令和5年度 主に体の組織をつくる食品群 主に体の調子を整える食品群 主にエネルギーになる食品群 1月給食献立予定表 ギー Kcal 野木町立野木中学校 1群 2群 3群 4群 5群 6群 んぱく質 **S** Q 2 給食目標 砂糖 (0) 脂質 「感謝して食べよう」 塩分 曜日 たんぱく質 無機質 献立名 カロテン ビタミンC 炭水化物 脂質 ツナサンド 玉ねぎ きゅうり ★マヨネーズ 803 牛乳 牛乳 32.4 ごぼう しめじ (火) きりたんぽ汁 23.8 鶏肉 油揚げ しらたき きりたんぽ 白菜 葱 3.3 いよかんゼリ-いよかん 砂糖 牛乳 牛乳. 814 10 鰆の西京焼き 鰆 みそ 砂糖 33.0 (水) 黒豆 里豆 砂糖 20.3 レンコンのきんぴら れんこん こんにゃく 砂糖 ごま 油 2.7 ほうれん草 ほうれん草と白菜の味噌汁 油揚げ みそ 白菜 郷土料理で日本一周 黒パン パン 黒砂糖 牛乳 824 11 きくらげ しいたけ ちゃんぽん麵 298 ちゃんぽん麵 豚肉 かまぼこ いか 人参 チンゲン菜 (木) 白菜 キャベツ 玉ねぎ でんぷん砂糖 小麦粉 24.3 揚げ餃子 豚肉 雞肉 大豆 にら 油 3.4 しょうが でんぷん 水あめ 砂糖 パイン みかん 杏仁豆腐 ココナッツ しょうが にんにく 玉 米 里芋 冬野菜カレー 豚肉 脱脂粉乳 人参 油 912 ねぎ 大根 れんこん カレールウ 12 牛乳 牛乳 28.0 切り干し大根 キャベ プキ油 (金) 26.1 カルシウムサラダ 小松菜 人参 ドレッシング 32 県産ヨーグルト ヨーグルト 牛乳 224 牛乳 しょうが にんにく 36.8 豚肉の生姜焼き 豚肉 油 ごま (月) 玉ねぎ 277 青のりポテト 青のり じゃがいも ごま 3.2 豆腐とえのきのスープ ベーコン 豆腐 卵 ほうれん草 えのきたけ でんぷん おさかな丼 ツナ 人参 しょうが グリンピース 米 砂糖 白滝 油 ごま 852 牛乳 牛乳 34 1 お 五目厚焼き玉子 卵 鶏肉 かつおだし もずく 人参 たけのこ しいたけ 砂糖 でんぷん 油 (火) 26.0 しょうが ごぼう 大根 豆腐団子汁 こんにゃく でんぷん 2.5 鶏肉 豆腐 みそ 人参 油 ご飯 米 858 牛乳 牛乳 33.2 味付けのり のり 28.3 (**)**k) しょうが にんにく ゥ 麻婆豆腐 豚肉 みそ 豆腐 人参 砂糖 でんぷん 玉ねぎ 葱 2.7 ほうれん草 人参 千草和え 砂糖 油ごま きゅうり 水菜 0 日 献 立 黒糖米粉パン 米粉パン 黒砂糖 牛乳 845 18 チキンのこんがり焼き 雞肉 粉チ-バジル パン粉 コーンフレーク **★**マヨネーズ 417 (木) キャベツ きゅうり 32.8 ク こんにゃくサラダ こんにゃく ドレッシング 玉ねぎ コ 32 のぎ野菜のシチュー ★ベーコン 牛乳 人参 スロッコリ・ 小麦粉 油 バター 白葉 かぶ 871 牛乳 牛乳 19 29.4 豚肉とさつまいものかりん揚げ 豚肉 しょうが 米粉 砂糖 さつまいも 油 ごま 23.4 (金) ごま油 ラー油 きゅうりの中華漬け 人参 きゅうり しょうが 2.6 大根の味噌汁 みそ 油揚げ 人参 大根 ねぎ 物資の都合により、献立が変更になる場合があります。 基準エネルギー 830 Kcal 平均 844 ※ ★印は、卵不使用食品です。 基準たんぱく質 27.0g~41.5g 平均 32.5 基準脂質 18.4g~27.7g 平均 25.5 毎月18日は、のぎ地産地消の日です。 基準塩分 2. 5g未満 平均 3.0 太字は、野木町産の予定です。

19日(金)は、野木町のオーガニックのさつまいもを使用して作ります。味わって食べてくださいね。

