感じよう

かぶのみそ汁

プチたい焼き・のり・ごま塩

*みそ

11月学校給食献立表

主な材料(福井県内産には*がついています)

エネルギー

2.1 g

※牛乳は毎日つきます 福井県立高志中学校

	献立の テーマ	献立	主な材料(福井県内産には*がついています)						エネルギー
B			主に体の組織を作る 主にエネルギーになる 主にて				xの調子を整える	たんぱく質	
			魚·肉·豆		穀類·芋·砂糖		緑黄色野菜		脂質
			乳製品・小魚		種実類			予菜・きのこ類・くだもの 	食塩相当量
	<u>十三夜</u>	さつまいもご飯	牛肉 *みそ	だし昆布	*あきさかり	米油	*小松菜	キャベツ 黄ピーマン	777 kca
	別名「後の月」	厚揚げのみそ炒め	*あつあげ	牛乳	さつまいも	黒ごま	にんじん	しょうが しいたけ	27.9 g
11月4日	日本古来の行事	麦とろ麺のすまし汁	かまぼこ 削り節	クリーム	砂糖			ねぎ 玉葱	23.7 g
	と食事について	おさつクリーム大福			かたくり粉			*梅ジャム	3 g
	理解を深めよう	OC J J D A A			*大麦めん ぎゅうひ				<i>J</i> 9
			鶏ひき肉	*わかめ	*あきさかり	1/2±	*ほうれん草	しょうが もやし	
	アイアン献立	三色丼	病のさめ 高野豆腐	煮干し	砂糖	米油	にんじん	しょうが もやし しめじ 甘夏	742 kca
	成長期の身体に	じゃがいもとしめじのみそ汁	いり卵	牛乳	じゃがいも		12/00/0	0000 日复	34.7 g
11月6日		甘夏入りゼリー	*木綿豆腐	1 30	ゼリーの素				21.9 g
	鉄分の摂取を		*みそ						2.5 g
	目的とした献立								
		ご飯	豚肉 ベーコン	牛乳	*あきさかり	米油	*小松菜	にんにく しょうが	831 kcal
	甘みたっぷりの	豚肉とさつま芋のチリソース	*たまご		*さつまいも	すりごま	にんじん	はくさい	29.7 g
11月10日	さつまいもを	白菜のごま中華サラダ	*木綿豆腐		砂糖	ごま油			28.9 g
	中華の味付けで	豆腐の中華スープ			かたくり粉	ラー油			3.1 g
	美味しく食べよう	立場の中華人一ク							3.1 g
	ふるさと給食	ご飯	*県産トビウオ	焼きのり	*あきさかり	米油	にんじん	キャベツ 梅びしお	745 kcal
	<u> </u>	こ トビウオフライ カレー塩添え	糸かまぼこ	*わかめ	砂糖			だいこん しめじ	34.7 g
118117			*うすあげ	煮干し	*お米のムース			ねぎ	
11月11日	ふんだんに	キャベツの梅かまぼこ和え	*みそ	牛乳	パン粉				25.5 g
	使用した	大根のみそ汁			小麦粉				1.9 g
	和食の献立	お米のムース	10.4	"	- 0.11%	1014	1 -1 -		
11月12日	<u>歯っぴー献立</u>	コッペパン	牛肉 鶏ささみ	チーズ ヨーグルト	コッペパン じゃがいも	バター 米油	トマト缶 にんじん	ズッキーニ マッシュルーム缶	714 kcal
	成長期の身体に	牛肉のトマトチーズ焼き	(大人)	コークルト 牛乳	砂糖	木油 オリーブ油	にんしん	にんにく きゅうり	39.4 g
	特に必要となる	きゅうりとささみの洋風マリネ		一七	1940	カラ ノ畑		とうもろこし	31.3 g
	Caの摂取を	ジュリアンスープ						玉葱 キャベツ	4.2 g
	目的とした献立	ヨーグルト							
	+= 11,0 = + -	ご飯	*いり大豆	煮干し	*あきさかり		*小松菜	もやし 玉葱	727 kcal
	福井県産の	肉団子の甘酢あん	鶏ひき肉	牛乳	砂糖		にんじん	ねぎ	31 g
11月13日	旬の果物「柿」	こまつなの煎り大豆和え	*たまご					*柿	22.1 g
	自然な甘みを	卵のみそ汁	*みそ						2.8 g
	楽しもう	県産 柿							2.0 9
	プラスワン給食	ご飯	*ふくいサーモン	だし昆布	*あきさかり	米油	*ほうれん草	*まいたけ	820 kcal
	福井県が誇る	ふくいサーモンのフライ	*うすあげ	味付けのり	砂糖		にんじん	だいこん	29 g
11月14日			花かつお	牛乳	*さといも			ねぎ	
	C MALECTIS AND	ほうれん草のおひたし	*木綿豆腐		*さつまいも				26.8 g
	理解を深めよう	すまし汁	鶏肉		タルト				1.7 g
	「とみつ金時」	県産さつまいもタルト・味付けのり	削り節		パン粉 小麦粉				
		体育館	エアコン設に	置工事の	都合により)			
	1	L1月17日(月)~11	月21日(金	会)の期間	間は 学校	給食を乳	実施しまも	±ሌ	
	姉妹都市·友好	ご飯	鶏肉 *みそ	塩昆布	*あきさかり	米油	*ほうれん草	キャベツ 玉葱	769 kcal
	都市訪問献立⑩		牛肉 豆乳	だし昆布	砂糖	ごま油	にんじん	にんにく もやし	33.1 q
11月25日		もやしのごま昆布	削り節	牛乳	*さといも	いりごま		だいこん ねぎ	
11/1/23/1	吸早県の郷土 料理「鶏ちゃん」				さつまいも				23.8 g
		根菜のすったて風鍋							2.5 g
	と「すったて」	おさつスティック		→		N/2±	1-11"1	, ,,,,, , ,,,	1
11月26日	 不動の人気献立	ココアあげパン	ベーコン *たまご	チーズ 牛乳	コッペパン 砂糖	米油	にんじん *水菜	しめじ 玉葱 とうもろこし	710 kcal
	「揚げパン」	コンソメ卵スープ	」 [*] たまこ ツナ	午乳 ココア	砂糖 ゼリー		小米	さゅうり レモン	28.1 g
	給食から生まれた	ツナとチーズのレモンサラダ		/				ぶどう	28.6 g
	美味しいメニュー	ぶどうゼリー						-	2.1 g
	·						1		
	プラスワン給食	ご飯	*県産カマス	焼きのり	*あきさかり	米油	*ほうれん草	キャベツ ねぎ	874 kcal
11月27日	福井県が誇る	カマスのミンチフライ	*若狭牛 *焼き豆腐	しらす干し	砂糖 こんにゃく	ごま油	にんじん	*まいたけ バナナ	35.2 g
	地場産食材への	ほうれん草ののり和え	↑焼き豆腐 削り節	あおのり 牛乳	焼きふ			バナナ	32.7 g
	理解を深めよう	若狭牛の肉豆腐	*いり大豆	ーナし	パン粉				1.5 g
	「福井県の魚」	バナナ・手作り磯ふりかけ			小麦粉				
	絵本の日 献立	いちほまれのセルフおにぎり	*鶏肉	焼きのり	*いちほまれ	黒ごま	*小松菜	もやし かぶ	702 kcal
	絵本にちなんだ	鶏肉の天ぷら	*打5豆	煮干し	砂糖		にんじん	ねぎ えのきたけ	37.9 g
11月28日	献立を味わい	にんじんのおかか和え	花かつお	牛乳	小麦粉				17.2 g
	物語の世界を	かぶのみそ汁	*あつあげ *みそ		たい焼き				2.1 g
		100 10175 T/ C/ I	1" <i>0</i> +7	:	1	:	1	:	12.1 9