

平成29年12月 阪南市中学校給食献立表



1日(金)

うずまきパン CD米飯

ペペロンチーノ Dビーフン炒め

スハゲティ Dビーフン、いか BDハム
ほうれん草、にんにく、オリーブ油、白ワイン
たかの爪

ポークワインナー

Dアレルギー用ワインナー

ミルメークココア

Dフルーツゼリー

コールスローサラダ

キャベツ、コーン、人参、レモン果汁

大豆の黒砂糖がけ

D寒天の黒砂糖がけ

いり大豆 D寒天、きな粉 Dきな粉除去、黒砂糖

卵スープ ADスープ

卵 AD卵除去、玉葱、片栗粉

牛乳

エネルギー 875kcal

・蛋白質 28.9g ・脂質 31.7g

4日(月)

5日(火)

6日(水)

米飯

鯖の生姜煮 B D 赤魚の生姜煮

さば B D 赤魚、しょうが

コロッケ A C D 豚天

コロッケ A C 豚肉、小麦粉

コロッケ D 豚肉、片栗粉

ミモザサラダ A D 和風サラダ

マカロニ D 猫耳玄米マカロニ、きゅうり
カリフラワー、ブロッコリー、ロースハム、人参
鶏糸卵 A D 鶏糸卵除芸
野菜いっぱいドレッシング和風(小袋)

みかん

野菜スープ

玉葱、キャベツ、コーン、青ねぎ

牛乳

エネルギー 927kcal

・蛋白質 29.4g ・脂質 34.5g

7日(木)

ササミチーズフライ **C D 鶏天**
ササミチーズフライ **C D 鶏肉、小麦粉**
ササミチーズフライ **D 鶏肉、片栗粉**

ブロックコーリー

お浸し
白菜、人参、ほうれん草

おにぎり
黒ごま **D 黒ごま除去**

大豆煮 **D 吹寄煮**
大豆 **D 自身のすり身**、人参、刻み昆布、鶏肉

カレーうどん
うどん **D お米の麵**、合挽ミンチ、玉葱、青ねぎ
刻み油揚 **D 刻み油揚除去**、しめじ、片栗粉
カレールウ **D アレルギー用カレールウ**

牛乳

8日(金)

11日(月)

12日(火)

米飯

キャベツメンチカツ D豚天
キャベツメンチカツ D豚肉・片栗粉

ソース(小袋)

ボイルキャベツ

キューチャン漬

きゅうり、細切り昆布、しょうが、ごま Dごま除去

花野菜のサラダ

カリフラワー、ブロッコリー、こま Dごま除去

りんご

ハヤシライス

牛肉、玉葱、じゃがいも、ハヤシルウ
グリンピース、ウスターソース、ケチャップ

牛乳

エネルギー 896kcal
・蛋白質 30.1g ・脂質 27.6g

13日(水)

たこめし **B D 炊込みご飯**
たこ **D 大根**、人参、刻み油揚 **D 刻み油揚除去**
アレルギー用竹輪、しょうが

白身魚のさくさく揚げ
ホキ、片栗粉、ソース(小袋)

野菜添え
キャベツ、れんこん、人参、きゅうり
笑顔でランチドレッシングかんきつ(小袋)

肉じゃが
牛肉、じゃがいも、玉葱、人参、グリンピース

フルーツミックス
みかん缶、バイナップル缶

味噌汁
わかめ、青ねぎ、みそ、おつゆふ **D 白身のすり身**

牛乳

エネルギー 794kcal
・蛋白質 35.1g **・脂質 20.4g**

14日(木)

米飯

鶏肉のトマトソース煮

鶏肉、玉葱、にんにく、ビーマン、しめじ
マッシュルーム、ケチャップ、ウスターーソース
白ワイン、赤ワイン

ブロッコリー

マカロニサラダ

マカロニ **D**発芽玄米マカロニ、きゅうり、人参
コーン、マヨネーズ **D**手作りドレッシング

スマイルボテト

サンタさんのケーキ

A C Dはちみつレモンゼリー

スープ

緑豆もやし、かまぼこ、白菜、青ねぎ

牛乳

エネルギー 947kcal

・蛋白質 34.2g ・脂質 31.9g

15日(金)

ハンバーガー用パン **C D 米飯**

照り焼きハンバーグ

D 豚焼あんかけ
ハンバーグ **D 豚肉**、しめじ、えのき、しょうが
片栗粉

野菜炒め
キャベツ、玉葱、人参、緑豆もやし

ホテトサラダ
じゃがいも、人参、きゅうり
マヨネーズ **D 手作りドレッシング**

パイナップル缶

イカチャウダー

B チャウダー

C D クリームシチュー

イカ **B D ハム**、玉葱、人参、パセリ、コーン
クリームポタージュ **C D アレルギー用シチュールウ**
牛乳 **C D 牛乳除去**

牛乳

エネルギー 912kcal
・蛋白質 31g **・脂質** 34.2g

18日(月)	
<u>米飯</u>	
<u>カレイの唐揚げ</u>	カレイ、片栗粉、小麦粉 D 小麦粉除去
<u>ソース(小袋)</u>	
<u>ごま和え</u>	D お浸し 白菜、小松菜、えのき、ごま D ごま除去
<u>卵とじ</u>	A D 吹寄 豚肉、高野豆腐 D 白身のすり身 、玉葱、インゲン 卵 A D 卵除去
<u>昆布の煮</u>	
<u>味噌汁</u>	刻み昆布、チリメン、ごま D ごま除去
<u>牛乳</u>	白菜、えのき、アレルギー用竹輪、青ねぎ、みそ
<u>エネルギー</u>	817kcal
<u>・蛋白質</u>	39.5g
<u>・脂質</u>	23.8g

19日(火)

20日(水)

米飯

鰯の照り焼き **B D** **ホキの照り焼き**
鰯 **B D** 赤半、しょうが

お好みあげ
アレルギー用竹輪、さくらえび **B D** ハム
キャベツ、あおのり、小麦粉 **D** 片栗粉
ソース(小袋)

切干大根煮
切干大根、つきこんにやく、人参
刻み油揚 **D** 刻み油揚除去

カニカマときゅうりのごま酢和え
A きゅうりのごま酢和え
D きゅうりの酢の物
カニカマ **A D** がまほご、きゅうり、わかめ
ごま **D** ごま除去

豚汁
豚肉、大根、人参、こぼう、青ねぎ、みそ

牛乳

エネルギー 798kcal
・蛋白質 35.5g ・脂質 21.3g

21日(木)

米飯

春巻 **D 鶏天**
春巻(キーマカレー) **D 鶏肉、片栗粉**
春巻(米粉入り) **D 鶏肉、片栗粉**

ナムル **D お浸し**
ほうれん草、豆もやし、人参、こま油 **D こま油除去**

厚揚げチャンブル **D チャンブル**
厚揚げ **D かまぼこ**、ごま油 **D ごま油除去**
小松菜、人参、たけのこ、玉葱、片栗粉

フルーツ杏仁

C D フルーツミックス
黄桃缶、パイナップル缶、みかん缶
杏仁豆腐 **C D 杏仁豆腐除去**

中華スープ
チンゲン菜、緑豆もやし、青ねぎ

牛乳

エネルギー 880kcal
・蛋白質 22.3g **・脂質 34.1g**