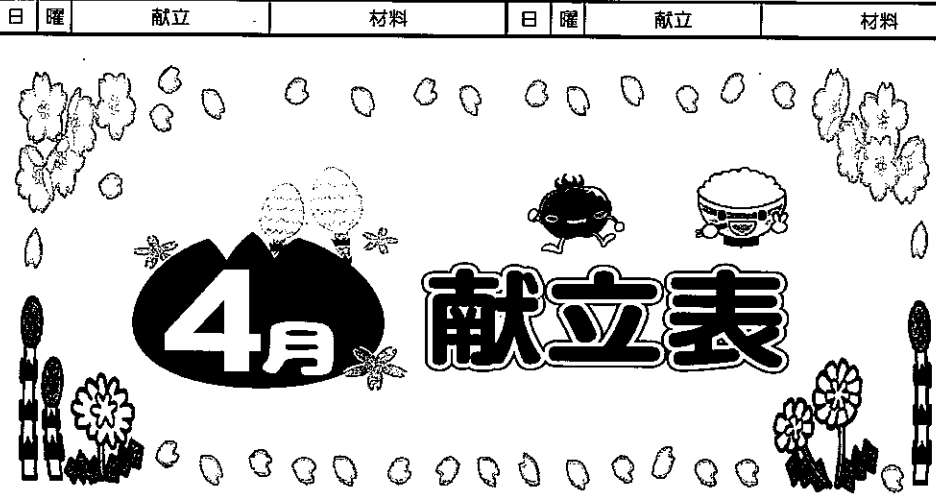



日	曜	献立	材料	日	曜	献立	材料	日	曜	献立	材料	日	曜	献立	材料																																																																																																																								
<div style="text-align: center;">  <h1 style="font-size: 2em; margin: 0;">4月 献立表</h1> </div>																																																																																																																																							
<div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 10px; width: fit-content; margin: 0 auto;"> <p>「しんとつかわお米シロップ」が 毎月、給食に登場</p>  <p>新十津川町で開発された「しんとつかわお米シロップ」を、毎月、学校給食で使用することになりました。給食でいろいろな料理に活用していきます。</p> </div>																																																																																																																																							
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td rowspan="2" style="width: 5%;">11月</td> <td style="width: 15%;">ごはん</td> <td style="width: 25%;"></td> <td rowspan="2" style="width: 5%;">12月</td> <td style="width: 15%;">ピラフ</td> <td style="width: 25%;">ごはん・バター・豚肉・玉葱・人参・マッシュルーム・バター・コンソメ・こしょう</td> <td rowspan="2" style="width: 5%;">13日</td> <td rowspan="2" style="width: 15%;">ミートスパゲッティ</td> <td style="width: 25%;">スパゲッティ・オリーブ油 豚肉・大豆・玉葱・しめじ・人参・バター・トマトケチャップ・ミートソース(小麦・牛肉・大豆・豚肉) トマトピューレ・コンソメ・こしょう・チーズ</td> <td rowspan="2" style="width: 5%;">14日</td> <td rowspan="2" style="width: 15%;">ごはん</td> <td style="width: 25%;"></td> <td rowspan="2" style="width: 5%;">15日</td> <td rowspan="2" style="width: 15%;">2色丼</td> <td style="width: 25%;">お米シロップ使用 【肉そぼろ】鶏肉・大豆・酒・三温糖・お米シロップ・醤油・油 【卵そぼろ】炒り卵(大豆)</td> </tr> <tr> <td>白玉汁</td> <td>白玉団子・豆腐・油揚げ・玉葱・ごぼう・人参・ねぎ・みそ・煮干し</td> <td>野菜スープ</td> <td>ベーコン・白菜・えのき茸・玉葱・人参・コンソメ・醤油・こしょう</td> <td>アンサンブルエッグ</td> <td>卵・フライドポテト・玉葱・チーズ・ベーコン・牛乳(卵・乳・豚肉)</td> <td>豚汁</td> <td>豚肉・じゃが芋・大根・人参・ごぼう・つきこみ・豆腐・ねぎ・油・生姜・みそ・無添加かつおだし</td> <td>つくね</td> <td>鶏肉・玉葱・ねぎ(小麦・卵・大豆)</td> <td>みそ汁</td> <td>ほうれん草・玉葱・油揚げ・みそ・煮干し</td> </tr> <tr> <td>エネルギー小学校 667kcal 中学校 795kcal</td> <td>鮭のバターしょうゆ焼き</td> <td>鮭・バター・しょうゆ</td> <td>エネルギー小学校 727kcal 中学校 769kcal</td> <td>【小・高】クレープ</td> <td>いちご果汁・豆乳・米粉・(大豆)</td> <td>エネルギー小学校 708kcal 中学校 856kcal</td> <td>【中】ブルーベリー</td> <td>ブルーベリー果汁・水飴・ぶどう糖</td> <td>エネルギー小学校 624kcal 中学校 792kcal</td> <td>いんげんのごまあえ</td> <td>いんげん・ごま・三温糖・醤油</td> <td>エネルギー小学校 693kcal 中学校 858kcal</td> <td>白菜のおひたし</td> <td>白菜・醤油・三温糖・生姜</td> </tr> <tr> <td rowspan="2" style="width: 5%;">18日</td> <td style="width: 15%;">マーボー豆腐</td> <td style="width: 25%;">豆腐・豚肉・大豆・人参・玉葱・ねぎ・生姜・にんにく・油・酒・三温糖・醤油・赤みそ・甜麺醬(小麦・大豆・ごま)・豆板醤(大豆)・スープストック(小麦・大豆・豚肉・鶏肉・ゼラチン・ごま)・ごま油・でん粉</td> <td rowspan="2" style="width: 5%;">19日</td> <td style="width: 15%;">いわしのみぞれ煮</td> <td style="width: 25%;">いわし・大根・(小麦・大豆・さば)</td> <td rowspan="2" style="width: 5%;">20日</td> <td rowspan="2" style="width: 15%;">とり天</td> <td style="width: 25%;">干しうどん 豚肉・酒・醤油・人参・干し椎茸・ほうれん草・ちくわ・ねぎ・みりん・醤油・削り節・昆布</td> <td rowspan="2" style="width: 5%;">21日</td> <td rowspan="2" style="width: 15%;">すき焼きライス</td> <td style="width: 25%;">ごはん・豚肉・人参・玉葱・白滝・油・醤油・三温糖・みりん</td> <td rowspan="2" style="width: 5%;">22日</td> <td rowspan="2" style="width: 15%;">みそ汁</td> <td style="width: 25%;">白菜・ねぎ・油揚げ・みそ・煮干し</td> </tr> <tr> <td>春雨サラダ</td> <td>春雨・きゅうり・ポークハム・三温糖・醤油・ごま油・穀物酢・ごま</td> <td>にんじんのびりから炒め</td> <td>豚肉・人参・ねぎ・生姜・にんにく・酒・醤油・穀物酢・三温糖・豆板醤(大豆)・油</td> <td>新メニュー 大分県の郷土料理です。手作りのみそだれで味つけします。</td> <td>天ぷら：鶏肉・醤油・酒・お米シロップ・天ぷら粉(小麦・大豆・卵)・油 みそだれ：赤みそ・三温糖・みりん・お米シロップ</td> <td>卵焼き</td> <td>かつお昆布だし・(卵・小麦・大豆)</td> </tr> <tr> <td>エネルギー小学校 686kcal 中学校 850kcal</td> <td>春風サラダ</td> <td>春雨・きゅうり・ポークハム・三温糖・醤油・ごま油・穀物酢・ごま</td> <td>エネルギー小学校 649kcal 中学校 773kcal</td> <td>ごはん</td> <td>ごはん</td> <td>エネルギー小学校 632kcal 中学校 732kcal</td> <td>豚骨ラーメン</td> <td>ラーメン・油 豚肉・コーン・もやし・キャベツ・人参・ねぎ・ごま・豚骨スープ(小麦・大豆・豚肉)・だし(豚骨・玉葱・人参・ねぎ・昆布)</td> <td>エネルギー小学校 627kcal 中学校 748kcal</td> <td>ツナあえ</td> <td>キャベツ・ツナ・コーン・醤油・ごま油</td> <td>エネルギー小学校 680kcal 中学校 790kcal</td> <td>莖わかめのサラダ</td> <td>莖わかめ・大根・きゅうり・ツナ・コーン・ドレッシング(小麦・大豆・ごま・鶏肉・豚肉・ゼラチン)</td> </tr> <tr> <td rowspan="2" style="width: 5%;">25日</td> <td style="width: 15%;">ハヤシライス</td> <td style="width: 25%;">豚肉・玉葱・人参・マッシュルーム・バター・ハヤシルー(小麦)・デミグラスソース(小麦・鶏肉)・中濃ソース・トマトピューレ・トマトケチャップ・コンソメ・こしょう</td> <td rowspan="2" style="width: 5%;">26日</td> <td style="width: 15%;">さばのみそ煮</td> <td style="width: 25%;">さば・(大豆)</td> <td rowspan="2" style="width: 5%;">27日</td> <td rowspan="2" style="width: 15%;">しゅうまい</td> <td style="width: 25%;">豆腐・魚肉すり身・キャベツ・人参・たけのこ・さやいんげん・ねぎ(大豆・小麦・豚肉・卵)</td> <td rowspan="2" style="width: 5%;">28日</td> <td rowspan="2" style="width: 15%;">ごはん</td> <td style="width: 25%;"></td> <td rowspan="2" style="width: 5%;">29日</td> <td rowspan="2" style="width: 15%;">みそ汁</td> <td style="width: 25%;">大根・ねぎ・油揚げ・わかめ・みそ・煮干し</td> </tr> <tr> <td>フルーツゼリー</td> <td>白桃缶・みかん缶・パイナップル缶・いちごゼリー(28品目使用無し)</td> <td>芋もち団子汁</td> <td>芋もち団子・豆腐・油揚げ・玉葱・ごぼう・ねぎ・みそ・煮干し</td> <td>切干し大根の炒め煮</td> <td>切干し大根・さつま揚げ(たら)・人参・ひじき・白滝・油・みりん・三温糖・醤油・ごま・唐辛子</td> <td>豚肉のしょうが焼き</td> <td>豚肉・生姜・酒・みりん・醤油・三温糖・でん粉</td> <td>野菜炒め</td> <td>キャベツ・玉葱・もやし・人参・ピーマン・ベーコン・油・コンソメ・こしょう</td> </tr> <tr> <td>エネルギー小学校 799kcal 中学校 996kcal</td> <td>フルーツゼリー</td> <td>白桃缶・みかん缶・パイナップル缶・いちごゼリー(28品目使用無し)</td> <td>エネルギー小学校 702kcal 中学校 829kcal</td> <td>ごはん</td> <td>ごはん</td> <td>エネルギー小学校 624kcal 中学校 745kcal</td> <td>しゅうまい</td> <td>豆腐・魚肉すり身・キャベツ・人参・たけのこ・さやいんげん・ねぎ(大豆・小麦・豚肉・卵)</td> <td>エネルギー小学校 639kcal 中学校 759kcal</td> <td>ごはん</td> <td>ごはん</td> <td>エネルギー小学校 624kcal 中学校 792kcal</td> <td>みそ汁</td> <td>大根・ねぎ・油揚げ・わかめ・みそ・煮干し</td> </tr> </table>																11月	ごはん		12月	ピラフ	ごはん・バター・豚肉・玉葱・人参・マッシュルーム・バター・コンソメ・こしょう	13日	ミートスパゲッティ	スパゲッティ・オリーブ油 豚肉・大豆・玉葱・しめじ・人参・バター・トマトケチャップ・ミートソース(小麦・牛肉・大豆・豚肉) トマトピューレ・コンソメ・こしょう・チーズ	14日	ごはん		15日	2色丼	お米シロップ使用 【肉そぼろ】鶏肉・大豆・酒・三温糖・お米シロップ・醤油・油 【卵そぼろ】炒り卵(大豆)	白玉汁	白玉団子・豆腐・油揚げ・玉葱・ごぼう・人参・ねぎ・みそ・煮干し	野菜スープ	ベーコン・白菜・えのき茸・玉葱・人参・コンソメ・醤油・こしょう	アンサンブルエッグ	卵・フライドポテト・玉葱・チーズ・ベーコン・牛乳(卵・乳・豚肉)	豚汁	豚肉・じゃが芋・大根・人参・ごぼう・つきこみ・豆腐・ねぎ・油・生姜・みそ・無添加かつおだし	つくね	鶏肉・玉葱・ねぎ(小麦・卵・大豆)	みそ汁	ほうれん草・玉葱・油揚げ・みそ・煮干し	エネルギー小学校 667kcal 中学校 795kcal	鮭のバターしょうゆ焼き	鮭・バター・しょうゆ	エネルギー小学校 727kcal 中学校 769kcal	【小・高】クレープ	いちご果汁・豆乳・米粉・(大豆)	エネルギー小学校 708kcal 中学校 856kcal	【中】ブルーベリー	ブルーベリー果汁・水飴・ぶどう糖	エネルギー小学校 624kcal 中学校 792kcal	いんげんのごまあえ	いんげん・ごま・三温糖・醤油	エネルギー小学校 693kcal 中学校 858kcal	白菜のおひたし	白菜・醤油・三温糖・生姜	18日	マーボー豆腐	豆腐・豚肉・大豆・人参・玉葱・ねぎ・生姜・にんにく・油・酒・三温糖・醤油・赤みそ・甜麺醬(小麦・大豆・ごま)・豆板醤(大豆)・スープストック(小麦・大豆・豚肉・鶏肉・ゼラチン・ごま)・ごま油・でん粉	19日	いわしのみぞれ煮	いわし・大根・(小麦・大豆・さば)	20日	とり天	干しうどん 豚肉・酒・醤油・人参・干し椎茸・ほうれん草・ちくわ・ねぎ・みりん・醤油・削り節・昆布	21日	すき焼きライス	ごはん・豚肉・人参・玉葱・白滝・油・醤油・三温糖・みりん	22日	みそ汁	白菜・ねぎ・油揚げ・みそ・煮干し	春雨サラダ	春雨・きゅうり・ポークハム・三温糖・醤油・ごま油・穀物酢・ごま	にんじんのびりから炒め	豚肉・人参・ねぎ・生姜・にんにく・酒・醤油・穀物酢・三温糖・豆板醤(大豆)・油	新メニュー 大分県の郷土料理です。手作りのみそだれで味つけします。	天ぷら：鶏肉・醤油・酒・お米シロップ・天ぷら粉(小麦・大豆・卵)・油 みそだれ：赤みそ・三温糖・みりん・お米シロップ	卵焼き	かつお昆布だし・(卵・小麦・大豆)	エネルギー小学校 686kcal 中学校 850kcal	春風サラダ	春雨・きゅうり・ポークハム・三温糖・醤油・ごま油・穀物酢・ごま	エネルギー小学校 649kcal 中学校 773kcal	ごはん	ごはん	エネルギー小学校 632kcal 中学校 732kcal	豚骨ラーメン	ラーメン・油 豚肉・コーン・もやし・キャベツ・人参・ねぎ・ごま・豚骨スープ(小麦・大豆・豚肉)・だし(豚骨・玉葱・人参・ねぎ・昆布)	エネルギー小学校 627kcal 中学校 748kcal	ツナあえ	キャベツ・ツナ・コーン・醤油・ごま油	エネルギー小学校 680kcal 中学校 790kcal	莖わかめのサラダ	莖わかめ・大根・きゅうり・ツナ・コーン・ドレッシング(小麦・大豆・ごま・鶏肉・豚肉・ゼラチン)	25日	ハヤシライス	豚肉・玉葱・人参・マッシュルーム・バター・ハヤシルー(小麦)・デミグラスソース(小麦・鶏肉)・中濃ソース・トマトピューレ・トマトケチャップ・コンソメ・こしょう	26日	さばのみそ煮	さば・(大豆)	27日	しゅうまい	豆腐・魚肉すり身・キャベツ・人参・たけのこ・さやいんげん・ねぎ(大豆・小麦・豚肉・卵)	28日	ごはん		29日	みそ汁	大根・ねぎ・油揚げ・わかめ・みそ・煮干し	フルーツゼリー	白桃缶・みかん缶・パイナップル缶・いちごゼリー(28品目使用無し)	芋もち団子汁	芋もち団子・豆腐・油揚げ・玉葱・ごぼう・ねぎ・みそ・煮干し	切干し大根の炒め煮	切干し大根・さつま揚げ(たら)・人参・ひじき・白滝・油・みりん・三温糖・醤油・ごま・唐辛子	豚肉のしょうが焼き	豚肉・生姜・酒・みりん・醤油・三温糖・でん粉	野菜炒め	キャベツ・玉葱・もやし・人参・ピーマン・ベーコン・油・コンソメ・こしょう	エネルギー小学校 799kcal 中学校 996kcal	フルーツゼリー	白桃缶・みかん缶・パイナップル缶・いちごゼリー(28品目使用無し)	エネルギー小学校 702kcal 中学校 829kcal	ごはん	ごはん	エネルギー小学校 624kcal 中学校 745kcal	しゅうまい	豆腐・魚肉すり身・キャベツ・人参・たけのこ・さやいんげん・ねぎ(大豆・小麦・豚肉・卵)	エネルギー小学校 639kcal 中学校 759kcal	ごはん	ごはん	エネルギー小学校 624kcal 中学校 792kcal	みそ汁	大根・ねぎ・油揚げ・わかめ・みそ・煮干し
11月	ごはん		12月	ピラフ	ごはん・バター・豚肉・玉葱・人参・マッシュルーム・バター・コンソメ・こしょう	13日	ミートスパゲッティ	スパゲッティ・オリーブ油 豚肉・大豆・玉葱・しめじ・人参・バター・トマトケチャップ・ミートソース(小麦・牛肉・大豆・豚肉) トマトピューレ・コンソメ・こしょう・チーズ	14日	ごはん		15日	2色丼	お米シロップ使用 【肉そぼろ】鶏肉・大豆・酒・三温糖・お米シロップ・醤油・油 【卵そぼろ】炒り卵(大豆)																																																																																																																									
	白玉汁	白玉団子・豆腐・油揚げ・玉葱・ごぼう・人参・ねぎ・みそ・煮干し		野菜スープ	ベーコン・白菜・えのき茸・玉葱・人参・コンソメ・醤油・こしょう			アンサンブルエッグ			卵・フライドポテト・玉葱・チーズ・ベーコン・牛乳(卵・乳・豚肉)			豚汁	豚肉・じゃが芋・大根・人参・ごぼう・つきこみ・豆腐・ねぎ・油・生姜・みそ・無添加かつおだし	つくね	鶏肉・玉葱・ねぎ(小麦・卵・大豆)	みそ汁	ほうれん草・玉葱・油揚げ・みそ・煮干し																																																																																																																				
エネルギー小学校 667kcal 中学校 795kcal	鮭のバターしょうゆ焼き	鮭・バター・しょうゆ	エネルギー小学校 727kcal 中学校 769kcal	【小・高】クレープ	いちご果汁・豆乳・米粉・(大豆)	エネルギー小学校 708kcal 中学校 856kcal	【中】ブルーベリー	ブルーベリー果汁・水飴・ぶどう糖	エネルギー小学校 624kcal 中学校 792kcal	いんげんのごまあえ	いんげん・ごま・三温糖・醤油	エネルギー小学校 693kcal 中学校 858kcal	白菜のおひたし	白菜・醤油・三温糖・生姜																																																																																																																									
18日	マーボー豆腐	豆腐・豚肉・大豆・人参・玉葱・ねぎ・生姜・にんにく・油・酒・三温糖・醤油・赤みそ・甜麺醬(小麦・大豆・ごま)・豆板醤(大豆)・スープストック(小麦・大豆・豚肉・鶏肉・ゼラチン・ごま)・ごま油・でん粉	19日	いわしのみぞれ煮	いわし・大根・(小麦・大豆・さば)	20日	とり天	干しうどん 豚肉・酒・醤油・人参・干し椎茸・ほうれん草・ちくわ・ねぎ・みりん・醤油・削り節・昆布	21日	すき焼きライス	ごはん・豚肉・人参・玉葱・白滝・油・醤油・三温糖・みりん	22日	みそ汁	白菜・ねぎ・油揚げ・みそ・煮干し																																																																																																																									
	春雨サラダ	春雨・きゅうり・ポークハム・三温糖・醤油・ごま油・穀物酢・ごま		にんじんのびりから炒め	豚肉・人参・ねぎ・生姜・にんにく・酒・醤油・穀物酢・三温糖・豆板醤(大豆)・油			新メニュー 大分県の郷土料理です。手作りのみそだれで味つけします。			天ぷら：鶏肉・醤油・酒・お米シロップ・天ぷら粉(小麦・大豆・卵)・油 みそだれ：赤みそ・三温糖・みりん・お米シロップ			卵焼き	かつお昆布だし・(卵・小麦・大豆)																																																																																																																								
エネルギー小学校 686kcal 中学校 850kcal	春風サラダ	春雨・きゅうり・ポークハム・三温糖・醤油・ごま油・穀物酢・ごま	エネルギー小学校 649kcal 中学校 773kcal	ごはん	ごはん	エネルギー小学校 632kcal 中学校 732kcal	豚骨ラーメン	ラーメン・油 豚肉・コーン・もやし・キャベツ・人参・ねぎ・ごま・豚骨スープ(小麦・大豆・豚肉)・だし(豚骨・玉葱・人参・ねぎ・昆布)	エネルギー小学校 627kcal 中学校 748kcal	ツナあえ	キャベツ・ツナ・コーン・醤油・ごま油	エネルギー小学校 680kcal 中学校 790kcal	莖わかめのサラダ	莖わかめ・大根・きゅうり・ツナ・コーン・ドレッシング(小麦・大豆・ごま・鶏肉・豚肉・ゼラチン)																																																																																																																									
25日	ハヤシライス	豚肉・玉葱・人参・マッシュルーム・バター・ハヤシルー(小麦)・デミグラスソース(小麦・鶏肉)・中濃ソース・トマトピューレ・トマトケチャップ・コンソメ・こしょう	26日	さばのみそ煮	さば・(大豆)	27日	しゅうまい	豆腐・魚肉すり身・キャベツ・人参・たけのこ・さやいんげん・ねぎ(大豆・小麦・豚肉・卵)	28日	ごはん		29日	みそ汁	大根・ねぎ・油揚げ・わかめ・みそ・煮干し																																																																																																																									
	フルーツゼリー	白桃缶・みかん缶・パイナップル缶・いちごゼリー(28品目使用無し)		芋もち団子汁	芋もち団子・豆腐・油揚げ・玉葱・ごぼう・ねぎ・みそ・煮干し			切干し大根の炒め煮			切干し大根・さつま揚げ(たら)・人参・ひじき・白滝・油・みりん・三温糖・醤油・ごま・唐辛子			豚肉のしょうが焼き	豚肉・生姜・酒・みりん・醤油・三温糖・でん粉	野菜炒め	キャベツ・玉葱・もやし・人参・ピーマン・ベーコン・油・コンソメ・こしょう																																																																																																																						
エネルギー小学校 799kcal 中学校 996kcal	フルーツゼリー	白桃缶・みかん缶・パイナップル缶・いちごゼリー(28品目使用無し)	エネルギー小学校 702kcal 中学校 829kcal	ごはん	ごはん	エネルギー小学校 624kcal 中学校 745kcal	しゅうまい	豆腐・魚肉すり身・キャベツ・人参・たけのこ・さやいんげん・ねぎ(大豆・小麦・豚肉・卵)	エネルギー小学校 639kcal 中学校 759kcal	ごはん	ごはん	エネルギー小学校 624kcal 中学校 792kcal	みそ汁	大根・ねぎ・油揚げ・わかめ・みそ・煮干し																																																																																																																									

月平均：小学生(中学年)エネルギー-674Kcal,たんぱく質25.9g,脂質21.0g,食塩相当量3.4g/中学生エネルギー-803Kcal,たんぱく質30.0g,脂質23.6g,食塩相当量4.3g

昭和の日

こちらで、毎月、給食献立表を掲載しております。



新十津川町林が'z
暮らしの情報 教育