秋~~秋~~秋~~秋~~秋~~ 10月 給食予定献立表 秋~~秋~~秋~~秋~~ 秋~~ ***

	曜				王な	食品				エネルコ	ギー
日	•	献 立	<u>王に体の剤</u> 1#	<u>組織をつくる</u> 2群	<u>王に体の調</u> 3群	子を整える 4群	<u>王にエネル</u> 5群	デーになる 6群	その他	たんぱく	
		ごはん	主な食品	<u></u>	り位十	4 4十	The state of the s	O 石干		707010	`,,
		鶏肉の一味焼き	鶏肉		- 青ねぎ	生姜 にんにく	砂糖	 ごま油	一味唐辛子		
		桝 M M M M M M M M M M M M M M M M M M	רא שוא		H 10 C	工女化的化、	100 1/10	СФЛ	濃口しょうゆ		
									みりん 酒		
1	水	ひじきの炒り煮	さつま揚げ	ひじき	にんじん		砂糖	油	濃口しょうゆ		kcal
					さやいんげん				みりん	34.2	9
		豚汁	豚肉 一休みそ		にんじん 青ねぎ	玉ねぎ 大根	じゃがいも		煮干し		
						ごぼう			漁 T U		
		牛乳		牛乳							
		ごはん かつおの竜田揚げ	1. _ + \			上 坐 1-11-1	米	N.L.	酒 みりん		
		かつわの電田揚げ	かつお			生姜 にんにく	片栗粉	油	濃口しょうゆ		
2	木	あっさり漬け		塩昆布	にんじん	キャベツ			<i> 版口Uよ) </i>		kcal
		なすとなめこの赤だし	豆腐 油揚け		青ねぎ	なす 玉ねき			削り節	37.2	9
		<u> т</u>	豆みそみそ	<u> </u>		なめこ					
		牛乳 ミルクパン		牛乳			ミルクパン				
		ポークビーンズ	豚肉 大豆		にんじん パセリ	玉ねぎ セロリー	じゃがいも	 油	塩 こしょう	 812 kca	
					,		砂糖		トマトケチャップ		
	_								ウスターソース		kcal
3	金								濃口しょうゆ	38.0	g
		ごぼうのごまマヨサラダ	ツナ		にんじん	ごぼう きゅうり		ノンエッグマヨネーズ	酢 塩		
								すりごま			
		牛乳		牛乳							
		十五夜献立	油揚げ	ちりめんじゃこ	にんじん	レモン果汁	米 砂糖	油 いりごま	だし昆布		
				刻みのり		なす生姜			米酢 塩		
日 1 2 3 6 7 8 9 10 15 日 水 木 金 八 水	なすび寿司				干ししいたけ			淡口しょうゆ			
	口口					グリンピース				730 k	kcal
°	H	月見汁	鶏肉		にんじん 青ねぎ	大根	さといも 白玉団子		淡口しょうゆ	21.7	g
									酒 塩 みりん		
									削り節		
		お米のスイートポテト 牛乳		 牛乳		<u> </u>	お米のスイートポテト				
		十孔 ごはん		T 70			 米				
			鶏肉			梅肉	片栗粉 砂糖	 油	酒 塩 こしょう		
									白ワイン みり	005	
7	火								h		kcal
		具だくさんみそ汁	豚肉 油揚げ		にんじん 青ねぎ	大根 もやし	こんにゃく		煮干し	32.7	9
			一休みそ			しめじ					
		牛乳		牛乳							
		ごはん さばのみそ煮	 さばのみそ煮				米				
		小松菜の磯香和え	C 18 0707 C 点	刻みのり	小松菜 にんじん	もやし	 砂糖		濃口しょうゆ		
8	水	のっぺい汁	鶏肉		にんじん 青ねぎ	大根 ごぼう	こんにゃく片栗粉		淡口しょうゆ		kcal
									酒 みりん	31.6	9
									削り節		
		<u>牛乳</u> ごはん		牛乳			 米				
		豆腐のうま煮	豆腐 厚揚げ		にんじん 青ねぎ	 玉わぎ 生差	砂糖 片栗粉	 油	農口しょうゆ		
		立場の)な点	豚肉		VC/00/0 F1&C	上186 工安		/Ш 	淡口しょうゆ		
9	木		פאימון							778 34.8	
		ささみの辛味和え	ささみ	わかめ	にんじん	きゅうり	マロニー 砂糖		酒 削り節 からし 米酢		
									濃口しょうゆ		
		牛乳		牛乳							
		目の愛護デー献立									
		ごはん					米				
		プリプリ中華炒め	鶏肉 うずら卵	<i>y</i>	にんじん	生姜 にんにく	こんにゃく	油ごま油	濃口しょうゆ		
	_				さやいんげん	玉ねぎ	砂糖 片栗粉		淡口しょうゆ	741	kcal
10	金					たけのこ			酢	30.6	g
			nz 나			T 1- ½			トウバンジャン 塩 こしよう		J
		中華スープ	豚肉	J'ESENAET	にんじん	玉ねぎ		油	造 こしょう		
					チンゲンサイ		7		が サキンスープ		
		牛乳		牛乳			<u></u>		, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,		
		ごはん	n z 4			7 <u> ** </u>	米	S.L.	<u>————————————————————————————————————</u>		
		ポークカレー	豚肉		にんじん	生姜 にんにく	じゃがいも	油	カレー粉		
14	火					玉ねぎ			こしょう塩		kcal
		 				アロエ	 はちみつレモンゼリー		カレールウ	24.5	9
		はちみつレモンカクテル 牛乳		 牛乳		」 <u> </u>	はっか ノレモノゼリー		<u> </u>		
		ごはん		1 10			米				
		麻婆厚揚げ	豚ひき肉		にんじん 青ねぎ	にんにく 生姜	砂糖 片栗粉	油ごま油	濃口しょうゆ		
			厚揚げ			玉ねぎ			淡口しょうゆ		
, _	ماہ		赤みそ						酒塩	776	kcal
115	水		ぶら よ						トウバンジャン	31.3	g
		チンゲンサイのスープ	鶏肉		にんじん	生姜 玉ねぎ	油 ごま油	油 ごま油	淡口しょうゆ		-
					チンゲンサイ	キャベツ しめじ			塩 こしょう		
		牛乳		 牛乳	<u> </u>	<u> </u>			チキンスープ		
				1 10							
		郷土料理(宮城県)									
		ごはん 鮭の塩麹焼き	 			<u> </u>	米 塩こうじ		 		
16	木	鮭の塩麹焼き きゅうりとわかめの酢の物	鮭 かまぼこ	 わかめ		きゅうり	塩こうじ		塩 酢 塩	27.2	kcal g
	1			1 / 4 4 /					濃口しょうゆ		
		—	豚肉 みそ		にんじん	大根ごぼう			削り節		
			赤みそ	一		しめじ 白ねぎ	こんにゃく		ļ		
		牛乳		牛乳							

- RL## - RL##

日	曜日	献 立	<u>王に体の新</u> ##	組織をつくる 2群	<u>エに体の調</u> 3群	食品 子を整える 4群	<u>王にエネル</u> 5群	ノキーになる 6群	その他	エネルギー たんぱく質
		黒糖パンチェトのハーブ炒め	主な食品				黒糖パン		上 コーニ	
17		チキンとポテトのハーブ炒め			にんじん さやいんげん	玉ねぎ にんにく	しゃかいも	オリーブ油 	塩 こしょう バジル粉	
					パセリ				白ワイン	
	全	米粉マカロニのミネストローネ	ベーコン		にんじん パセリ	玉ねぎ	 米粉マカロニ		オールスパイス 塩 こしょう	738 kcal
' /	312				(2,00,00,00,00)	キャベツコーン			上回 こしょ プトマトケチャップ	30.6 g
									トマトピューレー 淡口しょうゆ	
									淡口しょうゆ チキンスープ	
		牛乳 ごは /		牛乳						
		ごはん 豚肉と大根の中華煮			にんじん	生姜 にんにく	米 砂糖 片栗粉	油ごま油	チキンスープ	
						大根 玉ねぎ			濃口しょうゆ	750 kcal
20	月					干ししいたけ			淡口しょうゆ 酒 塩	750 kcal 34.5 g
		バンバンジー風サラダ	ささみ みそ		にんじん	きゅうり	砂糖	すりごま ごま油	濃口しょうゆ	
		牛乳		 牛乳					米酢	
		お茶の日献立								
		ごはん	<u> </u>				米	S.L.		
21	火	さわらの抹茶唐揚げ	さわら				片栗粉	油	塩 こしょう 抹茶 酒	791 kcal 32.5 g
		高野豆腐とじゃがいものみそ汁		わかめ	にんじん 青ねぎ	玉ねぎ	じゃがいも	***************************************	煮干し	, ==.5
		<u></u> 牛乳	みそ 赤みそ	 牛乳						
		京都三大祭献立								
		(時代祭)					<u>\</u>			
		ごはん 鶏肉のみそ漬け焼き	鶏肉 白みそ				米	<u> </u>	 酒 塩 みりん 濃口しょうゆ	
22	水	壬生菜のおひたし			みぶな にんじん	切干大根			湯口しようゆ みりん 恒	723 kcal 29.4 g
		京風すまし汁	豆腐 湯葉		にんじん みつば			黎	みりん 塩 淡口しょうゆ	
						えのきたけ			酒 削り節 だし昆布	
		牛乳		牛乳			ツ ナ キ		I/C O EE 1P	
		麦ごはん 中華丼	豚肉いか		にんじん	生姜 玉ねぎ	米 大麦 片栗粉	油ごま油	濃口しょうゆ	
22	-				チンゲンサイ	干ししいたけ			塩こしょう	844 kcal
23	木					たけのこ キャベツ もやし			淡口しょうゆる	30.1 g
		春巻き 牛乳	春巻き			, , , , , , , ,		油		
		<u>午孔</u> ジャンバラヤ	ウインナー	牛乳	にんじん	玉ねぎ コーン	 米		トマトケチャップ	
						グリンピース			ウスターソース	
		ハンバーグオニオンソース	9年18アハンバーク	<u> </u>		にんにく 玉ねぎ にんにく	小堆比两松	1		
24	金					生姜	砂棉 万米机			762 kcal 30.8 g
		キャベツのスープ	鶏肉		にんじん チンゲンサイ	玉ねぎ キャベツ		油		
					727291				チキンスープ	
		<u>牛乳</u> ごはん		牛乳	+		 米			
		ダッカルビ	鶏肉		にんじん にら	生姜 にんにく	砂糖 片栗粉	油ごま油	塩こしょう	
						白ねぎ キャベツ 白菜キムチ			濃口しょうゆ 酒 コチュジャ	777 kcal
27	月	トッポギスープ	 豚肉		にんじん	干ししいたけ	 トッポギ	 油	濃口しょうゆ	30.4 g
					チンゲンサイ	白ねぎ 生姜	:姜		淡口しょうゆ	
		牛乳		 牛乳					チキンスープ	
		ごはん	さんま(筒切)				米			
		すだち和え				キャベツすだち			濃口しょうゆ	
28	火	吉野汁	厚揚げ 鶏肉		にんじん 青ねぎ	白菜	片栗粉		塩 こしょう 酒 淡口しょうゆ	758 kcal 30.2 g
									濃口しょうゆ	30.2 g
		牛乳		 牛乳					削り節	
		ごはん	54 I	TU		1 24	米			
		鶏の南蛮酢がけ	 鶏肉		青ねぎ	生姜	片栗粉 砂糖	油 	酒 塩 こしょう 酢 濃口しょう	
29	水	キャベツの昆布和え		 	 	+			ゆ みりん 塩 濃口しょうゆ	838 kcal 31.9 g
		かきたま汁	鶏卵 かまぼこ	昆布	小松菜 にんじん にんじん みつば	キャベツ 玉ねぎ えのきたけ	片栗粉		淡口しょうゆ	J1.7 9
		牛乳		 牛乳					塩削り節	
		ごはん	阪内	. , , ,	1-7.187.1-3	エかざら芸として	米 (1) 1, 4	ith ith	<u> </u>	
20		じゃが豚キムチ	豚肉		にんじん にら	玉ねぎ 白菜キムチ	じゃがいも こんにゃく 砂糖	油 	みりん 酒 濃口しょうゆ	748 kcal
30	木	バンサンスー	チキンハム		にんじん	キャベツ きゅうり	L	ごま油	酢 塩	28.4 g
		牛乳		 牛乳					淡口しょうゆ	
		ハロウィン献立		, , , , ,	1				カーリックハワター チキンフープ	
		ガーリックライス	2.4. · · ·		パセリ粉		米	オリーブ油	チキンスープ 塩	500
31	金	かぼちゃのクリームシチュー	 	牛乳	にんじん かぼちゃ	玉ねぎ グリンピース	じゃがいも 小麦粉	油 バター	酒 塩 こしょう チキンスープ	789 kcal 28.2 g
		フレンチサラダ	ツナ		かほらや にんじん	キャベツ コーン		 オリーブ油	ナヤンスーフ 酢 塩 こしょう	
		<u> </u>	ļ <i>.</i>		1-70070		PV 1/10	<u> 1 ′ / /Ш</u>		1

◇材料の都合で献立が変更になることがあります。 ◇マヨネーズは卵不使用のものを使用しています。 ◇カレーに使用しているルウは、アレルゲン28品目を使用していません。 ◇エビ、カニが生息する海域で採取された食品を使用することがあります。 ◇ちりめんじゃこ、わかめ等の海産物には、エビ、オキアミ(エビの形をしたプランクトン)、 カニが混入している可能性があります。

今月使用予定の京田辺市産の食材

○米 ○青ねぎ ○きゅうり ○玉葱 ○なす ○じゃがいも

