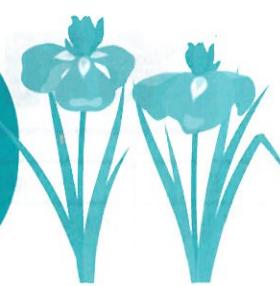


令和元年5月 阪南市中学校給食献立表



7日(火)

米飯
鶏の唐揚げ
鶏肉、片栗粉、にんにく、生姜、小麦粉 D 小麦粉除去
三色お浸し
白菜、ほうれん草、人参
ミニトマト
柏もち D はちみつレモンゼリー
じゃこ豆
D じゃことじやが芋のあげ
大豆 D ジャガイモ、片栗粉、ちりめん
味噌汁
わかめ、青ねぎ、みそ、おつゆ D アレルギー用竹輪
牛乳

エネルギー 921kcal
・蛋白質 32.1g ・脂質 31.5g

8日(水)

米飯
スタミナ丼
豚肉、牛肉、にんにく、生姜、玉ねぎ、人参、ニラ、ごま D ごま除去
ハムサラダ
ロースハム、人参、キャベツ、コーン、マヨネーズ D 手作りドレッシング
フルーツ白玉
D フルーツミックス
みかん缶、ハイナップル缶、白玉 D 白玉除去
野菜スープ
小松菜、椎茸スライス、人参、青ねぎ
牛乳

エネルギー 821kcal
・蛋白質 33.5g ・脂質 26.3g

9日(木)

米飯
鰯のゆうあん焼き
B D ホキのゆうあん焼き
サワラ B D ホキ、柚子果汁
千草和え
キャベツ、人参、もやし
だし巻き玉子 A D 鶏天
だし巻き玉子 A 鶏肉、小麦粉
だし巻き玉子 D 鶏肉、片栗粉
ウインナーのトマト煮
アレルギー用ウインナー、玉ねぎ、ビーマン、しめじ、トマト缶、オリーブオイル、ケチャップ
のり佃煮(小袋)
味噌汁
豆腐 D 自身のすり身、片栗粉
刻み油揚 D かまぼこ、みそ
牛乳

エネルギー 801kcal
・蛋白質 39.1g ・脂質 25.2g

10日(金)

米飯
エビカツ B D 竹輪の天ぷら
エビカツ B アレルギー用竹輪、小麦粉
エビカツ D アレルギー用竹輪、片栗粉
ソース(小袋)
ビーフン炒め
ビーフン、ペーコン、チキンサイ、ビーマン、玉ねぎ、人参、ウスターーソース
海藻サラダ
海藻ミックス、ロースハム、人参、きゅうり
バレンシアオレンジ
味噌汁
豆腐 D 豆腐除去、大根、しめじ、青ねぎ、みそ
牛乳

エネルギー 837kcal
・蛋白質 31.4g ・脂質 24.8g

13日(月)

米飯
牛肉のハヤシ風煮
牛肉、玉ねぎ、人参、マッシュルーム、インゲン、ハヤシソース、ウスターーソース、ケチャップ
やさしいふりかけしそこんぶ(小袋)
切干大根煮
切干大根、突きこんにゃく、人参、刻み油揚 D 平天
ブロッコリーの生姜醤油和え
ブロッコリー、生姜
味噌汁
もやし、しめじ、青ねぎ、みそ、おつゆ D かまぼこ
牛乳

エネルギー 875kcal
・蛋白質 29.5g ・脂質 32.5g

14日(火)

米飯
鰯の香味揚げ B D ホキの香味揚げ
アジ B D ホキ、小麦粉 D 小麦粉除去
片栗粉、生姜
添え野菜
キャベツ、ブロッコリー、赤ビーマン
香り胡麻ドレッシング D 手作りドレッシング
焼きとうもろこし
きゅうりとかまぼこの酢の物
きゅうり、かまぼこ、わかめ
わらび餅(きなこ)
D 寒天の黒砂糖がけ
味噌汁
大根、突きこんにゃく、人参、青ねぎ、みそ
牛乳

エネルギー 821kcal
・蛋白質 32.8g ・脂質 21.5g

15日(水)

米飯
チンジャオロース
豚肉、生姜、ヒーマン、赤ビーマン、黄ビーマン、たけのこ
ささみの中華サラダ
D ささみのサラダ
鶏ささみ、はるさめ、きゅうり、人参、ごま油 D ごま油除去
大学芋
さつま芋、はちみつ
わかめスープ
玉ねぎ、わかめ、コーン
プリン A C D みかんゼリー
牛乳

エネルギー 874kcal
・蛋白質 37.3g ・脂質 22.4g

16日(木)

米飯
竹輪の磯辺揚げ
竹輪 D アレルギー用竹輪
小麦粉 D 片栗粉、青粉
ひじきサラダ
ひじき、キャベツ、人参、コーン、むき枝豆
肉じゃが
牛肉、じゃが芋、玉ねぎ、人参、グリンピース
ほうれん草のしらす和え
ほうれん草、しらす、大根
味噌汁
豆腐 D 自身のすり身、片栗粉
刻み油揚 D 刻み油揚除去
青ねぎ、みそ
牛乳

エネルギー 860kcal
・蛋白質 32.5g ・脂質 25g

17日(金)

黒糖入りコッペパン D 米飯
上海風焼きそば
B 焼きそば
D ピーフン炒め
中華めん D ピーフン、イカ B D ハム
エビ B D ハム、キャベツ、人参、もやし
ポークワイン
D アレルギー用ワイン
ポテトサラダ
じゃが芋、コーン、きゅうり、人参
マヨネーズ D 手作りドレッシング
ナムル D お浸し
小松菜、大根、人参、ごま油 D ごま油除去
スープ
もやし、白菜、青ねぎ
牛乳

エネルギー 810kcal
・蛋白質 28.6g ・脂質 31.8g

20日(月)

米飯
牛肉と根菜の炒め
牛肉、生姜、れんこん、ごぼう、板こんにゃく、グリンピース
ミルメークココア
D フルーツゼリー
お好みあげ
アレルギー用竹輪、ロースハム、キャベツ、青ねぎ、小麦粉 D 片栗粉
まるごとみかん缶
味噌汁
白菜、青ねぎ、みそ、刻み油揚 D 人参
牛乳

エネルギー 802kcal
・蛋白質 32.4g ・脂質 22.2g

21日(火)

米飯
手作りヘレカツ D 豚天
豚ヒレ肉、パン粉 D パン粉除去、小麦粉 D 片栗粉
ソース(小袋)
きゅうりのごま和え
D きゅうりのお浸し
きゅうり、ごま D ごま除去
ミニトマト
筑前煮
椎茸スライス、鶏肉、人参、ごぼう、板こんにゃく、グリンピース
ちりめんこんにゃく
ちりめん、突きこんにゃく
味噌汁
豆腐 D 自身のすり身、片栗粉
白菜、青ねぎ、みそ
牛乳

エネルギー 811kcal
・蛋白質 36.5g ・脂質 22g

22日(水)

米飯
トリニータ丼
鶏肉、生姜、にんにく、片栗粉、ニラ、玉ねぎ、人参、赤ビーマン、コチジャン、小麦粉 D 小麦粉除去
パンサンダー
はるさめ、人参、ロースハム、きゅうり、からし粉、錦糸卵 D 錦糸卵除去
フルーツミックス
パイナップル缶、みかん缶、黄桃缶
スープ
もやし、しめじ、コーン、青ねぎ
牛乳

エネルギー 804kcal
・蛋白質 31.1g ・脂質 18.9g

23日(木)</p