入り甘酢炒め		ひじき	にんじん	キャベツ コーン	砂糖	油	米酢 しょうゆ こしょう	
			 春雨スープ	豚肉		にんじん チンゲンツァイ	はくさい 玉葱 きくらげ	はるさめ		塩 こしょう しょうゆ 鶏だし	
			果物(りんご)			,,,,,,,	りんご				
			ご飯					*			1
١.,		4.3.	長ねぎとえびのかき揚げ	えび		にんじん いんげん	東京ねぎ	さつまいも 天ぷら粉	油	塩	809 28.4
10	水	V	長ねぎとえびのかき揚げ 甘酢和え				キャベツ もやし	砂糖		塩 しょうゆ 米酢	
			寄せ鍋	豚肉 豆腐 油揚げ		しゅんぎく	キャベツ ぶなしめじ	はるさめ		塩 しょうゆ 酒 煮干し	
			キャロットパン					キャロットパン			
			さつま芋コロッケ	豚肉 おから たまご	ひじき		玉葱	さつまいも 薄力粉パン粉	油	塩 こしょう	866 28.7
11	木	4 A	キャベツのレモンソテー			赤ピーマン	キャベツ レモン	砂糖		しょうゆ	
		M	ABCスープ	ベーコン		にんじん パセリ	玉葱 もやし	じゃがいも マカロニ		コンソメ 塩 こしょう 鶏だし	
			麦ごはん					米 麦			
			白身魚のマヨネーズ焼き	ホキ		パセリ		パン粉	マヨネーズ	塩 こしょう 白ワイン	793 28.7
12	金	# A	大根じゃこのサラダ		しらす		キャベツ だいこん とうもろこし レモン	砂糖	オリーブ油	米酢 しょうゆ	
			ミートボールカレー	ミートボール		にんじん	玉葱 グリンピース	じゃがいも		カレールウ トマトケチャップ ウスターソース しょうゆ	
			福神漬け				福神漬				
	月		ご飯					*			790 32.5
			おからdeキッシュ	おから たまご ロースハム	牛乳 チーズ	ほうれんそう	玉葱			塩 こしょう	
15		я. У	ごまあえ			こまつな にんじん	はくさい	砂糖	ごま	しょうゆ	
			厚揚げの味噌炒め	鶏肉 厚揚げ 大豆ミート 麦みそ		にんじん いんげん	玉葱 椎茸	こんにゃく 砂糖	油	しょうゆ 酒 みりん 塩 オイスターソース	
			コッペパン(減量)					パン			844 37.0
			ししゃものフライ	たまご	ししゃも			薄力粉 パン粉	油		
16	火		ドレッシングサラダ			ブロッコリー	キャベツ とうもろこし			青じそドレッシング	
		# # #	牛ごぼうのきのこパスタ	牛肉	きざみのり	葉ねぎ	ごぼう 玉葱 ぶなしめじ エリンギ にんにく	スパゲッティ 砂糖	オリーブ油 バター	塩 こしょう 酒 しょうゆ みりん	
I			果物(紅まどんな)				紅まどんな				

В		牛乳無機質	献立名	主 な 材 料							
	曜			【赤】おもに身体をつくる		【緑】おもに体の調子をととのえる		【黄】おもにエネルギーになる		調味料	エネルギー (kcal) たんぱく質
				たんぱく質	無機質	カロテン	ビタミン	炭化物	脂質	—— 調·怀科	(g)
			ご飯					*			
17	水		さばのごま焼き	さば					ごま	酒 しょうゆ みりん	
		# A	即席漬け	花かつお			はくさい もやし たくあん	砂糖	ごま	しょうゆ	751 30.8
			さつま汁	厚揚げ 麦みそ		にんじん 葉ねぎ	玉葱 ごぼう	さつまいも		煮干し	
			味付けのり		味付けのり						
18			コッペパン					パン			818 36.2
			サーモンマヨチーズ焼き	鮭	チーズ	パセリ	玉葱		マヨネーズ	塩 こしょう	
	木	# A	もやしソテー			チンゲンツァイ	もやし とうもろこし		油	塩 こしょう	
			ボルシチ	牛肉	牛乳	にんじん トマト	ビート 玉葱 キャベツ	じゃがいも 砂糖	油	塩 こしょう 赤ワイン トマトケチャップ ウスターソース コンソメ	
			ミルメーク					ミルメーク			
			麦ご飯					米 麦			782 29.6
19	金	+ = 1	豚肉の梅焼き	豚肉 みそ			梅びしお			しょうゆ みりん	
		V	ゆず香和え			こまつな	はくさい			ゆずドレッシング	
			かぼちゃのそぼろ煮	豚肉 大豆ミート		かぼちゃ にんじん	玉葱 グリンピース	じゃがいも しらたき 砂糖	油	しょうゆ しょうゆ 酒	
			ご飯					*			804 32.7
22	月		あじの南蛮漬け	あじ			玉葱	かたくり粉 砂糖	油	塩 こしょう 米酢 しょうゆ みりん	
22	Я	# A	アーモンドあえ			ほうれんそう にんじん	キャベツ	砂糖	アーモンド	しょうゆ	
			豆腐チゲ	豆腐 豚肉 油揚げ 麦みそ		にんじん にら	はくさい きくらげ 東京ねぎ しょうが			キムチ しょうゆ 鶏だし	
	火	# R	コーンピラフ	ベーコン			とうもろこし えだまめ	*	バター	コンソメ 塩 こしょう	776 29.3
23			ローストチキン	鶏肉			しょうが にんにく			バジル しょうゆ 赤ワイン 塩 こしょう	
			温野菜の添え物			にんじん ブロッコリー		じゃがいも		塩塩	
	かりスマス メニュー		ファイバースープ	ベーコン		にんじん パセリ	玉葱 だいこん ぶなしめじ	麦		塩 こしょう しょうゆ 鶏だし	
7			クリスマスケーキ					ショートケーキ			

^{*} 材料の都合により、献立を変更することがあります。