平成27年3月 中学校 基本献立 献立表献立指導計画(月目標) 食生活の自立をめざそう

	献立名	主要材料			栄養価	
No.		主に体をつくる	主に体の調子を整える	主に熱や力のもとになる	ɪネルギ- (kcal)	たんぱく質 (g)
1	赤飯 牛乳 さわらの西京焼き 菜の花のからしあえ すまし汁 くだもの	牛乳, 白みそ, さわら, かまぼこ, 昆布, 豆腐	菜の花, はくさい, えのきたけ, みつば, にんじん, たまねぎ, いちご	赤飯, 上白糖, じゃがいも	763	32. 9
2	麦ご飯 ふりかけ 牛乳 大豆の五目煮 ごま酢あえ	牛乳. 角切昆布, 大豆, 厚あげ, 平天 牛肉, わかめ	ごぼう, 干ししいたけ, こんにゃく にんじん, もやし, キャベツ	精白米、麦、胚芽ふりかけ、サラダ油、じゃがいも、黒砂糖、上白糖、いりごま	809	30. 2
	しょうゆラーメン 牛乳 野菜チップス くだもの	牛乳, いか, 豚肉	もやし、しょうが、葉ねぎ、とうもろこし、はくさい、たまねぎ、にんじん、チンゲンサイ、きくらげ、れんこん、ネーブル	中華めん, ごま油, 油, さつまいも	788	26. 6
	<u>自由献立</u> 米粉パン 牛乳 チキンカツ そえ野菜 コーンスープ	牛乳,卵,若どり,ベーコン	キャベツ, ケチャップソース, とうもろこし, こまつな, とうもろこしたまねぎ, にんじん	米粉パン, 油, パン粉, 小麦粉, サラ ダ油, じゃがいも	805	29. 3
6	ご飯 納豆 牛乳 さけの香味焼き みそ汁	牛乳, 納豆, さけ, 赤みそ, 中みそ, 油あげ, 豆腐	しょうが, 葉ねぎ, しめじ, 青にら, だいこん, たまねぎ, にんじん	精白米,サラダ油,いりごま,じゃがいも	793	36. 3
7	ご飯 牛乳 肉じゃが わけぎのぬた くだもの	牛乳, 厚あげ, 牛肉, 白みそ, わかめ いか	こんにゃく, たまねぎ, にんじん, わけぎ, いよかん	精白米, 三温糖, 黒砂糖, じゃがいも, サラダ油, 上白糖	823	28. 2
	シーフードスープスパゲティ 牛乳 ハムサラダ くだもの 自由献立	牛乳, ベーコン, スキムミルク, いか, えび, ベビーホタテ貝, ロースハム	エリンギ, とうもろこし, にんじん チンゲンサイ, たまねぎ, キャベ ツ, 清見オレンジ	ソフトめん, サラダ油, ポター ジュ, ホワイトルウ, じゃがいも, 上白糖	806	30. 7
	黒糖パン 牛乳 ホキのオーロラソースあえ 白いんげん豆と卵のスープ	牛乳, 白みそ, ホキ, ベーコン, 卵	パセリ, トマトケチャップ, たまねぎ, ほうれんそう, キャベツ, にんじん	黒糖パン, サラダ油, 油, でん粉, 三温糖, 白いんげん豆	800	33. 7
	ハヤシライス 牛乳 スプリングサラダ ヨーグルト	牛乳, 牛肉, スキムミルク, ヨーグ ルト		精白米, ビーフシチュー, ハヤシルウ, サラダ油, じゃがいも, 上白糖, カラーマカロニ	855	27. 0
	自由献立 かやくうどん 牛乳 吉備路豆 くだもの	牛乳、かまぼこ、油あげ、若どり、昆布、青のり粉、スキムミルク、いり 大豆	ごぼう, えのきたけ, たまねぎ, にんじん, 葉ねぎ, 清見オレンジ	うどん, 三温糖	800	34. 3
	ご飯 牛乳 赤魚の四川だれかけ ワンタンスープ くだもの	牛乳, 赤魚, 豚肉	根深ねぎ, しょうが, チンゲンサイ にんじん, たまねぎ, もやし, きく らげ, りんご	精白米, 三温糖, 油, でん粉, いりごま, ごま油, じゃがいも, ワンタン皮	802	29. 5
_	<u>自由献立</u> 中華井 牛乳 幸風サラダ くだもの	牛乳, うずら卵, いか, 豚肉, えび, 焼豚	しょうが、チンゲンサイ、干ししい たけ、たけのこ、もやし、はくさい、 たまねぎ、にんじん、ほうれんそう 赤ピーマン、デコポン	精白米, ごま油, でん粉, いりごま, サラダ油, 上白糖, じゃがいも	829	30. 6
17	ご飯 牛乳 焼きししゃも いりどうふ 即席漬け	牛乳,子持ししゃも,卵,押し豆腐,若どり	こまつな, 干ししいたけ, にんじん たまねぎ, キャベツ, たくあん	精白米, サラダ油, 三温糖, じゃが いも, ごま油, いりごま	817	31. 3