

令和4年12月 阪南市中学校給食献立表



5日(月)

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、ウスターーソース、トンカツソース、トマト缶、片栗粉
ブロッコリー
イタリアンサラダ BD野菜サラダ
えび BDアレルギー用竹輪 いか BDアレルギー用竹輪 キャベツ、玉ねぎ、人参、イタリアンドレッシング
バレンシアオレンジ
コンソメスープ
玉ねぎ、わかめ、青ねぎ
牛乳
エネルギー 730kcal ・蛋白質 29.1g ・脂質 20.8g

6日(火)

米飯
鶏の唐揚げ
鶏肉、小麦粉 D小麦粉除去、片栗粉、にんにく、生姜
金平
人参、ビーマン、突きこんにゃく、大根
かぼちゃのサラダ
かぼちゃ、玉ねぎ、きゅうり、ロースハム、香り胡麻ドレッシング D手作りドレッシング
わらび餅(抹茶) Dミニゼリー
わらび餅
豚汁
豚肉、人参、ごぼう、青ねぎ、みそ
牛乳
エネルギー 942kcal ・蛋白質 35.9g ・脂質 40.1g

7日(水)

チャーハン D手作りチャーハン
炊き込みチャーハンの素 D鶏肉、コーン、人参
揚げギョーザ Dアレルギー用ワインナー
揚げギョーザ
中華和え Dお浸し
はるさめ、きゅうり、人参、ごま油 Dごま油除去
チリソース炒め
えび BDアレルギー用竹輪、玉ねぎ、チンゲンサイ、人参、青ねぎ、生姜、にんにく、ケチャップ、豆板醤、片栗粉
白玉団子のきなこかけ D寒天の黒砂糖かけ
白玉 D寒天、きな粉 D黒砂糖
かき玉汁 ADわかめスープ
波卵 AD白身のすり身、片栗粉、わかめ、三つ葉、片栗粉
牛乳
エネルギー 877kcal ・蛋白質 30.2g ・脂質 28.4g

1日(木)

米飯
春巻き Dアレルギー用ワインナー
春巻き(キーマカレー) Dアレルギー用ワインナー 春巻き(米粉入り) Dアレルギー用ワインナー
三色ナムル D三色お浸し
キャベツ、大根、人参、ごま油 Dごま油除去
ピリ辛炒め
平天、突きこんにゃく、たけのこ、インゲン、豆板醤、赤みそ
フルーツ杏仁 CD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 CD杏仁豆腐除去
中華スープ
チンゲンサイ、人参、青ねぎ
牛乳
鳥取東中学校の1年生の 献立を参考にしました
エネルギー 814kcal ・蛋白質 20.6g ・脂質 31.4g

2日(金)

米飯
トリニータ丼
鶏肉、生姜、にんにく、片栗粉、ニラ、小麦粉 D小麦粉除去、玉ねぎ、人参、赤ピーマン、コチジャン
春雨サラダ
はるさめ、キャベツ、きゅうり、人参、ごま油 Dごま油除去
みかん
スープ
もやし、わかめ、青ねぎ
牛乳
エネルギー 801kcal ・蛋白質 29.8g ・脂質 25.9g

12日(月)

米飯
チキン南蛮
鶏肉、片栗粉
タルタルソース(小袋) ADソース(小袋)
オムレツ
ADアレルギー用ワインナー
チャプチエ
牛肉、はるさめ、玉ねぎ、ピーマン、人参、生姜、にんにく、コチジャン
中華和え D白菜のお浸し
白菜、きゅうり、ごま油 Dごま油除去
コンソメスープ
玉ねぎ、わかめ、青ねぎ
牛乳
エネルギー 918kcal ・蛋白質 32.6g ・脂質 43g

13日(火)

米飯
鶏の竜田揚げ
鶏肉、にんにく、生姜、片栗粉
ナムル Dお浸し
キャベツ、大根、人参、ごま油 Dごま油除去
おにぎり
だし巻き玉子
ADすり身の素揚げ
とんこつラーメン
Dとんこつ麺
中華めん Dフォー、かまぼこ、コーン、わかめ、青ねぎ、ラーメンスープ豚骨
牛乳
鳥取東中学校の 献立を参考にしました
エネルギー 941kcal ・蛋白質 41.3g ・脂質 37.3g

14日(水)

米飯
ササミチーズフライ CD鶏天
ササミチーズフライ C鶏肉、小麦粉
ササミチーズフライ D鶏肉、米粉
ソース(小袋)
浅漬け
キャベツ、きゅうり、人参、刻み昆布
じゃが芋のカレー煮
じゃが芋、しめじ、インゲン、生姜、カレー粉
みかん
すまし汁
豆腐 D白身のすり身、片栗粉、人参、わかめ、青ねぎ
牛乳
エネルギー 735kcal ・蛋白質 26.2g ・脂質 21.4g

15日(木)

米飯
ハモの天ぷら
ハモ、小麦粉 D米粉
抹茶塩(小袋)
ごま和え Dお浸し
ブロッコリー、しめじ、人参、ごま Dごま除去
豚じやが
豚肉、じゃが芋、玉ねぎ、人参
蒸ししゅうまい
Dアレルギー用ワインナー
味噌汁
白菜、大根、わかめ、みそ 飯の峯中学校の2年生の 献立を参考にしました
牛乳
エネルギー 791kcal ・蛋白質 37.5g ・脂質 25.3g

16日(金)

米飯
チキンのトマト煮
じゃが芋、鶏肉、玉ねぎ、人参、しめじ、ケチャップ、ウスターーソース、赤ワイン、白ワイン
ポテト
野菜のごまサラダ D野菜サラダ
かぼちゃ、ブロッコリー、人参、カリフラワー、香り胡麻ドレッシング D手作りドレッシング
イチゴジャム Dやさしいりんごかけ昆布(小袋)
イチゴジャム Dやさしいりんごかけ昆布(小袋)
コーンクリームスープ
コーンクリーム CDアレルギー用シチュールウ コーン、パセリ、牛乳 CD牛乳除去
サンタさんのケーク ACD はちみつレモンゼリー
牛乳
エネルギー 940kcal ・蛋白質 23.9g ・脂質 31.4g

19日(月)

米飯
白身魚フライ D白身魚の唐揚げ
白身魚フライ Dホキ、片栗粉
ソース(小袋)
ボイルキャベツ
しぐれ煮
ごぼう、豚肉、糸こんにゃく、人参、グリンピース
ゆかり和え
白菜、ゆかり
味噌汁
大根、おつゆふ Dアレルギー用竹輪 わかめ、青ねぎ、みそ
牛乳
エネルギー 720kcal ・蛋白質 28.6g ・脂質 20.1g

20日(火)

米飯
チンジャオロース
豚肉、生姜、ピーマン、赤ピーマン、たけのこ
ささみの中華サラダ
Dささみサラダ
蒸しささみ、キャベツ、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
中華スープ
チンゲンサイ、人参、もやし、青ねぎ
牛乳
エネルギー 800kcal ・蛋白質 33.5g ・脂質 26.4g

21日(水) 冬至献立

米飯
和風おろしハンバーグ
D豚肉の和風おろしソースかけ
豆腐ハンバーグ D豚肉 玉ねぎ、大根、青ねぎ、片栗粉
粉吹芋
かぼちゃ、鶏ひき肉、グリンピース、生姜
ゆず和え
キヤウ、大根、人参、ゆず果汁
味噌汁
わかめ、おつゆふ Dかまぼこ 青ねぎ、みそ
牛乳
エネルギー 796kcal ・蛋白質 34.6g ・脂質 19g

22日(木)

米飯
</