

7月のこんだてひょう(12回)

黒門小学校



日	献立名	牛乳	赤の仲間 血や肉になる	黄の仲間 熱や力の元になる	緑の仲間 体の調子を整える	エネルギー たんぱく質 たんぱく質(g)	
3月	たこめし 半夏生		たこ	米	にんじん、さやいんげん	591	
	冬瓜のスープ	○	鶏胸肉		しょうが、とうがん、にんじん、 干しいたけ、こまつな	23.4	
	春雨サラダ			はるさめ、ごま油、さとう	にんじん、きゅうり		
	つぶつぶみかんゼリー		粉寒天	さとう	バナナ、オレンジ(ストロージュス)、みかん缶		
4月	ご飯			米		625	
	あじフライ	○	あじ、卵	小麦粉、パン粉、油		17.8	
	さつま汁		鶏胸肉、油揚げ、みそ	さつまいも、こんにゃく	だいこん、にんじん、長ねぎ		
	昆布茶漬漬け			ごま油	キャベツ、きゅうり、こまつな		
5月	ミルクパン			ミルクパン		566	
	ムサカ ギリシャの料理	○	豚ひき肉、牛乳、 生クリーム、ピザ用チーズ	じゃがいも、油、バター、 小麦粉	にんにく、玉ねぎ、なす、トマトピューレ	20.9	
	コンソメスープ				セロリー、玉ねぎ、にんじん、 キャベツ、パセリ		
	果物(さくらんぼ)				さくらんぼ		
6月	さつねうどん		鶏もも肉、油揚げ	冷凍うどん、さとう	にんじん、玉ねぎ、はくさい、 こまつな	611	
	わかめサラダ	○	わかめ	さとう、ごま油	もやし、きゅうり、とうもろこし	25.7	
	青のりポテトビーンズ		大豆、あおのり	油、じゃがいも、でんぶん			
7月	七夕 ちらし寿司	○	油揚げ	米、さとう	れんこん、かんぴょう、にんじん、 干しいたけ、さやいんげん	574	
	赤魚の西京焼き			さとう			22.9
	七夕汁			そうめん	にんじん、長ねぎ、オクラ		
	七夕ゼリー			粉寒天	さとう	ぶどうジュース、パイナップル缶、 ナタデココ	
10月	夏野菜メニュー 夏野菜カレーライス	○	鶏胸肉	米、油、じゃがいも、小麦粉	しょうが、にんにく、セロリー、 玉ねぎ、なす、かぼちゃ、赤ピーマン、 とうもろこし、えだまめ	670	
	大根わかめサラダ		わかめ	ごま油	にんじん、きゅうり、だいこん	19.3	
	果物(すいか)				すいか		

日	献立名	牛乳	赤の仲間 血や肉になる	黄の仲間 熱や力の元になる	緑の仲間 体の調子を整える	エネルギー たんぱく質 たんぱく質(g)
11月	おこわ		豚ひき肉	米、もち米、油、さとう	にんじん、こまつな、干しいたけ、 たけのこ	672
	チキンチキンごぼう	○	鶏肉	油、でんぶん、さとう、白ごま	ごぼう、にんじん、えだまめ	26.5
	大平汁 山口県の料理		豆腐		にんじん、えのきたけ、長ねぎ、 こまつな	
12月	ピザサンドトースト		ベーコン、ピザ用チーズ	厚切り食パン、オリーブ油	にんにく、玉ねぎ、マッシュルーム缶、 ピーマン	602
	コーンクリームスープ	○	ベーコン、牛乳	じゃがいも、でんぶん	にんじん、玉ねぎ、クリームコーン缶、 パセリ	21.9
	ミックスフルーツ				パイナップル、みかん缶、 黄桃缶	
13月	ジャージャー種		豚ひき肉、みそ	油、むし中華めん、さとう、 でんぶん	もやし、にら、しょうが、 長ねぎ、にんじん、 玉ねぎ	678
	豆腐と青菜のスープ	○	鶏胸肉、豆腐	ごま油	干しいたけ、長ねぎ、 こまつな	29.9
	ゆでとうもろこし 3年生が「とうもろこし」のかわをむきます				とうもろこし	
14月	ご飯			米		653
	魚の竜田揚げ	○	生鮭	でんぶん、米粉、油	しょうが	27.9
	豚汁		豚肉、油揚げ、みそ	じゃがいも、こんにゃく	ごぼう、だいこん、 にんじん、長ねぎ	
	きんぴら			油、糸こんにゃく、さとう	ごぼう、にんじん	
18月	ご飯 韓国の料理			米		645
	タッカンジョン	○	鶏肉、コチュジャン	でんぶん、油、さとう	にんにく	26.5
	わかめと卵のスープ		鶏胸肉、わかめ、卵	でんぶん	にんじん、玉ねぎ、 干しいたけ	
もやしのナムル			ごま油	もやし、長ねぎ、 しょうが		
19月	いわしの蒲焼き丼 土用	○	いわし	米、米粉、でんぶん、 油、さとう	しょうが	633
	かぼちゃのみそ汁		みそ		かぼちゃ、玉ねぎ、 こまつな	24.6
	青菜とえのきのお浸し		かつお削り節(おかか)		こまつな、はくさい、 えのきたけ	
果物(冷凍みかん)					冷凍みかん	

- ・衛生管理上、くだもの以外の食材はサラダも含めて加熱しています。
- ・学校行事、食材納入等の都合により献立内容を変更することがあります。
- ・栄養価の表示は3・4年生のものです。