月 火 水 木 金 ごはん ミニコッペパン ごはん わかめごはん 587 kcal 709 kca 613 kcal 586 kcal 4 5 6 今月の炊き込みごはん たんぱくしつ たんぱくしつ たんぱくしつ たんぱくしつ ぎゅうにゅう ぎゅうにゅう ぎゅうにゅう ぎゅうにゅう 2lg 19 g 30 g 23 g あげごぼうの ごまだれ タイピーエン ぶたにく ごじる だいず <u>にびたし</u> 「かまぼこ(もみじ) 7 <u>きゅうきゅう</u> カレー(防災食) きりぼしだいこんと <u>そぼろに</u> 「ぶたミンチにく <u>やきざかな(ほっけ)</u> ほっけ ささみのあまずあえ 15 「わかめごはん」(7日) ごぼう でんぷん あげあぶら にんじん たまねぎ うすあげ にんじん いたこんにゃく キャベツ にんじん ささみフレーク チンゲンサイ <u>じゃこいり</u> きんびら 「ちりめんじゃこ にんじん たまねぎ 12 20 10 そのまま食べられる防災 ほししいたけ もやし きりぼしだいこん 2.5 にんじん こめ 80g 10 55 食です。お米も入ったもの じゃがいも みりん じゃがいも けずりぶし(さば・いわし) 0.5 れんこん にんじん ごま さとう こいくちしょうゆ みりん で、食物アレルギー特定 ちくわりょくとうはるさめ さとう 2.2 こいくちしょうゆ 2.7 ごま 0.7 みりん うすくちしょうゆ こめず あおねぎ 5 ひとくちごぼうてん 15 たきこみわかめ 2.3g こいくちしょうゆ けずりぶし(さば・いわし) 2.5 原材料28品目を使用し けずりぶし(さば・いわし) 2 5 5 あおねぎ 5 とりがらスープ 2.5 とんこつスープ 3 りょうりしゅ 日 みりん 日 こいくちしょうゆ 3.5 しお 0.3 こしょう 0.02 あおねぎ みりん さとう ていません。 「げんまいごはん」(13日) うすくちしょうゆ 0.1 こいくちしょうゆ 5 ひまわりあぶら 0.3 しお こうやどうふの 0.3 <u>かりかりくろまめ</u> 0.5 [かりかりくろまめ _{| コ} 1.6 | こめ 65g <u>ふくめ</u>に ひとくちこうや りょうりしゅ りんごのかんづめ 双轮为L りんごのかんづめ 45 りょうりしゅ げんまい I Og けずりぶし(さば・いわし) ごまあぶら 0.2 さとう うすくちしょうゆ みりん しお 0.1 エネルギー エネルギー エネルギー エネルギー コッペパン ごはん コッペパン げんまいごはん 599 kcal ごはん 666 kcal 593 kca 588 kcal 679 kcal 12 13 10 14 たんぱくしつ たんぱくしつ たんぱくしつ たんぱくしつ たんぱくしつ ぎゅうにゅう ぎゅうにゅう ぎゅうにゅう ぎゅうにゅう ぎゅうにゅう 21 g 23 g 24 g 22 g とうにゅうごまいり たんたんめん ぶたミンチにく たまねぎ にんじん | こぶくろソース | 13 じゃがいももちの エコおつゆ にんじん たまねぎ いとかまぼこ はくさいの ふゆやさいの こめこクリームスープ カスレ カットウインナー <u>チキンカレー</u> とりにく しお こしょう <u>みそしる</u> 「たまねぎ 0.4 <u> こしゃも</u> [ししゃも <u>いためもの</u> やきぶた 25 0.03 つちしょうが にんにく たまねぎ うすあげ さつまいも とりにく たまねぎ ひまわりあぶら 0.5 こまつなの しろいんげんまめ 12 にんにく 0.1 <u>だいこんのにもの</u> 「うすあげ にんじん はくさい ごまいため [やきぶた 20 5 30 ベーコン 0.2 20 <u>チンゲンサ</u>イの たまねぎ わかめ 45 10 25 55 0.3 いためもの 「ロースハム こまつなしお こまつなはくさい もやしチンゲンサイ あおねぎ ほそぎりこんぶ だいこん にんじん トマトホールかん 10 にんじん じゃがいももち 35 しお こしょう けずりぶし(さば・いわし) 2.5 みそ 9 10 けずりぶし(さば・いわし) はくさい 20 0.2 じゃがいも 50 25 さとうこいくちしょうゆ こしょう こいくちしょうゆ ひまわりあぶら カレーこ にんじん ごま さとう ちゅうかめん (ラーメン) あおねぎ 35 5 2 10 8.0 カリフラワー ひまわりあぶら キャベツ チンゲンサイ とうにゅう けずりぶし(さば・いわし) とりがらスープ 20 10 ぎゅうにゅう なまクリーム たこあげ | さくらえび | たこ | キャベツ こいくちしょうゆ 1.8 うすくちしょうゆ 1.8 しお 0.2 ばいせんこむぎこ ウスターソース みそ ひまわりあぶら 20 こいくちしょうゆ 2 どりがらスープ こいくちしょうゆ ひまわりあぶら 3 0.7 3 りょうりしゅ だいがくいも とりがらスープ のうこうソース コーンソテー しお 0.1 こしょう ねりごま ごまあぶら さつまいも あげあぶら 「にんじん ホールコーン トマトケチャップこいくちしょうゆ しお こしょう こめこ ひまわりあぶら ひまわりあぶら あおねぎ 0.5 5 0.03 20 0.2 5 トウバンジャン さとう 4.4 こいくちしょうゆ 0.6 とりがらスープ べにしょうが チンゲンサイ 15 0.15 0.3 ふくじんづけ [ふくじんづけ しお 0.15 こしょう 0.02 こいくちしょうゆ 0.3 チャツネ オニオンペースト りんごピューレ あおのりこ こめこ でんぷん こいくちしょうゆ 0.1 しお こしょう 0.1 5 10 11 3 0.02 ひまわりあぶら あかワイン あげあぶら さとう 0.1 11 エネルギー エネルギ-エネルギー エネルギー うずまきパン ごはん コッペパン ごはん ごはん 625 kcal 549 kcal 602 kca 589 kcal 652 kcal 21 19 20 18 たんぱくしつ たんぱくしつ たんぱくしつ たんぱくしつ たんぱくしつ ぎゅうにゅう ぎゅうにゅう ぎゅうにゅう ぎゅうにゅう ぎゅうにゅう 27 g 22 g 28 g 25 g じゃこてん [じゃこてん ふゆやさいなべ ぶたにく ボトフ ベーコン <u>みそしる</u> たまねぎ <u>ぶたじゃが</u> | ぶたにく にんじんシリシリ にんじん チキンハンバーグ チキンハンバーグ ロ はくさいの あおねぎ たまごとコーンの <u>スープ</u> [とりにく かわねさ オイスターソース こいくちしょうゆ みりん でんぷん ボンずあえ はくさい チンゲンサイ 23 30 ツナフレーク うすくちしょうゆ カットウインナー たまねぎ だいこん 30 たまねぎ マッシュルーム 2 トマトホールかん 2 トマトケチャップ 2 ウスターソース 2 <u>ちくぜんに</u> [とりにく にんじん たまねぎ うすあげ れいとうとうふ にんじん にんじん れいとうとうふ 20 10 15 20 0.5 たまねぎ にんじん にんじん じゃがいも りょうりしゅ 30 10 20 60 クリームコーン ひまわりあぶら にんじん じゃがいも わかめ えのきたけ つきこんにゃく しお あおねぎ にぼし(いわし) かぶパセリ けずりぶし(さば・いわし) 0.5 さとう 3 こいくちしょうゆ 6 りょうりしゅ 1 こしょう クリームコーンかん 15 はくさい 15 たけのこ 30 5 <u>ちゅうかおこわ</u> もちごめ やきぶた たけのこ りょくとうはるさめ 4 ほししいたけ うすくちしょうゆ ひまわりあぶら ホールコーン さとう 2 0.2 5 とりがらスープ とんこつスープ こいくちしょうゆ ほうれんそう いたこんにゃく ひまわりあぶら 10 3 パセリ さとうこめず <u>おはぎ</u> [おはぎ ひまわりあぶら 0.5 けずりぶし(さば・いわし) 2.5 けずりぶし(さば・いわし) 0.5 2.5 0.3 さとう こいくちしょうゆ みりん りょうりしゅ キャベ<u>ツの</u>ソテー とりがらスープ 3.5 いわしのからあげ - 1 キャベツにんじん いわしのフィレ でんぷん あげあぶら しお にんじん ゆずかじゅう 0.4 こしょう 0.02 こいくちしょうゆ 1.5 ほししいたけ こいくちしょうゆ ごまあぶら りょうりしゅ こいくちしょうゆ 3.5 しお 0.3 こしょう 3 ひまわりあぶら 2 しお 0.2 こしょう 0.01 こいくちしょうゆ 0.3 つちしょうが さとう みりん こいくちしょうゆ でんぷん あつあげの とりがらスープ オイスターソースいため ひまわりあぶら 0.2 1.3 ひとくちあつあげ 35 1.7 たまねぎ にんにく 0.1 今月使用する枚方産の農産物 ほうれん草・青ねぎ 小松菜・チンゲン菜を 使用する予定です。



1							,											
25			ルパン にゅう	エネルギー 678 kcal たんぱくしつ 27 g	26		はん うにゅう	エネルギー 659 kcal たんぱくしつ 26 g	/ /			(パン にゅう	エネルギー 587 kcal たんぱくしつ 23 g	28	き	ごに ゚ゅう	はん にゅう かん	にネルギー 536 kcal たんぱくしつ 24 g
ぶつかにたうはほとさいたちまんながらいがう	うご とぎまいたス ししょう ししょう	15 0.5 10 15 40 20 60 0.5 2.5 0.5 2 0.2 0.03	れんこんの ちゅうか ロースハム れんじん しおしょう こさとうず こすするあざ ごままあげ おこげ	あえ 7 25 5 0.2 0.02 1		ゆ 0.5 10 40 40 1.8 1.3 1.3 1.3 1.3 1.3 1.3 1.3 1.3 1.3 1.3	たにしあひとこりみオカで いたきごうさひまんいたねわがくうりんメーぶ めあぼ くうさひまんけぎりょうしし タこん たんた しゃし りょうしん しゃくしん しゅくしん しゃくしん しゃくしゃく しゃくしん しゃくしゃく しゃくりん しゃくしゃく しゃくしゃく しゃくしゃく しゃくしゃく しゃくりん しゃくしゃく しゃくしゃく しゃくしゃく しゃくりん しゃくしゃく しゃくりん しゃくりん しゃくしゃく しゃくりん しゃくりん しゃくりん しゃくりん しゃくしゃく しゃくりん しゃく しゃくりん しゃくりん しゃくりん しゃくりん しゃくりん しゃくりん しゃくりん しゃくりん しゃくりん しゃく しゃくり	10 32 10 32 10 30 10 30 30 30 40 40 40 40 40 40 40 40 40 40 40 40 40	ぎにりたにマぎサなとしここひゅんけれどとかってまりおしめまうにくりもとショークが よこわってい うこり	ルゆ デ ルーム リーム リーム ア	20 0.1 1 60 15 3 20 2 2 5 0.4 0.03 3 0.3	ほうれんそ にんじん ー はカリー し しこい しこい かき した かき	うの ソテー 5 シ 20 う 15 ぶら 0.2 0.1	しおようがら とりがこっ とひま キンミ にんまわりにしたまきえが	ンりぎしし ラフカ スス カップ・ファイン ラフカ スス カーーぶ ス めって ガラウ アブら のぐ ブ	7 20 40 10 3 0.2 2.5 5 0.3	ウとさしこりとうしています。 タットラーフラットでは、カーフターンスタがらうしましま。 フリントラーフラーファットでは、カーファットでは、カークリーののでは、カークリーのでは、カークリーのでは、カークリーのでは、カークリーのでは、カークリーのでは、カークリーのでは、カークリーのでは、カーファットのでは、カーファットのでは、カーファットのでは、カーファットのでは、カーファットのでは、カーファットのでは、カーファットのでは、カーファットのでは、カーファットのでは、カーファットのでは、カーファットのでは、カーファットのでは、カーファットのでは、カーファットのでは、カーファットのでは、カーファットのでは、カーファットのでは、カースターのでは、カーファットのでは、カーフェットのでは、カーファットのでは、カースのでは、カースのでは、カーのでは、カースのでは、カーのでは、カースのでは、カースのでは、カースのでは、カーのでは、カースのでは、カースのでは、カーのでは、カースのでは、カースのでは、カーのでは、カースのでは、カースのでは、カーのでは、カースのでは、カーのでは、カーのでは、カースのでは、カーのでは、カーでは、カーのでは、カーでは、カーのでは、カーでは、カーでは、カーでは、カーでは、カーでは、カーでは、カーでは、カー	0.5 0.2 0.02 0.5 0.2 0.5 0.2 0.5 0.2 0.5 0.3 0.6 0.3

中学年(3・4年生)の一人一食あたりの平均栄養価

給食食材の産地について

主な食材の産地情報を記した「給食食材の産 地について」を、枚方市のホームページ(学校 給食)に掲載しています。

給食食材に関する問い合わせ先 おいしい給食課 電話:050-7105-8030

		1 + (2 ++					
	エネルギー	たんぱく質	脂質	ナトリウム	カルシウム	マグネシウム	
摂取量	622kcal	15.6%	26.6%	934mg (2.4g) 326mg		84mg	
基準量	650kcal	エネルギー	エネルギー	食塩相当量として	350mg	50mg	
充足率	96%	13~20%	20~30%	2.0g以下	93%	168%	

	鉄	亜鉛		食物繊維			
			Α	ВІ	B2	С	
摂取量	2.0mg	2.7mg	224 μg RE	0.46mg	0.57mg	23mg	5.1g
基準量	3.0mg	2.0mg	200 μg RE	0.40mg	0.40mg	25mg	4.5g
充足率	67%	135%	112%	115%	143%	92%	113%

*諸事情により使用食材の数量を変更することがあります

*揚げ油には、菜種油を複数回使用します

「苦手な食材を克服できるカレー料理」をテーマに令和6年8月に実施した、 第6回 枚方市学校給食コンテストの入賞作品が登場します!

* 11月26日(水)

《 ウマウマ!!さばのカレーあんぶっかけ》

* 蹉跎西小学校の児童が考えてくれました。

● 作品のアピールポイント●

さばの独特の魚くささをあんに包み、みんなが大好きな味に仕上げました。

今月のテーマ「給食でSDGsを考えよう」

* | | / | | じゃがいももちのエコおつゆ

だしを取った細切り昆布をそのまま具材にも使用します。

* | | / | 8 じゃこ天 小魚を丸ごとすり身に使用した、愛媛名物の食材です。