

平成30年1月

阪南市中学校給食献立表



10日(水)

炊き込みごはん  
人参、乾燥椎茸、大根  
刻み油揚げ **D**アレルギー用竹輪

鯖の柚子焼き **B** **D**ホキの柚子焼き  
さわら **B** **D**ホキ、ゆず果汁

だし巻き玉子  
**A** **D**アレルギー用ウィンナー

黒豆 **D**かまぼこ

筑前煮  
乾燥椎茸、鶏肉、人参、ごぼう、板こんにやく  
グリーンピース

りんご

雑煮  
白玉 **D**白身ボール、大根、人参、青ねぎ

牛乳

エネルギー 879kcal  
・蛋白質 42.4g ・脂質 24g

11日(木)

米飯

ハンバーグ **D**豚塩焼き  
ハンバーグ **D**豚肉

ケチャップ(小袋)

カットコーン

添え野菜  
かぼちゃ、ブロッコリー、赤ピーマン、  
香り胡麻ドレッシング **D**手作りドレッシング

五目金平  
牛肉、つきこんにやく、ごぼう、人参、  
グリーンピース

ひじきのふりかけ  
ひじき、チリメン、ごま **D**ごま除去

味噌汁  
豆腐 **D**白身ボール、わかめ、キャベツ、  
青ねぎ、みそ

牛乳

エネルギー 816kcal  
・蛋白質 34.3g ・脂質 27.6g

12日(金)

米飯

トリニータ丼  
鶏肉、しょうが、にんにく、片栗粉、にら、玉葱、  
人参、赤ピーマン、コチジャン、  
小麦粉 **D**小麦粉除去

ツナサラダ **B** **D**ハムサラダ  
ツナ水煮 **B** **D**ハム、きゅうり、人参、キャベツ、  
イタリアンドレッシング

ミニトマト

みかん

味噌汁  
白菜、えのき、アレルギー用竹輪、青ねぎ、みそ

牛乳

エネルギー 852cal  
・蛋白質 34.4g ・脂質 27.1g

15日(月)

米飯

かきあげ  
さくらえび **B** **D**ハム、春菊、ひじき、  
さつまいも、人参、小麦粉 **D**片栗粉

竹輪の磯辺揚げ  
竹輪 **D**アレルギー用竹輪、あおさ、  
小麦粉 **D**片栗粉

なます  
大根、人参、刻み油揚げ **D**アレルギー用竹輪

治部煮  
鶏肉、片栗粉、たけのこ、人参、インゲン、  
小麦粉 **D**小麦粉除去

キャンディチーズ  
**C** **D**フルーツゼリー

味噌汁  
豆腐 **D**かまぼこ、刻み油揚げ **D**刻み油揚げ除去  
わかめ、青ねぎ、みそ

牛乳

エネルギー 872kcal  
・蛋白質 33.6g ・脂質 24.7g

16日(火)

米飯

ブリの照焼き **B** **D**ホキの照り焼き  
ブリ **B** **D**ホキ

かぼちゃコロッケ **C** **D**鶏天  
かぼちゃコロッケ **C**鶏肉、小麦粉  
かぼちゃコロッケ **D**鶏肉、片栗粉

味付のり

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

ミニトマト

みかん

豚汁  
豚肉、大根、人参、  
ごぼう、青ねぎ、みそ

牛乳

飯の峯中学校の  
1年3組の献立を  
参考にしました

エネルギー 993kcal  
・蛋白質 37.2g ・脂質 36g

17日(水)

米飯

マーボーじゃが芋丼  
豚ミンチ、じゃがいも、青ねぎ、しょうが、  
にんにく、トウバンジャン、テンメンジャン、  
片栗粉、ごま油 **D**ごま油除去

野菜と大豆のカレー風味  
**D**野菜とこんにやくのカレー風味

大豆 **D**こんにやく、きゅうり、赤ピーマン、  
鶏ささみ、カレー粉、オリーブ油

フルーツ杏仁  
**C** **D**フルーツミックス  
黄桃缶、みかん缶、杏仁豆腐 **C** **D**杏仁豆腐除去

わかめスープ  
わかめ、緑豆やし、人参、青ねぎ

牛乳

エネルギー 901kcal  
・蛋白質 26.8g ・脂質 35g

18日(木)

米飯

手作りヘレカツ **D**ヘレの天ぷら  
豚肉、パン粉 **D**パン粉除去、小麦粉 **D**片栗粉

ソース(小袋)

れんこんサラダ  
れんこん、ローズハム、人参、キャベツ、  
マヨネーズ **D**手作りドレッシング

こんにやくと竹輪の煮  
アレルギー用竹輪、つきこんにやく、人参

お浸し  
白菜、人参、ほうれん草

味噌汁  
わかめ、かまぼこ、青ねぎ、みそ  
豆腐 **D**白身ボール

牛乳

エネルギー 877kcal  
・蛋白質 38.1g ・脂質 25.5g

19日(金)

ハイジの白パン **C** **D**米飯

白身魚のピリ辛揚げ  
ホキ、片栗粉、みそ、トウバンジャン

うずら卵のケチャップ和え  
**A** **D**白身ボールのケチャップ和え  
うずら卵水煮 **A** **D**白身ボール、ケチャップ

ウィンナーと野菜の洋風煮  
ホークウィンナー、玉葱、人参、キャベツ、  
チンゲンサイ

フルーツポンチ  
みかん缶、ハイナッフル缶、黄桃缶、寒天

かぼちゃポタージュ  
かぼちゃ、玉葱、牛乳 **C** **D**牛乳除去  
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

エネルギー 853kcal  
・蛋白質 31.6g ・脂質 32.6g

22日(月)

米飯

鶏の野菜炒め煮  
鶏肉、しょうが、片栗粉、チンゲン菜、玉葱、  
黄ピーマン、ピーマン

すこやかふりかけのり(小袋)

もやしとハムのサラダ  
緑豆もやし、キャベツ、ローズハム、  
ごま **D**ごま除去、ごま油 **D**ごま油除去

揚げたこ焼き **A** **B** **D**大学芋  
たこ焼き **A** **B** **D**さつまい芋

味噌汁  
じゃがいも、白菜、青ねぎ、みそ、  
刻み油揚げ **D**刻み油揚げ除去

牛乳

エネルギー 815kcal  
・蛋白質 32.2g ・脂質 26.6g

23日(火)

米飯

酢豚  
豚肉、しょうが、玉葱、人参、たけのこ、ピーマン、  
乾燥椎茸、ケチャップ、片栗粉

エビの中華炒め  
**B** **D**ハムの中華炒め  
むぎえび **B** **D**ハム、白菜、玉葱、青ねぎ、  
ごま油 **D**ごま油除去

ブロッコリーとコーンの和え  
ツナ水煮 **B** **D**ハム、コーン、ブロッコリー、  
ドレッシング香味中華

スープ  
ベーコン、キャベツ、しめじ、青ねぎ

牛乳

エネルギー 826kcal  
・蛋白質 35.6g ・脂質 21.7g

24日(水)

豚肉のりんごソースあげ  
豚肉、片栗粉、赤ワイン、りんごピューレ、  
ウスターソース、ケチャップ、玉葱、しめじ

野菜ソテー  
キャベツ、赤ピーマン、ピーマン

おにぎり  
ゆかり

きゅうりとじゃこの酢の物  
きゅうり、チリメン、わかめ

かやくうどん  
うどん **D**お米の糠、鶏肉、かまぼこ、  
刻み油揚げ **D**刻み油揚げ除去、小松菜、青ねぎ

牛乳

エネルギー 868kcal  
・蛋白質 41g ・脂質 32.8g

25日(木)

米飯

白身魚のからあげ  
たら、片栗粉

大根おろしポン酢

ひじきの煮物  
ひじき、つきこんにやく、人参、むぎ枝豆、  
刻み油揚げ **D**刻み油揚げ除去

白玉団子のきなこがけ  
**D**寒天の黒砂糖がけ  
白玉 **D**寒天、きな粉 **D**きな粉除去

味噌汁  
白菜、大根、アレルギー用竹輪、みそ

牛乳

エネルギー 774kcal  
・蛋白質 34g ・脂質 18.2g

26日(金)

コッペパン **C** **D**米飯

ミートスパゲティ  
**D**ビーフンのケチャップ炒め  
スパゲティ **D**ビーフン、合挽ミンチ、玉葱、  
人参、グリーンピース、トマト缶、ケチャップ、  
ウスターソース、とんかつソース、  
トマトピューレ、赤ワイン

花野菜のサラダ  
カリフラワー、ブロッコリー

オムレツ  
**A** **D**アレルギー用ウィンナー

クリームスープ  
ベーコン、玉葱、人参、パセリ  
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 915kcal  
・蛋白質 29.3g ・脂質 32.1g

29日(月)

米飯

フライドチキン  
鶏肉、片栗粉、カレー粉、レモン果汁、  
オールスパイス、小麦粉 **D**小麦粉除去

チンゲン菜とコーンの炒め  
チンゲン菜、玉葱、ベーコン、エリンギ、コーン

春雨サラダ  
緑豆春雨、キャベツ、人参、ローズハム

じゃこのふりかけ  
チリメン、ごま **D**ごま除去

卵スープ **A** **D**もやしスープ  
液卵 **A** **D**液卵除去、焼豚 **D**アレルギー用竹輪  
緑豆もやし、青ねぎ、片栗粉

牛乳

エネルギー 926kcal  
・蛋白質 45.3g ・脂質 30.3g

30日(火)

Wドックパン **C** **D**米飯

ビーフストロガノフ  
**C** **D**牛肉のケチャップ煮  
牛肉、玉葱、パセリ、マッシュルーム、  
ケチャップ、ウスターソース、  
小麦粉 **D**小麦粉除去、バター **C** **D**バター除去  
生クリーム **C** **D**生クリーム除去  
牛乳 **C** **D**牛乳除去

キャベツともやしのドレッシング和え  
キャベツ、緑豆もやし、焼豚 **D**ハム

りんご

コンソメスープ  
玉葱、人参、キャベツ、パセリ

牛乳

エネルギー 770kcal  
・蛋白質 31.9g ・脂質 30.9g

31日(水)

米飯

白身フライ **D**白身の天ぷら  
白身フライ **D**ホキ、片栗粉

ブロッコリー

ボイルキャベツ

ソース(小袋)

野菜サラダ  
かぼちゃ、ブロッコリー、赤ピーマン、  
香り胡麻ドレッシング **D**手作りドレッシング

フルーツゼリー

カレーライス  
牛肉、じゃがいも、玉葱、人参、ウスターソース、  
ケチャップ、カレールウ **D**アレルギー用カレールウ

牛乳

エネルギー 823kcal  
・蛋白質 27.3g ・脂質 26.7g



※天候等により、パンがご飯にかわることがありますのでご了承ください。