









御徒町台東中学校 給食回数15回

В	献立名	牛	赤の食品 (血や肉になる)		(体の	緑の食品 )調子を整える)	<b>黄の食</b> (熱や力に	エネルギー	E		
		乳	1群	2群	3群	4群	5群	6群	たんぱく質		
	おろし豚丼	0	-	豚肩小間肉		にら	しょうが にんにく 糸こんにゃく 玉葱 大根	精白米 精麦 砂糖 でんぷん	米サラダ油	04.411	
11	えのき入り煮びたし					にんじん こまつな	えのきたけ キャベツ			914kcal	2
火	おしるこ		あずき(乾)				砂糖 でんぷん 白玉粉		1	3	
									31.1g		
	麦ごはん	-					精白米 精麦		734kcal		
12 水	大根と豆腐のチゲ		豚肩小間肉 赤みそ まだら 豆腐		にんじん にら	にんにく しょうが 大根 長ねぎ はくさいキムチ		米サラダ油	7 54KCal		
	パリパリサラダ	10			にんじん	キャベツ きゅうり	ワンタンの皮 砂糖	米白絞油 米サラダ油 ごま油	07.4		
	くだもの	1				スイートスプリングの予定		90%	27.4g		
	セサミトースト						厚切り食パン 砂糖 はちみつ	バター すりごま 練りごま	0.40()		
13	かぽちゃのクリームシチュー	1	ベーコン 生鮭	スキムミルク 調理用牛乳 生クリーム	にんじん かぼちゃ	玉葱 マッシュルーム	小麦粉	米サラダ油 バター	842kcal	2	
木	海藻サラダ			海藻ミックス生わかめ		キャベツ きゅうり 玉葱	三温糖	ごま油 米サラダ油	00.5		
									32.5g		
14 金	ごはん/かつおでんぶ	0	糸けずりぶし				砂糖	白ごま	00011	1 2	
	魚の西京焼き		さわら 西京みそ				砂糖		833kcal		
	五目豆		大豆 さつま揚げ	ひじき	にんじん		砂糖	米サラダ油	07.4		
	さつま汁		油揚げ		こまつな	干し椎茸 こんにゃく ごぼう 大根	さつまいも でんぷん		37.1g		
	みそラーメン		豚ひき肉 赤みそ 白みそ		にんじん にら	にんにく しょうが 長ねぎ キャベツ	むし中華めん でんぶん	米サラダ油 ごま油	7044		
17	豚しゃぶサラダ		豚肩薄切り		にんじん	きゅうり もやし 長ねぎ しょうが にんにく	三温糖	米サラダ油 練りごま すりごま	791kcal	2	
月	くだもの					みかんの予定			0.15	7	
									31.5g		
	バーガーパン						バーガーパン		7001		
18	ビーンズコロッケ		豚ひき肉 白いんげん	調理用牛乳	にんじん	玉葱 セロリー	じゃがいも マッシュポテト 小麦粉 パン粉	バター 米白絞油	780kcal	1 2	
火	ゆでキャベツ					キャベツ	3 200 - 12 10		000	7	
	ABCスープ		ベーコン		にんじん こまつな	玉葱 キャベツ	ABCマカロニ		26.0g		
	ポークカレーライス		豚肩小間肉	粉チーズ	にんじん	にんにく しょうが 玉葱	精白米 精麦 じゃがいも 小麦粉	米サラダ油 バター			
19 水	くきわかめサラダ	0		くきわかめ 細切り		大根 キャベツ きゅうり 玉葱	三温糖	米サラダ油 ごま油	820kcal	1 _ 2 <del>§</del>	
	くだもの					いちごの予定			0.1.0		
									24.0g		
	麦ごはん						精白米 精麦		707	Γ	
20	魚の塩こうじ焼き	0	生鮭				塩こうじ	米白絞油	707kcal	3	
木	辛子煮びたし				こまつな にんじん	もやし はくさい			05.0	)	
	 にらたま汁	1	豆腐卵		E6	えのきたけ 玉葱	でんぷん		35.8g		

В	献立名	牛乳	赤の食品 (血や肉になる)			緑の食品 )調子を整える)	黄の食品 (熱や力になる)		エネルギー
			1群	2群	3群	4群	5群	6群	たんぱく質
	おろしスパゲッティ	0	ツナ缶		こまつな	大根	スパゲティ 砂糖 でんぷん	米サラダ油	784kcal
21	あげじゃがサラダ				にんじん	きゅうり キャベツ 玉葱	じゃがいも 砂糖	米白絞油 米サラダ油	
金	おかしな目玉焼き			粉寒天 調理用牛乳		黄桃缶ハーフ	砂糖		28.6g
									20.0g

## ≪1月24日~30日は全国学校給食週間です≫

昔の給食の再現メニュー、地産地消メニュー、郷土料理献立、 江戸東京野菜を使用した料理、台東区発祥の料理を提供していきます。お楽しみに♪ また、全国学校給食週間について、裏面に詳しく紹介しています。ぜひ、献立表と合わせてご覧ください。

麦ごはん 昔の給食を	します				精白米 精麦		798kcal	
鯨の竜田揚げ		くじら肉(赤肉)			しょうが にんにく 玉葱	砂糖 でんぷん	米白絞油	7 JOKCAI
ごま入り煮びたし				こまつな	もやし はくさい	砂糖	白ごま	33,1g
すいとん		鶏もも小間肉 油揚げ		にんじん	ごぼう 長ねぎ 大根	小麦粉 白玉粉		33.1g
ごはん 江戸	東京	野菜「千住ね	ぎ」を使い	ます		精白米		789kcal
  江戸千住ねぎのすきやき風煮	0	豚肩小間肉 豆腐		にんじん	糸こんにゃく 玉葱 ぶなしめじ 長ねぎ	じゃがいも 砂糖 小町ふ	米サラダ油	7 OOKCAI
野菜の磯和えい	もよう	かんは	きざみのり	こまつな にんじん	キャベツ もやし	砂糖		25.9g
いもようかん 台東区発祥		の料理です	粉寒天			さつまいも 砂糖		20.36
ガーリックフランス					にんにく	ソフトフランスパン	バター	776kcal
冬野菜のクリーム煮		白いんげん 鶏もも小間肉	調理用牛乳 生クリーム	にんじん	玉葱 マッシュルーム かぶ はくさい グリンピース	じゃがいも 小麦粉	米サラダ油 バター	7 7 OKCai
スティックサラダ	オをは	<b>上</b> わいましょ:		にんじん	きゅうり 大根 玉葱		米サラダ油	25.9g
くだもの	7) (2 %)	N170.4 0 4	Ĺ		ぽんかんの予定			20.9g
麦ごはん き	りたん	しぽは、秋田!	果の郷土料理	里です		精白米 精麦		811kcal
ほっけの塩焼き		ほっけ						OTTROAT
大根と春雨の炒め物		豚ひき肉 白みそ		にんじん にら	大根 にんにく しょうが	緑豆はるさめ 砂糖	米サラダ油 ごま油	31.6g
きりたんぽ汁		鶏もも小間肉		こまつな	ごぼう ぶなしめじ 長ねぎ	きりたんぽ	米サラダ油	
ソースカツ丼		豚ロース切り身			キャベツ	精白米 精麦 小麦粉 パン粉 砂糖 でんぶん	米白絞油	940kcal
かぶの香り漬け ソース	_	‡は台東区発	祥の料理で	ŧ	かぶ きゅうり ゆす			940kCai
かきたま汁	0	豆腐 卵	生わかめ	こまつな	玉葱	でんぷん		32.4g
								32.4g
大豆のかき揚げ丼	0	むきえび 大豆 卵		にんじん ピーマン	玉葱	精白米 精麦 小麦粉 三温糖	米白絞油	771kcal
生姜醤油和え				にんじん こまつな	もやし しょうが			7 7 1 KCal
なめこ汁	J	豆腐 赤みそ	生わかめ	糸みつば	なめこ 長ねぎ			26.7g
	験の竜田揚げでま入り煮びたしずいとんではんを正戸千住ねぎのすきやき風煮がます。 がもようかんを対プーリックフランスを野菜ののクリーム煮なディックサラダをではんである。 表ではんを表ではんである。 まではんである。 まではんである。 まではんである。 まではんである。 まではんである。 まではんである。 まではんである。 まではんである。 まではんである。 まではんできない。 まではんできない。 まではんできない。 まではんできない。 まではんできない。 まではんである。 まではんできない。 まではないない。 まではないない。 まではないないない。 まではないない。 まではないない。 まではないないない。 まではないないないないないないないないないないないないないないないないないないない			読の竜田揚げ	Sign		おの電田揚げ	

☆毎日つく牛乳は2群の食品です。

<sup>☆</sup>学校行事、その他の都合により、献立を変更することがあります。予めご了承ください。

<sup>☆</sup>くだもの以外はすべて加熱してあります。

<sup>☆</sup>裏面が給食だよりになっています。