

令和5年10月分 献立予定表 (21回)



Bブロック(七重小・弓馬田小・神大実小・岩井第一小・岩井第二小・長須小)

坂東市立岩井学校給食センター

日	曜	献立名	体の中での主なはたらき						小学生 エネルギー (kcal) たんぱく質 (g) 糖分(g)	
			体をつくるもとになる		体の調子を整える		エネルギーのもとになる			
			1群 魚・肉・卵・豆・豆製品	2群 牛乳・小魚・海藻類	3群 緑黄色野菜	4群 その他の野菜・きのこ・果物	5群 穀類・いも類・砂糖	6群 穀実類・油脂		
2	月	コッペパン はっこうにゅう		はっこう乳		マスカット	パン		660 23.4 2.8	
		フライドチキン	とり肉				小麦粉	油		
		キャベツのカレーマヨあえ		にんじん	キャベツ キュウリ とうもろこし			マヨネーズ		
3	火	さつまいものクリームシチュー	ベーコン	牛乳 クリーム	にんじん パセリ	エリンギ たまねぎ	さつまいも	油	641 23.2 2.0	
		ごはん 牛乳		牛乳			ごはん			
		ほうれんそうぎょうざ (2・2・2・3)	ぶた肉 とり肉		ほうれんそう	キャベツ しょうが	小麦粉			
4	水	ぶたにくときくらげいため	ぶた肉		にんじん	キャベツ もやし きくらげ		油	670 25.5 1.8	
		ピーフンスープ	とり肉 とうふ		にんじん	だいこん はくさい	ピーフン でんぶん	ごま油		
		ごはん 牛乳		牛乳			ごはん			
5	木	あじまんじゅう (2)	あじ ぶた肉 とり肉			たまねぎ たけのこ しょうが にんにく	小麦粉		724 24.6 2.0	
		はっぽうさい	ぶた肉 えび なると うずら卵		にんじん	たまねぎ はくさい しいたけ たけのこ にんにく ショウガ	でんぶん	油		
		※マンゴープリン				マンゴー	砂糖			
6	金	ごはん 牛乳		牛乳			ごはん		703 23.8 2.4	
		メンチカツ	とり肉 ぶた肉			たまねぎ	パン粉	油		
		アスパラとツナのサラダ	まぐろ		アスパラガス にんじん	カリフラワー				
10	火 の 漫 録 デー	トマトスープ	ぶた肉 大豆	チーズ	にんじん トマト	たまねぎ にんにく	じゃがいも バター		672 23.6 2.5	
		カレーうどん 牛乳 (ソフトめん カレーじる)	ぶた肉	牛乳	にんじん	もやし たまねぎ	ソフトめん	油		
		チーズドッグ	卵	チーズ			小麦粉 砂糖			
11	水	だいこんサラダ ●ドレッシング			にんじん	だいこん キュウリ えだまめ		ごま	727 22.9 2.6	
		ごはん ●ふりかけ 牛乳	かつお	牛乳 のり			ごはん			
		あつやきたまご	卵				砂糖			
12	木	にくじやが	ぶた肉		にんじん	たまねぎ グリンピース	じゃがいも 砂糖	油	637 23.0 2.6	
		あつあげとわかめのみそしる	生あげ みそ	わかめ		だいこん ねぎ	こんにゃく			
		※ブルーベリーゼリー				ブルーベリー	砂糖			
13	金	ごはん 牛乳		牛乳			ごはん		589 27.6 3.1	
		いかのてんぷら ●パックしょうゆ	いか				小麦粉 油			
		ごもくきんぴら	ぶた肉 さつまあげ		にんじん	ごぼう	こんにゃく ごま油			
16	月	さつまいものみそしる	とうふ みそ		にんじん	たまねぎ しめじ	さつまいも		685 24.4 2.5	
		ごはん 牛乳		牛乳			ごはん			
		にくだんご (2)	とり肉			たまねぎ	砂糖 パン粉			
17	火	ちゅうかあえ	くらげ		にんじん	もやし キュウリ			653 26.3 2.6	
		にくいりワンタンスープ	なると 卵 ぶた肉		チングンサイ にんじん	たまねぎ しいたけ しょうが	小麦粉 でんぶん			
		しょうゆラーメン 牛乳 (ちゅうかめん ショウユラーメンじる)	ぶた肉 なると	牛乳	にんじん	メンマ キャベツ たまねぎ ねぎ とうもろこし	ちゅうかめん 油			
18	水	にたまご	卵						681 24.2 2.4	
		パンパンジーサラダ	とり肉		にんじん	もやし キュウリ		ごま		
		やきそばパン 牛乳 (ドッグパン やきそば)	ぶた肉	牛乳	にんじん ピーマン	キャベツ もやし しいたけ ショウガ	パン ちゅうかめん 油			
19	木	ハムカツ	ハム				小麦粉 パン粉 油		638 24.3 1.8	
		れいとうみかん				みかん				
		ごはん 牛乳		牛乳			ごはん			
20	金	さばのぶんかぼしやき	さば		にんじん	もやし キュウリ		ごま	702 23.1 3.1	
		もやしのしおこんぶあえ	こんぶ		にんじん	だいこん ごぼう ねぎ れんこん		油		
		こんさいじる	とり肉 とうふ							
1	木	ごはん 牛乳		牛乳			ごはん		681 24.2 2.4	
		ほきフライ ●パックソース	ほき				小麦粉 パン粉 油			
		ほうれんそうサラダ			ほうれんそう にんじん	とうもろこし もやし		油		
2	木	げんまいりいりスープ	ぶた肉		パセリ	たまねぎ キャベツ しめじ にんにく	げん米		638 24.3 1.8	
		とりそぼろどん 牛乳 (むぎごはん たまごいりとりそぼろ)	とり肉 卵 大豆	牛乳		ごぼう ショウガ グリンピース	ごはん 砂糖 大麦			
		ブロッコリーサラダ			ブロッコリー にんじん	とうもろこし				
3	木	すましじる	とうふ	わかめ		だいこん しいたけ ねぎ			638 24.3 1.8	
		けんちんうどん 牛乳 (ソフトめん けんちんじる)	とり肉	牛乳	にんじん	だいこん ねぎ	ソフトめん さといも こんにゃく			
		ちくわのいそべあげ	ちくわ	あおさ			小麦粉 油			
4	木	ごぼうサラダ			にんじん	ごぼう とうもろこし	マヨネーズ ごま		638 24.3 1.8	

【お知らせ】10月分給食費の口座振替は10月31日(火)です。残高の確認をお願いいたします。

日	曜	献立名	体の中での主なはたらき						小学生 エネルギー (kcal) たんぱく質(g) 塩分(g)	
			体をつくるもとになる		体の調子を整える		エネルギーのもとになる			
			1群 魚・肉・卵・豆・豆製品	2群 牛乳・小魚・海藻類	3群 緑黄色野菜	4群 その他の野菜・きのこ・果物	5群 穀類・いも類・砂糖	6群 種実類・油脂		
23	月	七郷小 リクエスト献立		コーヒー乳いんりょう				ナン	668 21.0 3.0	
			ふた肉 大豆		にんじん	にんにく なす たまねぎ		油		
					ブロッコリー にんじん	カリフラワー				
24	火	ごはん 牛乳	牛乳				砂糖 もち米粉		663 24.8 2.2	
		てりやきハンバーグ	とり肉			たまねぎ		パン粉 砂糖		
		いんげんとベーコンのソテー	ベーコン		さやいんげん にんじん	とうもろこし		油		
25	水	いものこじる	とり肉 生あげ			しいたけ ごぼう だいこん	さといも こんにゃく		701 28.6 2.7	
		ごはん 牛乳	牛乳				ごはん			
		シューまい (1・2・2・2)	とり肉 ふた肉 卵			たまねぎ	小麦粉			
26	木	なすとぶたにくのみぞいため	ふた肉 みそ			なす たまねぎ	でんぶん 砂糖 油		726 23.6 2.2	
		はくさいとベーコンのスープ	ベーコン	わかめ	にんじん	はくさい しいたけ ねぎ たけのこ				
		なると	なると				ごはん			
27	金	ごはん ●のり 牛乳	牛乳 のり				れんこん たまねぎ		646 22.0 2.2	
		れんこんのえびはさみあげ	えび たら				パン粉 小麦粉			
		もやしひときゅうりのサラダ	まぐろ				もやし きゅうり とうもろこし			
30	月	とんじる	ふた肉 とうふ 油あげ みそ		にんじん	だいこん ごぼう ねぎ	じゃがいも こんにゃく		638 23.7 2.7	
		きのうどん 牛乳 (ソフトめん きのこじる)	とり肉 油あげ	牛乳	にんじん	なめこ しめじ ねぎ エリンギ しいたけ	ソフトめん 砂糖	油		
		りんごおやき				りんご	小麦粉 砂糖			
31	火	れんこんサラダ			にんじん	れんこん きゅうり とうもろこし			759 22.5 3.3	
		コッペパン 牛乳	牛乳				パン			
		かぼちゃがたハンバーグ (小1~4年 40g、小5~6年 60g)	とり肉 ふた肉		かぼちゃ トマト	たまねぎ にんにく しょうが	砂糖			
		●パックケチャップ								
		かぼちゃサラダ			かぼちゃ	たまねぎ きゅうり とうもろこし		マヨネーズ		
		●マヨネーズ			にんじん ごまつな	たまねぎ		じゃがいも		
		コンソメスープ	ベーコン とうふ							
		※とうにゅうプリン	豆乳				砂糖			
		オムライス 牛乳 (チキンライス いりたまご ●パックケチャップ)	とり肉 卵	牛乳	にんじん トマト	たまねぎ とうもろこし	ごはん			
		プロッコリーサラダ			プロッコリー	カリフラワー	砂糖			
		だいこんスープ	ふた肉		にんじん パセリ	だいこん たまねぎ しいたけ にんにく				
		※ハロウィンエクレア	卵	牛乳	かぼちゃ		小麦粉 砂糖 チョコレート			

●学校で分けるもの ※業者配達

- おかずの()の数は、低学年(1~2年)、中学年(3~4年)、高学年(5~6年)、中学生・職員です。
- 太字は茨城県産使用を予定しております。・材料の都合により献立内容が変更になる場合があります。
- この献立表に記載されている食品は主な食品で、微量の調味料や加工品に含まれているアレルギーに由来する食品(卵や乳等)等使用食品のすべてを記載しておりません。
- ごはんやパン、残菜以外は学校で処分して下さい。
- 魚料理には「骨」がある場合がありますので、気をつけて食べて下さい。

身边な「SDGs」を意識してみませんか?

ここ数年で、「SDGs」という言葉をよく目にすることになりました。SDGsとは「持続可能な開発目標(Sustainable Development Goals)」を略した言葉で、国際連合に加盟する193の国々が、2030年までに達成すべき17の目標です。現在、世界では気候変動、飢餓、紛争、感染症など、さまざまな課題を抱えていますが、これらを解決し、世界中のすべての人びとが、安心して暮らし続けられる社会を目指すものです。

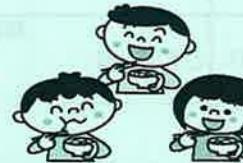
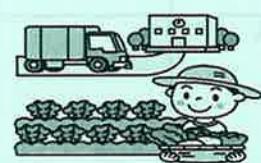
学校給食におけるSDGs 納得ではこんなことに取り組んでいます!

栄養バランスを考えた献立を提供しています。

安心して食べられるよう衛生的に調理しています。

地産地消を推進しています。

みんなで同じものを食べることができます。



減塩の日(いばらき美味しいDay)

茨城県では毎月20日は「いばらき美味しいDay(減塩の日)」と定めました。

給食センターでは「減塩の日」の給食として、塩分を減らすためにかつおぶし等でだしをとった汁物を提供します。



しんまい 新米の季節です。
よく味わっていただきましょう。