10月3日(月)	10月4日(火)	10月5日(水)	10月7日(金)	学校給食センター 中学校
黒糖パン牛乳	ごはん 牛乳	ごはん 牛乳	栗ごはん 牛乳	* 200
チリコンカン	厚揚げの野菜あんかけ	麦と野菜のスープ	鶏団子と野菜の煮物	
コールスローサラダ	たくあん和え	シュクメルリ丼	キャベツのおひたし	ごちそうさまの前に…
	城陽市の青ねぎを使用!		十三夜献立	
食品名 1人分量	食品名 1人分量	食品名 1人分量	食品名 1人分量	ないたれ
(黄) 黒糖パン1 こ(赤) 牛乳1 本	(黄) 精白米 100 g	(黄) 精白米 100 g	(黄) 精白米 90 g	またりなま
(赤) ミックスビーンズ 18 g	(赤) 絹厚揚げ(冷凍) 75 g	(黄) もち麦 6 g	塩 1.1 g	*
(赤) 豚肉スライス18 g(黄) じゃが芋42 g	(緑) 玉ねぎ 34 g	(緑) キャベツ 30 g	(赤) 牛乳 1 本	112 311/1/2 (選載
(緑) 人参 12 g (緑) 玉ねぎ 60 g		(緑) 玉ねぎ 42 g (緑) 人参 12 g	(赤) 鶏つくね 46 g (緑) 人参 33 g	はこう は まだ たち
(緑) トマト 4.8 g 濃口しょうゆ 6.2 g	(緑) 青ねぎ 7 g	(緑) パセリ 0.6 g 塩 0.3 g	(緑) 玉ねぎ 52 g	γ
トマトケチャップ 10.8 g	濃口しょうゆ 0.9 g	こしょう 0.02 g	(緑)(冷)むき枝豆 9 g	き大き農。
トマトピューレ 3.6 g (黄) 三温糖 0.6 g	(黄) 三温糖 1.4 g	冷凍ブイヨン(チキン) 8.4 g 淡口しょうゆ 3.6 g	みりん 0.7 g	にない。水で 人でに、さん だ一斉をん。
チリパウダー 0.02 g カレ一粉 0.22 g	みりん 2.8 g 酒 1.3 g	水 132 g (赤) 鶏肉もも(唐揚げ大) 48 g	濃口しょうゆ 4.2 g淡口しょうゆ 2.6 g	t t t t t t t t t t t t t t t t t t t
水 54 g (緑) キャベツ 39 g	Maria I Inter	白ワイン 1.2 g (緑) 玉ねぎ 18 g		なおや
(緑) 人参 20 g	水 56 g		(緑) キャベツ 30 g	たがいたとといって
(黄) 三温糖 0.4 g	(緑) きゅうり 22 g	(緑) おろしにんにく 1 g	(赤) 花かつお 1.2 g	となり、
塩 0.4 g こしょう 0.04 g	(赤) 塩昆布 1.1 g			40.5
(黄) 米油 1.7 g	(黄) 白いりごま 0.8 g 淡口しょうゆ 0.6 g	ホワイトルウ 3.6 g (緑) レモン汁 0.1 g		まいさ 最後のひと粒まで おいしく味わえると いいですね。
		塩 0.5 g こしょう 0.01 g	お月見	10月は食品ロス削減月
		水 30 g		「した」 間です。「もったいな い」の心を大切にしたい
		☆ _ きっまいもは / / . 食物せんいたっぷり		ものですね。給食も、成 長期に大切な栄養をたっ
		ENERGIA SISTE		ぶりこめていますので、 ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・
エネルギー たんぱく質 脂肪	エネルギー たんぱく質 脂 肪	エネルギー たんぱく質 脂肪	エネルギー たんぱく質 脂 肪	くださいね。
栄養量 (キロカロリー) (ケ・ラム) (ケ・ラム) (ケ・ラム) 18	栄養量 (キロカロリー) (グラム) (グラム) (グラム) 701 30.5 20.7	栄養量 (キロカロリー) (ダラム) (ダラム) (ダラム) 744 28.6 22	栄養量 (キロカロリー) (グラム) (グラム) (グラム) (カンラム) (カンカム) (\\
10月11日(火) ごはん	10月12日(水) ごはん	10月13日(木) 青しそごはん	10月14日(金) 麦ごはん NEW	10月17日(月) 味付けパン
牛乳	牛乳	牛乳	牛乳 NEW!	牛乳
たぬき汁 豚肉の生姜炒め	チキンカレー フルーツカクテル	具だくさんみそ汁 ししゃもの唐揚げ	わかめと卵のスープ さい高野!丼	マカロニのトマトソース煮 れんこんサラダ
ブルーベリーゼリー				
食品名 1人分量	소민선 11/1년	<u> </u>	食品名 1人分量	食品名 1人分量
(黄) 精白米 100 g	(黄) 精白米 100 g	(黄) 精白米 100 g	(黄) 精白米 90 g	(黄) 味付けパン 1 こ
(赤) (冷) 油揚げ 6 g		(赤) 牛乳 1 本		(黄) マカロニ・ツイスト 12.5 g
(赤) 豆腐24 g(黄) 色紙切こんにゃく18 g	塩 0.06 g こしょう 0.01 g	(赤) (冷) 油揚げ8 g(赤) 豚肉スライス18 g	(赤) 鶏肉 18 g (赤) 冷凍液卵 18 g	(赤) 鶏肉38 g(緑) 玉ねぎ50 g
(緑) えのきたけ9.6 g(緑) 玉ねぎ18 g	カレ一粉 0.18 g	(緑) 緑豆もやし 14 g	(赤) 干しわかめ 1 g	(緑) 人参 25 g (緑) パセリ 0.6 g
(緑) 人参 12 g (緑) しょうが 1 g	(緑) セロリ 6 g	(緑) 人参 12 g	(緑) 玉ねぎ 24 g	トマトケチャップ 15 g
(緑) 青ねぎ 6 g	(緑) おろしにんにく 0.4 g	(緑) 青ねぎ 6 g	削り節 1.2 g	(黄) 小麦粉(焙煎)1.5 gウスターソース1.5 g
淡口しょうゆ 3.6 g	(黄) じゃが芋 48 g	(赤) こうじみそ 1.6 g	冷凍ブイヨン(チキン) 7.2 g 淡口しょうゆ 6 g	トマトピューレ 4 g
	(緑) 玉ねぎ 48 g アレルゲンフリーカレーフレーク 19.2 g	削り節 3 g 水 132 g		(緑) トマトペースト 1.5 g (緑) トマト水煮 10 g
	トマトケチャップ 1.2 g	(赤) 粉付きししゃも 2 尾 (17g)	(緑) 人参 20 g (緑) 玉ねぎ 34 g	塩 0.2 g
(赤) 豚肉スライス 63 g	ウスターソース 1.3 g	(黄) 米油(揚げ油) 3.6 g	(緑) 青ねぎ 6 g	水 75 g
(緑) しょうが 1.4 g (緑) 玉ねぎ 63 g	(黄) 新カクテルゼリー 26 g		(緑) 切り干し大根 3.5 g	(赤) ボンレスハムスライス 5 g (緑) れんこん 25 g
濃口しょ う ゆ 5 g	(緑) みかん缶 26 g (緑) りんご缶 26 g	エス ディー ジー メ	こしょう 0.01 g	(緑) 人参 15 g (黄) 白いりごま 1 g
酒 1.7 g (黄) 三温糖 1.4 g		SDGs	(黄) 三温糖 2.4 g (赤) 赤みそ 6 g	(黄) 三温糖0.3 g濃口しょうゆ0.5 g
(黄) プチドリップ 0.36 g (黄) ブルーベリーゼリー 1 こ		~ ~~~~	濃口しょうゆ 1.5 g	
(50g)	味覚の秋		酒 0.8 g	
目の愛護テー献立			カレー粉 0.2 g (黄) でんぷん 1.5 g	***
			水 15 g	
		HAH		
	p			Was to the second
*	栄養量 エネルギー たんぱく質 脂肪 (ケラム) (ゲラム) エネルギー (キロカリー) (ゲラム) (ゲラム) エエ・カー	エネルギー (キロカリー) たんぱく質 (グラム) 脂 (グラム) *養量 (グラム)		** 業養量
747 33.4 18.7	733 23.3 16.8	674 28.3 21.8	723 34. 3 22. 3	800 31.2 24.8

多●教会●教会●教会●教会●教会●教会●教会●教会 NO 2

中学校 城陽市立学校給食センター 10月18日(火) 10月21日(金 10月24日(月) 10月20日(木) 10月19日(水) はん(減量) はん ゚゙はん NEW! 牛乳 牛乳. 牛乳. 牛乳 牛乳 NEW! 芋煮汁 豆乳みそ汁 秋豚汁 高野豆腐としょうがのスープ 野菜ス-ハンバーグ 油麩丼 さわらのたまりしょうゆ漬け 鶏肉の七味焼き 切干大根入りビビンバ あっさり漬け 柿台 ボイルキャベツ (ケチャップ味) 城陽市の青ねぎ・ 日本時めぐり・山形県は宮城県 寺田いもを使用! 1人分量 食品名 1人分量 食品名 1人分量 食品名 1人分量 食品名 1人分量 食品名 90 g (黄) バーガーパン (黄) 精白米 100 g (黄) 精白米 90 g (黄) 精白米 100 g (黄) 精白米 1 5 (赤) 牛乳 1 本 (赤) 牛乳 1 本 (赤) 牛乳 1 本 (黄) 麦 (赤) 牛乳 本 10 |0 g (赤) 牛乳 |1 本 (赤) ショルダ (赤) 豚肉スライス 18 g (赤) あらびきつくね 30 g (赤) 豚肉スライス g (赤) 牛乳 18 g (黄) 色紙切こんにゃく 10 g (赤) (冷)油揚げ 6 g (赤) (冷)油揚げ 10 g (赤) 豚肉スライス (緑) 玉ねぎ 42 18 g g (黄) さつまいも 22 g (緑) 玉ねぎ 12 g (黄) 里芋 24 g (緑) 人参 (黄) じゃが芋 30 g g g (緑) キャベツ (緑) 大根 22 (緑) しめじ 10 g (緑) 人参 12 (緑) 人参 12 24 g g g 22 g (緑) ごぼう 30 g (緑) 白菜 (緑) 人参 10 12 g (緑) 玉ねぎ (緑) みずな g g (緑) 人参 8 (緑) 緑豆もやし 12 g (緑) しめじ 12 (赤) 高野豆腐 3 g 冷凍ブイヨン(チキン) 8.4 g g g 0.7 g (緑) 青ねぎ 6 4.8 (緑) 青ねぎ 4.8 g 3.6 (緑) 青ねぎ (緑) しょうが 淡口しょうゆ g g g 淡口しょうゆ 1.3 (赤) 豆乳 18 冷凍ブイヨン(チキン) 7. 2 0. 2 $8.4~\mathrm{g}$ (赤) 中辛みそ 塩 g g g g (赤) 中辛みそ 濃口しょうゆ 2.9 g (赤) こうじみそ 1.4 g 白ワイン 2.4 こしょう 8.4 0.02 g g g 0.2 g (赤) こうじみそ 1.4 煮干 3 淡口しょうゆ 4. 2 ガーリック 0.02 g g g g 120 g 1 Z 0.7 g煮干 3 塩 0.4 126 酒 水 水 g g g みりん 0.7 ж (赤) 鶏もも皮つき(70g) こしょう 0.02 (赤) ハンバーグ(80g) 90 g g g (赤) 鰆のたまり醤油漬け 126 g (緑) キャベツ 削り節 1.8 洒 1.2 g 38 g g (赤) 牛肉細切り 2.4 g 0.1 g者干 (50g)塩 36 カレー粉 0.09 g g $0.6\,$ g 0.2 g 8 g 6.3 g (緑) キャベツ トマトケチャップ (黄) でんぷん 41 (緑) しょうが (緑) ぜんまい水煮 g $0.2\,$ g $0.01~\mathrm{g}$ 114 (緑) 人参 11 酒 (緑) 切り干し大根 6 g こしょう 水 g g (赤) 冷凍液卵 31 (赤) 塩昆布 2 (緑) 青ねぎ 4.6 (緑) 人参 12 g g g (緑) おろしにんにく (緑) 緑豆もやし 8.4 g 0.5 g 24 g (黄)油ふ みりん 1 g (赤) 高野豆腐 淡口しょうゆ 七味唐辛子 1.3 g 0.01 g |(緑) チンゲンサイ 18 g 0.8 (緑) ごぼう (黄) 三温糖 洒 10 g 1.8 0.5 g g (黄) 三温糖 (緑) 人参 8 濃口しょうゆ 5 g 2.2 g g 0.2 g 濃口しょうゆ (緑) 玉ねぎ (黄) ごま油 4.3 19 g g (緑)(冷)三度豆カット みりん 淡口しょうゆ $0.2\,$ g 2.8 5 g g 和食を楽しむ献立 0.4 (緑) しょうが (黄) 白いりごま みりん 1.3 g 1.2 g g 0.2 g (緑) おろしにんにく 0.4 g (黄) 三温糖 2 g (黄) でんぷん みりん (黄) ごま油 $0.6\,$ g 3 g g あとひと口食べよう! 1.2 g 濃口しょうゆ 6.3 g (緑) 柿(1/4) (黄) 白いりごま (黄) でんぷん - 味唐辛子 0.01 g $0.6\,$ g 削り節 1.3 g (黄) プチドリップ 0.4 g 00 75 g 水 脂肪(グラム) エネルギー (キロカロリー) たんぱく質 (グラム) エネルギー (和加リー) たんぱく質 (グラム) 脂 肪(グラム) エネルギー (キロカロリー) たんぱく質 (グラム) 脂肪(グラム) エネルギー (キロカロリー) たんぱく質 (グラム) 脂 肪(グラム) エネルギー (キロカロリー) たんぱく質 (グラム) 脂肪(グラム) 682 673 33. 1 19.4 803 665 27. 9 772 10月31日(月) 10月26日(水) 10月25日(火) 10月28日(金) 10月27日(木) (減量) ゚はん いもころごはん ゚゙はん ミルクパン 上16. 牛乳 牛乳 牛乳 牛乳 牛乳 なめこ汁 タイピーエン カレーうどん ハッシュドポーク かぼちゃのクリームス・ 小松菜とコーンの変わり和え あじの梅しょうゆ煮 スイートポテトサラダ 油淋鶏 いかリングフライ キャベツとツナのサラダ 城陽市の青ねぎを使用! 城陽市の寺田いもを使用! 城陽市の寺田いもを使用! 城陽市の青ねぎを使用! 城陽市のかぼちゃを使用! 食品名 1人分量 1人分量 1人分量 1人分量 食品名 食品名 100 g (黄) ミルクパン (黄) 精白米 (黄) 精白米 90.0 g (黄) 精白米 100 g (黄) 精白米 90 g (赤) 牛乳 1本(赤)牛乳 1 本 (赤) 牛乳 (赤) 牛乳 濃口しょうゆ 1.1 g 本 1 本 24 g (赤) ショルダーベーコン 36 g (赤) 豚肉スライス (黄) (冷) うどん 56 g 淡口しょうゆ (赤) 豚肉スライス 5.5 g 12 g (赤) 鶏肉 12 g (緑) 人参 17 g 24 g (黄) さつまいも 赤ワイン 1.2 g (赤) かまぼこ 60 g 0.2 g (赤) うずら卵水煮 (赤) かまぼこ 12 g (黄) 米油 (揚げ油) 塩 (緑) 玉ねぎ 4 24 g 42 g 36 g (赤) 牛乳 0.02 g (緑) 人参 (緑) 玉ねぎ こしょう 12 g (緑) かぼちゃ 42 1 本 g ガーリック (冷)油揚け (緑) 人参 12 g 12 g 0.02 g (緑) キャベツ (緑) かぼちゃペースト 24 24 g (赤) g 6 g 18 g (緑) 玉ねぎ - 78 g (緑) 青ねぎ 6 g (緑) 青ねぎ (緑) なめこ水煮 (黄) バタ 1 g みりん 1.2 g (緑) キャベツ 24 g (緑) 人参 24 (黄) 緑豆はるさめ 4.8 g (赤) 牛乳 20 g g 濃口しょうゆ 1.8 g (緑) 玉ねぎ (緑) マッシュルーム 1.2 g 24 12 g 酒 (赤) 脱脂粉乳 2. 2 g g 淡口しょうゆ 3.6 g (緑) エリンギ 12 g 2.4 g 塩 淡口しょうゆ (緑) 人参 18 0.7 g g 0.4 g (赤) 中辛みそ 7.7 g ブラウンルウ 15.6 g こしょう 0.04 g こしょう 0.02 g 白湯スープ カレー粉 0.5 g (赤) 赤みそ 2.4 gデミグラスソース 2.4 3.4 白ワイン 1.1 g g g 1.2 g (黄) でんぷん 削り節 3.6 トマトケチャップ 6 冷凍ブイヨン(チキン) 2.4 (黄) 生クリーム 3 g g g g 3.6 8. 4 削り節 (緑) トマト水煮 冷凍ブイヨン(チキン) 3.6 126 水 114 g g g g g _ ローレル 108 (赤) あじの梅しょうゆ煮 0.07 (赤) 鶏肉 84 60 水 g g g g 0.7 g (緑) こまつな 20 (50g)ウスターソース 0.6 (緑) しょうが (赤) いかリングフライ 2 g g 1.7 g (緑) キャベツ 20 g 冷凍ブイヨン(チキン) 4.8 酒 (20g) g 11 g (緑) 人参 9 72 (黄) でんぷん (黄) 米油 (揚げ油) 8 g лk g g (黄) さつまいも (黄) 米油 (揚げ油) (緑)(冷)ホールコーン 13 g 39 8.4 g (赤) ツナ(ノンオイル) 14 g g (緑) キャベツ (赤) ちりめんじゃこ 1.3 g (緑) 玉ねぎ 7 g (緑) 青ねぎ 7 g 30 g (緑) (冷)ホールコーン 城陽産のさつまいものこ (黄) 白すりごま 0.5 (緑) 人参 7 (番) 三温糖 4. 2 12 g g g g 濃口しょうゆ (黄) 白いりごま 5.9 g (緑) 人参 こしょう 1 (赤) ボンレスハムダイス 13 6 g g g 3.3 g 3.4 g淡口しょうゆ 塩 0 1 酢 0.01 こしょう (黄) ごま油 0.7 g (黄) 三温糖 1. 2 g 0.01 g 酢 2.4 g ごはんと一緒にいただきましょう。 淡口しょうゆ 酢 1 2 4 g (黄) ノンエッグマヨネーズ 7.8 (黄) 三温糖 0 2 g g (黄) オリーブオイル 0.6 g エネルギー エネルギー たんぱく質 (グラム) 脂肪(グラム) エネルギー たんぱく質 (キロカロリー) たんぱく質 脂肪(グラム) たんぱく質 (グラム) 脂肪(グラム) エネルギー たんぱく質 (グラム) 脂肪 エネルギー たんぱく質 脂肪 栄養量 栄養量 栄養量 栄養量 (キロカ 26. 4 11.6 732 30. 4 38. 5 41 32. 6 776 26. 7 960