令和7年10月 学校給食予定献立表

			 								
日 (曜)		こんだて	1 87	28	体の問う 3群	481	5群	6#	その他 順味料	エネルギー (kcal)	衰塩 相当量 (g)
			だんぱく質 魚・肉・卵 豆・豆製品	無機質 牛乳・小魚 海薬	ビタミ 緑黄色野菜	ン・無機質 その他の野菜 製物	炭水化物 穀類・いも類 砂糖	胎質	STORY	(kcal)	(g)
1 (3%)	主食	こはん					こはん ***				
	主菜	ハンバーグガーリックソース	★ハンバーグ			たまねぎ にんにく しょうが	でん粉 砂糖	油	しょうゆ みりん		
	副菜	ポテトサラダ	ЛД		にんじん	たまねぎ きゅうり	じゃがいも	ノンエッグマヨネーズ	塩 こしょう 酢	⊕ 663 ⊕ 816	2.6 3.0
		チンゲンサイとたまごのスープ	卵豆腐		チンゲンサイ にんじん	長ねぎ しめじ しいたけ	でん粉		しょうゆ 塩 チキンガラスーブ		
	他	500F007 件乳		牛乳			*				
2 (木)	主食	こはん		からなくんメニュー			ಪಡಿಸಿ 🍄				
	主菜	いかのマリネ	★いかでん粉付き			Estas Estas	三温糖	油	酢 塩		
	副菜	ごまじょうゆあえ			小松菜 を にんじん	もやし キャベツ		ごま ごま油	しょうゆ 酢	小 634 中 781	2.3 2.7
		eocide 沢煮椀	豚肉		EAUA	大模・長ねぎ・	里芋 こんにゃく		混合だし しょうゆ 塩 こしょう		
	怡	を2C+2 牛乳		牛乳							
3 (4)	主食	はちみつパン					はちみつパン				
	主菜	マカロニのクリーム素	鶏肉 豆乳	牛乳 生クリーム スキムミルク	ブロッコリー にんじん	たまねぎ しめじ	マカロニ じゃがいも 小麦粉	★豆乳バター 油	野菜ブイヨン 塩 こしょう	/h 689	26 32
	副菜	コーンサラダ	ЛД		ほうれん草 にんじん	キャベツ とうもろこし レモン		油	粒マスタード 酢 塩 こしょう	4 689 4 839	3.2
	fß	たった。?		牛乳							
		こはん					ವಡ ೂ				
	主食	ツナわかめふりかけ	かつお	★わかめごはんの素				ごま			
6	主菜	SEC さらいち こもの 豚肉と里芋の煮物	豚肉 厚揚げ		にんじん	たまねぎ たけのこ 長ねぎ しいたけ	里芋 こんにゃく 砂糖		しょうゆ 酒 みりん	d) 679	21
(月)	副軍	からしあえ	★かまぼこ	お月見献立	小松菜 にんじん	キャベツ もやし			しょうゆ からし粉	小 679 中 829	2.1 2.5
		お月見ゼリー					★お月見ゼリー				
	他	\$°\$-°°		牛乳							
	主食	ミルクパン					ミルクパン				
	主菜	チキンマスタードマヨ焼き	織肉			にんにく しょうが たまねぎ	パン粉	ノンエッグマヨネーズ	粒マスタード こしょう		
7 (火)		フレンチサラダ	ЛД		ブロッコリー にんじん	キャベツ きゅうり とうもろこし		油	酢 塩 こしょう	小 657 中 801	2.8 3.4
	副菜	夏と野菜のスープ			ほうれん草 にんじん チンゲンサイ パセリ	たまねぎ しめじ	大麦		チキンガラスーブ 塩 こしょう		
	他	ぎゅうじゅう 牛乳		牛乳	,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,						
	主食	こはん					ಪಡಿಗೆ				
8 (30)	主菜	あじ磯辺フライ	★あじ磯辺フライ					油		1	
		もやしとブロッコリーのおかかあえ	かつお節		ブロッコリー にんじん	もやし	三温糖	油	しょうゆ 酢	小 678 中 837	1.7 2.0
	部第一	CAGS 解汁	豚肉 豆腐 みそ		にんじん	大根 長ねぎ ごぼう	じゃがいも	油	混合だし	Ψ 637	20
	fts	(本)		牛乳							
	主食			120			ಪಡಿಸಿ 🌼				
		ごはん 適けぎょうざ	★揚げぎょうざ					油			
9 (木)	±*		★焼5<わ		EAUA ES	キャベツ もやし	ZA SIK	ごまごま油	しょうゆ 酢 塩 一味唐辛子	∯ 610 ∯ 782	2.3
	副菜	にらとちくわのごまサラダ	ベーコン 豆腐	わかめ	テンゲンサイ にんじん	大根 長ねぎ とうもろこし	0746	Ca Cam	チキンガラスープ しょうゆ 塩 こしょう	Ф 782	28
		わかめスープ	ベーコン 立両	牛乳	737391 ENON	とうもろこし			塩 こしょう		
	fß	きゅうにゅう 牛乳 いばらきけんさんでひき		49.							
	主食	変属県産小麦パン		目の愛護デー			茨城県産小麦パン				
10		ブルーベリージャム	原南 ベーコン 大豆		EA.5A. 18911		★ブルーベリージャム		ウフターバーフ ケチャップ to	d 670	26
金		鬱厥とかぼちゃのトマト素	豚肉 ベーコン 大豆 白いんげん豆		にんじん パセリ かぼちゃ トマト	たまねぎ	じゃがいも 砂糖	油	ウスターソース ケチャップ 塩 野菜ブイヨン こしょう 赤ワイン	小 670 中 806	26 32
		ハムとにんじんのマリネ 50.050.2	ΛΔ		EAUA	きゅうり たまねぎ キャベツ レモン		オリーブオイル	酢 塩 こしょう	-	
		(8e)10e) 年乳		牛乳							
		ソフトメン				たまれず 目れず	ソフトメン		現金だ1、1、p.Xxxx - Wr		
14 (X)		あうとん 学	豚肉		小松菓 にんじん	たまねぎ 長ねぎ えのきたけ			混合だし しょうゆ 塩 みりん 酒	d. C.:	0.5
	部軍	敬手し大根とささみのあえもの	鶏肉		にんじん	切干し大模 もやし きゅうり	砂糖	ごま油	酢 しょうゆ 一味唐辛子	小 641 中 830	2.8 3.5
	他	手作りあずき蒸しパン	★ゆであずき	牛乳			★ホットケーキミックス				
		きゅうにゅう 牛乳		牛乳							
	主食	こはん		きのこの日			ಪಡಗಿ 🍣		中部リーフ かさ・・・*		
	主菜	きのこカレー	豚肉		EAUA	たまねぎ しめじ エリンギ にんにく ブルーン	じゃがいも	油	中濃ソース ケチャップ カレー粉 ガラムマサラ ★カレールウ		
15 (3k)	副菜	大根とわかめのサラダ	ЛД	わかめ	EAUA	大模 とうもろこし きゅうり にんにく		油	酢 塩 こしょう	小 668 中 814	25 29
	他	ヨーグルト		★ヨーグルト							
		ぎゅうじゅう 牛乳		牛乳			*				
16 (木)	主食	ごはん					ಪಡಿಸಿ 🍣				
	主菜	et 鮭のごまみそがけ	★さけ切身でん粉付き みそ			しょうが	砂糖	油 ごま	しょうゆ みりん 酒		
	主菜	チキンとほうれん ²² のあえもの	鶏肉		ほうれん草 にんじん	キャベツ しょうが	砂糖	ごま油	酢 しょうゆ	\$\psi 657 \$\phi 808	20 25
	副菜	けんちん発	豆腐		小松菜 にんじん	大模 長ねぎ こぼう しいたけ	里芋 こんにゃく	油	混合だし しょうゆ 塩		
	-	た。2007年第		牛乳						1	1

			体の中での主な				Litt 6 M	茨城町学校給1	学校給食共同調理		
日(曜)		こんだて	体をつくるもとになる変易 1 群 2 群		体の勝子を整える食品 3群 4群		エネルギーのもとになる食品 5群 6群		その地	T21.d-	食塩
(000)			たんぱく質 魚・肉・卵 豆・豆製品	無機質 牛乳・小魚 海滅	ビタ: 緑黄色野菜	ミン・無機質 その他の野菜 果物	炭水化物 穀類・いも類 砂糖	治粉	その地 間味料	エネルギー (kcal)	食塩 相当量
	主食	はちみつパン					はちみつパン				
17 (s)	主菜	ボークチャップ焼き	豚肉		トマト	たまねぎ しょうが にんにく	砂糖 でん粉	油	ウスターソース 酢 塩 ケチャップ チリパウダー 酒		
	副菜	易ふきいも			パセリ		じゃがいも		塩 こしょう	小 639 中 779	2.7 3.4
		首葉とベーコンのスープ	ベーコン		ほうれん草 にんじん	白菜 しめじ たまねぎ		油	野菜ブイヨン 塩 こしょう		
	他	50.9C0.9 年第		牛乳							
	主食	ごはん					こはん				
20 (月)			★ロースかつ	Cay			69年8	油	ウスターソース ケチャップ とんかつソース 酒		
	主菜	ソースカツ	*0-20-3	334		キャベツ もわし	0746	/@		Jh 633	20
	副菜	しょうがあえ			にんじん	キャベツ もやし きゅうり しょうが			しょうゆ	小 633 中 785	2.4
		まごわやさしいみそ光	油揚げ ★焼ちくわ みそ	わかめ	ほうれん草 にんじん	大模 長ねぎ ごぼう しいたけ	じゃがいも	ごま	混合だし		
	他	500C00 件乳		牛乳							
	主食	黛パン					無パン				2.5 3.1
21 (火)	主菜	製のボークビーンズ	大豆 豚肉		にんじん トマト	たまねぎ しめじ	じゃがいも さつまいも 砂糖	油	中濃ソース 塩 ケチャップ	小 628 中 774	
(火)	副菜	キャロットドレッシングサラダ	鶏肉		小松菜 にんじん	キャベツ たまねぎ にんにく しょうが		油	しょうゆ みりん 塩	ф 774	3.1
	他	500F000 件到		牛乳							
	主食	こはん					ごはん				
22 (水)	主菜	さんまのしょうが ^点	★さんまのしょうが素								
		こんにゃくのきんびら	★さつま揚げ		にんじん	ごぼう れんこん 枝豆	こんにゃく 砂糖	ごま油	しょうゆ みりん 一味唐辛子	小 652 中 780	1,9
	副單		厚揚げ		小松菜 にんじん	大根 長ねぎ	里芽 でん粉	-	混合だし しょうゆ 酒 塩	Ψ 780	2.0
		のつべい計	厚地リ		UNIX ENON	AR 9665	至手 ぐん初		混合にし しょうゆ 岩 塩		
	他	50-9C0-9 年乳		牛乳							
	主食	CIAA					ごはん				
	主菜	ピピンパ (肉炒め)	移肉			切干し大模 にんにく	69特	油	しょうゆ テンメンジャン		
23 (木)	副菜	ビビンバ (野菜とたまごのナムル)	★いり玉子		ほうれん草 にんじん	もやし	砂糖	ごま油	しょうゆ	小 608 中 751	23
	22.55	響龍スープ	豆腐		チンゲンサイ	たまねぎ しいたけ しょうが	音雨	ごま油	チキンガラスーブ しょうゆ 酒 こしょう 塩		
	他	5-2C-02 年乳		牛乳							
	主食	茨城県産小麦パン					茨城県産小麦パン				
	主菜	ミートコロッケ	★ミートコロッケ					油			
24 (金)		チーズとブロッコリーのサラダ	ЛΔ	チーズ	ブロッコリー にんじん	キャベツ にんにく		油	酢塩 こしょう	小 660 中 813	2.8 3.4
(36)	副菜	ミネストローネ	鶏肉 ★ミックスピーンズ		ほうれん草 にんじん	たまねぎ セロリ ヤングコーン	マカロニ	★豆乳バター	★トマトソース 塩 こしょう 野菜ブイヨン	- 010	0.4
		きゅうにゅう 牛乳		牛乳		ヤンクコーン			野采ノイヨン		
	他			7-70			*				
	主食	CltA					Clan				
	主菜	さばのケチャップソース	★さば切身でん粉付き			しょうが	砂糖	油	ウスターソース ケチャップ		
(月)	副菜	おひたし	かつお節		ほうれん草 にんじん	キャベツ			しょうゆ	小 647 中 812	2.4
		にらたま光	ハム・豆腐・卵		E6	たまねぎ しめじ	でん粉		混合だし しょうゆ 塩		
	他	500C00 牛乳		牛乳							
	主食	ソフトメン					ソフトメン				
	主菜	あんかけうどん光	豚肉 油揚げ		にんじん	大根 長ねぎ しいたけ	でん粉		混合だし しょうゆ みりん 塩		
28 (火)		五色あえ	★かまぼこ		ほうれん草 にんじん	もやし きゅうり	砂糖	油	しょうゆ 酢	小 669 中 864	3.2 4.0
	副菜	スパイシーポテト					じゃがいも	油	塩 こしょう パブリカ粉 カレー粉 チリパウダー		
	他	5°2°°°°°°°°°°°°°°°°°°°°°°°°°°°°°°°°°°°		牛乳							
	主食						Cidh 🌳				
		こはん こ				たまねぎ たけのこ					
29 (水)	主菜	を 豆腐のカレー素	豆腐 厚揚げ 豚肉		チンゲンサイ にんじん	たまねぎ たけのこ 長ねぎ しょうが	でん粉 三温糖	油	カレー粉 しょうゆ 酒	小 638 中 784	1.9 2.2
300 (xt)	副菜	警報 サラダ	ΛΔ		にんじん	キャベツ もやし	春雨 三温糖	ごま油	しょうゆ 酢 からし粉		
	他	売 97000		牛乳							
	主食	こはん					Eld.A				
	採	類肉とさつまいもの甘辛あげ	鶏肉			ごぼう	さつまいも でん粉 砂糖	油 ごま	しょうゆ 酒 みりん		
		もやしとにらのあえもの			ES ENUN	もやし	三温糖	ごま油	しょうゆ	小 698 中 858	1.5 2.5
	副菜	キャベツと油棚げのみぞ光	油揚げ みそ		小松葉 にんじん	キャベツ たまねぎ えのきたけ	こんにゃく		混合だし		
	他	₽° 第 ^{°°} ?		牛乳							
	主食	ミルクパン					ミルクパン				H
31 金		ケチャップミートボール	★ケチャップミートボール							1	
	*		ベーコン		小松菜 にんじん	キャベツ もやし		油	野菜ブイヨン 塩 こしょう	小 629 中 792	21
	副菜	野菜ソテー								ф 792 —	2.9 3.7
		じゃがいもと音彙のスープ	鶏肉		にんじん バセリ	たまねぎ 白菜 セロリ	じゃがいも	油	野菜ブイヨン 塩 こしょう	4	
	他	500000 牛乳		牛乳	1						1

☆小魚類(しらす・ちりめんじゃこ等)は、えび・かにを食べているか、えび・かにが混ざる漁場で採取しています。
※ 都合により、献立や材料を変更することがありますので、ご了承ください。
茨城町座の食材は、米・にらです。
びぬ丸くんメニューの茨城町座の食材は、米・にら・キャベツ・ごぼう・小松菜・大根・たまねぎ・にんじか・長ねぎ・ピーマン・赤パブリカです。
茨城県産の食材は、ソフトメン・牛乳・卵・豚肉です。

