



令和5年5月 阪南市中学校給食献立表



1日(月)

米飯
白身魚のピリ辛揚げ
ホキ、片栗粉、豆板醤、みそ
ミルメークココア **C** **D** ミニゼリー

焼きそば **D** ビーフン炒め
中華めん **D** ビーフン、豚肉、玉ねぎ、人参、キャベツ、ウスターソース、トンカツソース

さつま芋のレモン煮
さつま芋、レモン果汁

スープ
チンゲン菜、エノキ、青ねぎ

牛乳

エネルギー 843kcal
・蛋白質 28g ・脂質 25.9g

2日(火)

米飯
鶏肉のトマトソース煮
鶏肉、玉ねぎ、にんにく、ピーマン、しめじ、マッシュルーム、ケチャップ、ウスターソース、白ワイン、赤ワイン

柏もち **D** ゼリー

小松菜のごま和え **D** 小松菜のお浸し
小松菜、しらす、人参、ごま **D** ごま油

味噌汁
白菜、わかめ、青ねぎ、みそ

牛乳

こどもの日の献立

エネルギー 840kcal
・蛋白質 33.2g ・脂質 26.3g

3日(水) 憲法記念日

4日(木) みどりの日

5日(金) こどもの日

8日(月)

米飯
アジフライ
B 白身魚フライ **D** 白身魚の天ぷら
アジフライ **B** 白身魚フライ、アジフライ **D** ホキ、米粉

ソース(小袋)

ポイルキャベツ

ごぼうサラダ
ごぼう、キャベツ、きゅうり、ちりめん、マヨネーズ **D** 手作りドレッシング

みたらし団子 **D** みたらしさつま芋
白玉 **D** さつま芋、片栗粉

すまし汁
豆腐 **D** 白身のすり身、片栗粉
こんにゃく、人参、青ねぎ

牛乳

鳥取東中学校の2年生の献立を参考にしました

エネルギー 824kcal
・蛋白質 28.3g ・脂質 24.9g

9日(火)

米飯
酢鶏
鶏肉、生姜、玉ねぎ、人参、たけのこ、ピーマン、椎茸スライス、ケチャップ、片栗粉

中華和え **D** お浸し
もやし、はるさめ、キャベツ、人参、ごま油 **D** ごま油

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 **D** 杏仁豆腐除去

中華スープ
チンゲン菜、人参、青ねぎ

牛乳

エネルギー 828kcal
・蛋白質 28.3g ・脂質 28.5g

10日(水)

米飯
ブリの照り焼き **B** **D** 赤魚の照り焼き
ブリ **D** **D** アカウオ

若竹煮
たけのこ、わかめ

野菜のカレー炒め
キャベツ、玉ねぎ、ピーマン、カレー粉

チキンナゲット
D アレルギー用ウイナー

ケチャップ(小袋)

味噌汁
じゃが芋、大根、青ねぎ、みそ

牛乳

エネルギー 809kcal
・蛋白質 34.8g ・脂質 31.4g

11日(木)

米飯
野菜コロッケ **C** **D** 野菜かき揚げ
野菜コロッケ **C** **D** 玉ねぎ、人参、コーン、米粉

ボン酢和え
もやし、人参、キャベツ

切干大根煮
切干大根、突きこんにゃく、平天、人参

わらび餅(抹茶) **D** ミニゼリー

豚丼
豚肉、玉ねぎ、白菜、しめじ

牛乳

エネルギー 851kcal
・蛋白質 28g ・脂質 21g

12日(金)

米飯
鶏の竜田揚げ
鶏肉、にんにく、生姜、片栗粉

ブロッコリー

ミニトマト

ツナサラダ **B** **D** 野菜サラダ
ツナ水煮 **D** **D** アレルギー用竹輪、きゅうり、キャベツ、人参、マヨネーズ **D** 手作りドレッシング

キューちゃん漬
きゅうり、刻み昆布、生姜、ごま **D** ごま油

卵スープ **A** **D** スープ
玉ねぎ、液卵 **A** **D** 液卵除去、椎茸スライス、人参、青ねぎ、片栗粉

牛乳

鳥取東中学校の2年生の献立を参考にしました

エネルギー 892kcal
・蛋白質 33.4g ・脂質 39.5g

15日(月)

米飯
メンチカツ **A** **C** **D** 豚の塩焼き
メンチカツ **A** **C** **D** 豚肉

ナポリタン
スパゲティ **D** ビーフン、玉ねぎ、人参、ベーコン、ピーマン、マッシュルーム、ケチャップ、ウスターソース、トンカツソース

ブロッコリー

コールスローサラダ
キャベツ、人参、コーン、マヨネーズ **D** 手作りドレッシング

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 872kcal
・蛋白質 23.2g ・脂質 31.7g

16日(火)

米飯
鯉の照り焼き **B** **D** ホキの照り焼き
アジ **D** **D** ホキ、生姜

辛子和え
小松菜、キャベツ、人参、からし(粉)

ひじき煮
ひじき、豚肉、しめじ、人参、グリーンピース

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

味噌汁
白菜、エノキ、青ねぎ、みそ

牛乳

エネルギー 747kcal
・蛋白質 36.6g ・脂質 18g

17日(水)

米飯
チキン南蛮
鶏肉、片栗粉

タルタルソース(小袋)

A **D** ソース(小袋)

ポイルキャベツ

中華煮
豚肉、玉ねぎ、白菜、チンゲン菜、人参、片栗粉

ミニゼリー

オニオンスープ
玉ねぎ、人参、パセリ

牛乳

エネルギー 868kcal
・蛋白質 31g ・脂質 40.9g

18日(木)

うずまきパン **D** 米飯

カレーコロッケ **C** **D** 鶏の唐揚げ
カレーコロッケ **C** **D** 鶏肉、片栗粉

ビーフン炒め
ビーフン、ベーコン、チンゲン菜、ピーマン、玉ねぎ、人参

グリーンサラダ
キャベツ、きゅうり、ブロッコリー、和風ドレッシング

イチゴジャム

D やさしいふりかけのりかつお(小袋)

コーンクリームスープ
コーンクリーム **C** **D** アレルギー用シチュールウ
コーン、パセリ、牛乳 **C** **D** 牛乳除去

牛乳

エネルギー 762kcal
・蛋白質 23.5g ・脂質 20.9g

19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、片栗粉

コーンソテー
コーン、パセリ

海藻サラダ
海藻ミックス、人参、キャベツ

パイナップル缶

カレーライス
豚肉、じゃが芋、玉ねぎ、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 774kcal
・蛋白質 26g ・脂質 23.2g

22日(月)

米飯
豚肉と野菜のハヤシ風煮
豚肉、玉ねぎ、人参、マッシュルーム、じゃが芋、ハヤシルウ、ウスターソース、ケチャップ

ブロッコリーの生姜醤油和え
ブロッコリー、キャベツ、人参、生姜

わらび餅(きなこ) **D** ミニゼリー

スープ
もやし、白菜、青ねぎ

牛乳

エネルギー 770kcal
・蛋白質 31.3g ・脂質 23.6g

23日(火)

米飯
揚げ餃子 **D** アレルギー用ウイナー

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

マーボー春雨
豚肉、人参、たけのこ、はるさめ、生姜、豆板醤、赤みそ、片栗粉

かぼちゃしゅうまい
D すり身の素揚げ
かぼちゃしゅうまい **D** 白身のすり身、片栗粉

中華スープ
チンゲン菜、人参、青ねぎ

牛乳

エネルギー 773kcal
・蛋白質 21.4g ・脂質 29.7g

24日(水)

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

ポイル野菜
カリフラワー、ブロッコリー

金平
ごぼう、突きこんにゃく、人参、ピーマン

たこ焼き **A** **B** **D** じゃが芋の海苔塩揚げ
たこ焼き **A** **B** **D** じゃが芋、青粉

スープ
玉ねぎ、わかめ、コーン

牛乳

エネルギー 771kcal
・蛋白質 27.8g ・脂質 22.5g

25日(木)

竹輪の磯辺揚げ
竹輪 **D** アレルギー用竹輪、青粉、小麦粉 **D** 米粉

ゆかり和え
白菜、人参、ゆかり

おにぎり
かぼちゃのだし煮
かぼちゃ

かやくうどん **D** かやくフォー
うどん **D** フォー、鶏肉、かまぼこ、人参、小松菜、青ねぎ

牛乳

エネルギー 914kcal
・蛋白質 33.5g ・脂質 21.9g

26日(金)

コッペパン **D** 米飯

ハンバーグのデミグラスソースかけ
D 豚肉のデミグラスソースかけ
ハンバーグ **D** 豚肉、ケチャップ、トンカツソース、ウスターソース

フライドポテト

マカロニサラダ **D** 春雨サラダ
マカロニ **D** 春雨、きゅうり、人参、マヨネーズ **D** 手作りドレッシング

フルーツミックス
パイナップル缶、みかん缶、黄桃缶

具だくさんクリームスープ
玉ねぎ、さつま芋、コーン、牛乳 **C** **D** 牛乳除去
シチューの素 **C** **D** アレルギー用シチュールウ

牛乳

鳥取東中学校の2年生の献立を参考にしました

エネルギー 999kcal
・蛋白質 27.4g ・脂質 35.1g

29日(月)

米飯
野菜と肉団子の煮物
D 野菜と鶏肉の煮物
ミートボール **D** 鶏肉、玉ねぎ、キャベツ、しめじ、片栗粉

やさしいふりかけのりかつお(小袋)

野菜のごまサラダ **D** 野菜サラダ
かぼちゃ、きゅうり、カリフラワー、ブロッコリー、香り胡麻ドレッシング **D** 手作りドレッシング

フルーツポンチ
みかん缶、パイナップル缶、寒天

味噌汁
白菜、大根、わかめ、みそ

牛乳

エネルギー 850kcal
・蛋白質 29.7g ・脂質 33.4g

30日(火)

米飯
豚の生姜炒め
豚肉、玉ねぎ、キャベツ、生姜

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

りんご

味噌汁
豆腐 **D** 白身のすり身、片栗粉、大根、青ねぎ、みそ

牛乳

鳥取東中学校の2年生の献立を参考にしました

エネルギー 824kcal
・蛋白質 31.4g ・脂質 32.5g

31日(水)

わかめご飯
わかめご飯の素

鯖の塩焼き **B** **D** 赤魚の照り焼き
サバ **B** **D** アカウオ

大根おろし
大根、片栗粉

筑前煮
椎茸スライス、鶏肉、人参、ごぼう、こんにゃく、グリーンピース

ごま和え **D** お浸し
インゲン、ごま **D** ごま油

すまし汁
玉ねぎ、白菜、青ねぎ

牛乳

エネルギー 763kcal
・蛋白質 32.5g ・脂質 28.3g



※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。