平成30年1月 小学校 基本献立 献立表 献立指導計画(月目標) 日本と外国の食文化に関心をもち、国際理解を深めよう

No.	献立名	主要材料			栄養価	
		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	エネルキ* - (kcal)	たんぱく質 ^(g)
1	自由献立					
	自由献立					
3	こめこパン 牛乳 若どりのからしじょうゆ揚げ 七草入りごまあえ ぜんざい	牛乳、若どり	だいこん, すずしろ, はくさい, にんじん, ほうれんそう, すずな	米粉パン,油,でん粉,上白糖,いり ごま,小豆,白玉餅,黒砂糖 	669	26. 7
4	ごはん 牛乳 ぶりの照り焼き 七福煮なます 昆布巻き	牛乳, ぶり, 油あげ, 昆布巻	ごぼう,れんこん,たけのこ,にんじん,こんにゃく,さやいんげん	精白米, 上白糖, サラダ油	657	25. 6
5	あなごめし 牛乳 けんちん汁 くだもの	牛乳, 卵, あなご, 絞り豆腐	ごぼう, みつば, にんじん, 葉ねぎ, だいこん, こんにゃく, ぽんかん	精白米, 上白糖, ごま油, さといも	639	24. 2
6	ハッシュドビーフめん 牛乳 白菜サラダ	牛乳, 粉チーズ, 牛肉	トマトケチャップ, にんにく, マッシュルーム, にんじん, たまねぎ, レモン, はくさい, ブロッコリー	ソフトめん, じゃがいも, サラダ 油, ハヤシルウ, 上白糖	650	25. 3
7	ごはん 韓国のり 牛乳 さわらのヤンニョムジャン焼き みそチゲ	牛乳,韓国味付けのり,さわら,赤みそ,中みそ,押し豆腐,豚肉	しょうが, にんにく, 根深ねぎ, はくさい, 白菜キムチ, たまねぎ, にんじん, しめじ, 青にら	精白米, ごま油, いりごま, じゃがいも	628	27. 8
8	自由献立					
9	麦ごはん 牛乳 煮しめ 水菜の即席づけ	牛乳, 結び昆布, 高野豆腐, ちくわ, 若どり	さやいんげん, こんにゃく, 干ししいたけ, ごぼう, にんじん, れんこん, たくあん, みずな, はくさい	精白米、麦, 上白糖, サラダ油, さといも, いりごま	619	22. 3
10	ごはん 牛乳 あじのおろしあんかけ 豆乳入りみそ汁 くだもの	牛乳, あじ, 豆乳, 白みそ, 中みそ, 厚あげ	だいこん, たまねぎ, しゅんぎく, はくさい, にんじん, しめじ, ぽん かん	精白米, 油, でん粉, 上白糖, じゃが いも	632	25. 1
11	力うどん 牛乳 アーモンドあえ	牛乳, 昆布, 餅しのだ, かまぼこ, 若 どり	えのきたけ, 葉ねぎ, にんじん, た まねぎ, キャベツ, とうもろこし, ほうれんそう	うどん, 上白糖, ローストアーモンド	622	22. 5
	自由献立					
13	レーズンパン 牛乳 ムサカ 白いんげん豆のスープ	牛乳, ヨーグルト, 卵, 豚肉, ベーコ ン	パセリ, トマトピューレー, マッシュルーム, たまねぎ, こまつな, にんじん, キャベツ	レーズンパン, 上白糖, オリーブオイル, じゃがいも, 白いんげん豆	625	25. 8
14	ごはん 牛乳 すきやき 小魚のごまがらめ くだもの	牛乳, 牛肉, 焼き豆腐, かえりちり めん	根深ねぎ, はくさい, たまねぎ, にんじん, こんにゃく, ごぼう, りんご	精白米, サラダ油, 強力麩, 黒砂糖. じゃがいも, 上白糖, いりごま	680	27. 3
15	麦ごはん 牛乳 めざし 切り干し大根の煮もの すいとん	牛乳, 真いわし丸干し, 油あげ, 若 どり	にんじん, 切干しだいこん, 干ししいたけ, 葉ねぎ, ごぼう, だいこん	精白米, 麦, サラダ油, 上白糖, さといも, 小麦粉	632	22. 8
	海鮮あんかけそば 牛乳 揚げぎょうざ くだもの	牛乳, いか, えび, ほたて小柱, ぎょうざ	たまねぎ, もやし, しょうが, にんじん, はくさい, たけのこ, チンゲンサイ, にんにく, いよかん	中華めん, でん粉, ごま油, 油	616	27. 8
17	自由献立					