

令和2年12月 阪南市中学校給食献立表



1日(火)

米飯
鯉の照り焼き
B **D** ホキの照り焼き
 アジ **B** **D** ホキ、生姜
ブロッコリーのごま酢和え
D ブロッコリーのごま酢和え
 ブロッコリー、わかめ、ごま **D** ごま除去
 カニカマ **A** **D** アレルギ-用竹輪
ミルクココア
D やさしいふりかけしそこんぶ(小袋)
 炊き合わせ
 れんこん、こんにゃく、人参、椎茸スライス、豚肉
りんご
味噌汁
 大根、さつまい、青ねぎ、みそ
牛乳

エネルギー 801kcal
 ・蛋白質 35.4g ・脂質 16.4g

2日(水)

米飯
塩焼きそば **D** **ビーフン炒め**
 中華めん **D** **ビーフン**
 もやし、ベーコン、キャベツ
チキンナゲット **D** **鶏天**
 チキンナゲット **D** 鶏肉、米粉
ケチャップ(小袋)
グリーンサラダ
 ブロッコリー、きゅうり、むき枝豆、
 イタリアンドレッシング
オムレット
A **D** アレルギ-用ウインナー
野菜スープ
 人参、しめじ、青ねぎ
牛乳

エネルギー 864kcal
 ・蛋白質 29.8g ・脂質 29.7g

3日(木)

米飯
ハンバーグのトマトソースかけ
D **豚肉のトマトソースかけ**
 ハンバーグ **D** 豚肉、ケチャップ、片栗粉、
 ウスターソース、トンカツソース、トマト缶
粉吹芋
 じゃが芋
れんこんサラダ
 れんこん、キャベツ、人参、グリーンピース、
 マヨネーズ **D** 手作りドレッシング
ミニゼリー(グレープ)
スープ
 玉ねぎ、アレルギ-用ウインナー、コーン、
 わかめ
牛乳

エネルギー 908kcal
 ・蛋白質 27.2g ・脂質 28.3g

4日(金)

米飯
イカリングフライ
A **B** 白身魚フライ **D** 白身魚の唐揚げ
 イカリングフライ **A** **B** 白身魚フライ
 イカリングフライ **D** ホキ、米粉
ポイル野菜
 もやし、人参
ソース(小袋)
ミニトマト
コールスローサラダ
 キャベツ、赤ピーマン、コーン、レモン果汁
福神漬 **D** **つぼ漬**
カレーライス
 牛肉、じゃが芋、玉ねぎ、人参、
 カレールウ **D** アレルギ-用カレールウ
 ウスターソース、ケチャップ
牛乳

エネルギー 852kcal
 ・蛋白質 30.3g ・脂質 24g

7日(月)

米飯
チキンカツ **D** **鶏天**
 チキンカツ **D** 鶏肉、米粉
野菜炒め
 豚肉、キャベツ、玉ねぎ、椎茸スライス
ひじきサラダ
 ひじき、コーン、きゅうり、人参、
 マヨネーズ **D** 手作りドレッシング
みつ豆
 寒天、小豆、みかん缶、パインアップル缶
味噌汁
 豆腐 **D** 白身のすり身、片栗粉
 玉ねぎ、人参、青ねぎ、みそ
牛乳

エネルギー 834kcal
 ・蛋白質 28.5g ・脂質 28.2g

8日(火)

竹輪の磯辺揚げ
 竹輪 **D** アレルギ-用竹輪、青粉
 小麦粉 **D** 米粉
しぐれ煮
 こぼろ、牛肉、糸こんにゃく、人参、
 グリンピース
おにぎり
 ゆかり
きつねうどん **D** **わかめビーフン**
 うどん **D** **ビーフン**、油揚げ **D** 鶏肉
 かまぼこ、わかめ、青ねぎ
牛乳

エネルギー 861kcal
 ・蛋白質 33.2g ・脂質 29.7g

9日(水)

米飯
回鍋肉
 豚肉、玉ねぎ、たけのこ、ピーマン、
 赤ピーマン、生姜、豆板醤、赤みそ
すこやかふりかけのり(小袋)
B **D** やさしいふりかけしそこんぶ(小袋)
中華和え **D** **お浸し**
 もやし、チンゲンサイ、コーン、人参、
 ごま油 **D** ごま油除去
揚げしゅうまい **D** **鶏天**
 しゅうまい **D** 鶏肉、米粉
卵スープ **A** **D** **野菜スープ**
 液卵 **A** **D** アレルギ-用ウインナー
 玉ねぎ、椎茸スライス、青ねぎ、片栗粉
牛乳

エネルギー 847kcal
 ・蛋白質 33.2g ・脂質 29g

10日(木)

ハイジの白パン **D** **米飯**
白身魚のきのこソースかけ
 ホキ、片栗粉、玉ねぎ、椎茸スライス、エノキ、
 トマト缶、ケチャップ
ゴマサラダ **D** **野菜サラダ**
 ブロッコリー、かぼちゃ、きゅうり、人参、
 香り胡麻ドレッシング **D** 手作りドレッシング
キャンディチーズ
C **イチゴジャム**
D **のり佃煮(小袋)**
クリームシチュー
 鶏肉、じゃが芋、玉ねぎ、人参、
 シチューの素 **C** **D** アレルギ-用シチューレウ
 牛乳 **C** **D** 牛乳除去
牛乳

エネルギー 863kcal
 ・蛋白質 31.3g ・脂質 34.9g

11日(金)

米飯
豚肉のバーベキューソース炒め
 豚肉、玉ねぎ、ピーマン、エリンギ、にんにく、
 りんごビュレ、ケチャップ、ウスターソース
ツナサラダ **B** **D** **ハムサラダ**
 ツナ水煮 **B** **D** **ハム**、ブロッコリー、大根、
 人参、マヨネーズ **D** 手作りドレッシング
パインアップル缶
コンソメスープ
 玉ねぎ、キャベツ、ベーコン
牛乳

エネルギー 823kcal
 ・蛋白質 36g ・脂質 27.2g

14日(月)

米飯
鯉の照り焼き
B **D** **赤魚の照り焼き**
 サワラ **B** **D** アカウオ
たこ焼き **A** **B** **D** **大学芋**
 たこ焼き **A** **B** **D** さつまい
味付のり(小袋)
ひじき煮
 ひじき、鶏肉、インゲン、人参、
 刻み油揚げ **D** アレルギ-用竹輪
ほうれん草のしらす和え
 ほうれん草、しらす、大根
味噌汁
 じゃが芋、玉ねぎ、青ねぎ、みそ
牛乳

エネルギー 804kcal
 ・蛋白質 38.1g ・脂質 22.3g

15日(火)

米飯
メンチカツ **D** **豚天**
 メンチカツ **D** 豚肉、米粉
ソース(小袋)
ポテトサラダ
 じゃが芋、コーン、きゅうり、
 マヨネーズ **D** 手作りドレッシング
金平牛蒡
 こぼろ、人参、インゲン、突きこんにゃく、牛肉
のり佃煮(小袋)
味噌汁
 キャベツ、わかめ、みそ、刻み油揚げ **D** かまぼこ
牛乳

エネルギー 857kcal
 ・蛋白質 28.6g ・脂質 29.2g

16日(水)

米飯
白身魚の味噌だれ
 ホキ、片栗粉、赤みそ
ポイルキャベツ
さつま芋のだし煮
 さつま芋
ごま辛子和え **D** **辛子和え**
 切干大根、もやし、小松菜、人参、からし粉、
 ごま **D** ごま除去
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** 黒砂糖
かき玉汁 **A** **D** **すまし汁**
 液卵 **A** **D** 白身のすり身、片栗粉
 玉ねぎ、椎茸スライス、青ねぎ、片栗粉
牛乳

エネルギー 894kcal
 ・蛋白質 32.8g ・脂質 18.7g

17日(木)

黒糖入りコッペパン **D** **米飯**
ミートスバゲティ
D **ミートビーフン**
 スバゲティ **D** **ビーフン**、合挽ミンチ、玉ねぎ、
 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、トンカツソース、赤ワイン
ブロッコリー
ごぼうサラダ
 ごぼう、きゅうり、人参、コーン、
 香り胡麻ドレッシング **D** 手作りドレッシング
りんごジャム
スープ
 白菜、もやし、青ねぎ
サンタさんのケーキ
A **C** **D** **はちみつレモンゼリー**
牛乳

エネルギー 910kcal
 ・蛋白質 27.2g ・脂質 28.9g

18日(金)

米飯
鮭のゆうあん焼き
B **D** **赤魚のゆうあん焼き**
 サケ **B** **D** アカウオ、柚子果汁
甘酢和え
 白菜、人参、しめじ
大豆煮 **D** **ひじき煮**
 大豆 **D** ひじき、こんにゃく、インゲン、
 刻み油揚げ **D** 刻み油揚げ除去
タコの唐揚げ **B** **D** **鶏の唐揚げ**
 いずみたこ **B** **D** 鶏肉、片栗粉
 小麦粉 **D** 小麦粉除去
豚汁
 豚肉、大根、人参、ごぼう、青ねぎ、みそ
牛乳

エネルギー 803kcal
 ・蛋白質 42.9g ・脂質 22.4g

21日(月)

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
白菜のゆず風味
 白菜、人参、柚子果汁
フルーツポンチ
 みかん缶、パインアップル缶、黄桃缶、寒天
かぼちゃのだし煮
 かぼちゃ
味噌汁
 キャベツ、突きこんにゃく、人参、青ねぎ、みそ
牛乳

エネルギー 906kcal
 ・蛋白質 29.7g ・脂質 32.4g

22日(火)

米飯
春巻き **D** **豚天**
 春巻き(キーマカレー) **D** 豚肉、米粉
 春巻き(米粉入り) **D** 豚肉、米粉
ナムル **D** **お浸し**
 小松菜、大根、人参、ごま油 **D** ごま油除去
中華煮 **B** **D** **野菜の煮物**
 えび **B** **D** えび除去、いか **B** **D** いか除去
 豚肉、白菜、人参、片栗粉
りんご
中華スープ
 玉ねぎ、しめじ、青ねぎ
牛乳

エネルギー 889kcal
 ・蛋白質 30g ・脂質 32.7g

23日(水)

わかめご飯
 わかめご飯の素
鯉の塩焼き
B **D** **ホキの照り焼き**
 サバ **B** **D** **ホキ**
梅肉和え
 きゅうり、大根、梅肉
豚じゃが
 豚肉、じゃが芋、玉ねぎ、突きこんにゃく、人参
みかん
すまし汁
 豆腐 **D** 白身のすり身、片栗粉
 玉ねぎ、椎茸スライス、青ねぎ
牛乳

エネルギー 821kcal
 ・蛋白質 31g ・脂質 27.2g

24日(木)

米飯
エビカツ **B** **D** **竹輪の天ぷら**
 エビカツ **B** 竹輪、小麦粉
 エビカツ **D** アレルギ-用竹輪、米粉
福神漬 **D** **つぼ漬**
野菜サラダ
 ブロッコリー、キャベツ、コーン、人参、
 和風ドレッシング
キャンディチーズ
C **D** **ミニゼリー**
カレーライス
 牛肉、じゃが芋、玉ねぎ、人参、
 カレールウ **D** アレルギ-用カレールウ
 ウスターソース、ケチャップ
牛乳

エネルギー 901kcal
 ・蛋白質 33.2g ・脂質 28.9g



※天候等やむを得ない事情により、献立を変更することがあります。ご了承ください。