

## 給食献立表



月	火	水	木	金
~献立表の見方~	4	5	6	7
日付	・   学園フェスタ 代休	・ごはん	・ごはん	・ごはん
	<del>J</del> 図フェハフ IVM	・ぎゅうにゅう	・ぎゅうにゅう	・ぎゅうにゅう
献立名		<ul><li>赤魚のピリからやき</li><li>かぼちょのちまた</li></ul>	・ハンバーグのチーズやき	・ししゃものあまからあげ
		・かぼちゃのあまに ・さつま汁	・かぶとアーモンドのサラダ ・ミネストローネ	┃・和風マカロニサラダ ┃・大根のみそ汁
エネルギー/たんぱく質/塩分	Sil Co	652kcal/29.7g/2.0g	693kcal/23.3g/2.0g	648kcal/24.2g/2.1g
赤:体の血や肉になる		中乳 赤魚 油揚げ 鶏肉 豆腐 みそ 大豆	牛乳 鶏肉 豚肉 チーズ   ベーコン 大豆	牛乳 ししゃも かつお節 油揚げ みそ
黄:熱や力のもとになる		米 ごま油 砂糖 さつまいも	米 ノンエッグマヨネーズ 油 アーモンド 砂糖 じゃがいも オリーブ油	米 小麦粉 片栗粉 砂糖 油
英・ボペグのことはる		こんにゃく しょうが にんにく かぼちゃ	砂糖 じゃがいも オリーブ油 たまねぎ パセリ かぶ キャベツ	マカロニ ノンエッグマヨネーズ
緑:体の調子を整える		しめじ さやいんげん 大根 にんじん しいたけ ねぎ	にんじん きゅうり コーン にんにく トマト	キャベツ きゅうり にんじん コーン 大根 しめじ こまつな
10	11	12 へるっ塩メニュー	13	14
・ごはん	・ごはん	・おあげののった	・ごはん	・ごはん
<ul><li>ぎゅうにゅう</li><li>ぶた肉とれんこんのくろずいため</li></ul>	・ぎゅうにゅう ・さけのもみじやき	おやこどん ・ぎゅうにゅう	・ぎゅうにゅう ・ホキのおろしソース	・ぎゅうにゅう ・ちりめんじゃこのつくだに
・もやしのちゅうかあえ	・ごまずあえ	・ゆかりドレッシング	・かぼちゃのサラダ	<ul><li>くきわかめのサラダ</li></ul>
・もずくスープ	<ul><li>なまあげのみそ汁</li></ul>	サラダ	<ul><li>なめこのみそ汁</li></ul>	· 肉じゃが汁
620kcal/24.1g/2.2g	628kcal/20.8g/1.9g	708kcal/29.6g/1.9g	668kcal/26.8g/1.9g	611kcal/22.4g/2.1g
牛乳 豚肉 豆腐 もずく なると	牛乳 さけ 生揚げ みそ	牛乳 油揚げ 卵 かまぼこ 鶏肉 かつお節	牛乳 ホキ 豆腐 みそ	牛乳 ちりめんじゃこ 茎わかめ 豚肉
米 小麦粉 片栗粉 油 砂糖 ごま油 ごま	米 ノンエッグマヨネーズ 砂糖 ごま じゃがいも	米 砂糖 こんにゃく 油	米 片栗粉 小麦粉 油 砂糖 アーモンド ノンエッグマヨネーズ	米 アーモンド 砂糖 油 ごま じゃがいも しらたき
れんこん にんじん たまねぎ しめじ	にんじん パセリ 切り干し大根	にんじん たまねぎ しいたけ	大根のぼちゃったまねぎ	キャベツ もやし きゅうり
さやいんげん もやし パプリカ きゅうり チンゲン菜 ねぎ	もやし こまつな えのきたけ ねぎ	さやいんげん キャベツ こまつな 大根	きゅうり にんじん なめこ ねぎ こまつな	パプリカ コーン たまねぎ にんじん さやいんげん
一一 十日町産魚沼コシヒカリウィーク ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・				
117	18 いい世の日 💮	19	20 図書コラボ献立	21 とおかまちメニュー
・うどん	・コシヒカリごはん	・コシヒカリごはん	・コシヒカリごはん	・コシヒカリごはん
・カレーなんばん汁 ・ぎゅうにゅう	・ぎゅうにゅう ・ごぼうとさつまいものかみかみあげ	・ぎゅうにゅう ・さんまのしょうがに	・ぎゅうにゅう ・とり肉のマーマレードやき	・ぎゅうにゅう ・くるまふフライほっぽろづけソース
・れんこんサラダ	<ul><li>チーズ入りきりざい</li></ul>	・のりずあえ	<ul><li>・味美菜(あじみな)のサラダ</li></ul>	<ul><li>うち豆入りポテトサラダ</li></ul>
•なし	・しおこうじおでん	<ul><li>かぼちゃのみそ汁</li></ul>	・にんじんシチュー	<ul><li>ずいきのみそ汁</li></ul>
670kcal/23.4g/2.0g	671kcal/24.6g/2.1g	629kcal/24.9g/2.0g	690kcal/27.7g/1.6g	665kcal/21.5g/1.8g
牛乳 豚肉 かまぼこ ツナ	牛乳 納豆 チーズ 鶏肉 昆布 ちくわ	牛乳 さんま ハム のり 生揚げ みそ	牛乳 鶏肉 ツナ ベーコン	牛乳 車麩 大豆 豚肉 豆腐 みそ
うどん 油 カレールウ アーモンド	米 さつまいも 油 砂糖 ごま こんにゃく	米 砂糖	米 マーマレード アーモンド オリーブ油 じゃがいも 油 ホワイトルウ 米粉	米 小麦粉 片栗粉 パン粉 油 砂糖 じゃがいも ノンエッグマヨネーズ さといも
たまねぎ にんじん しめじ	がぼう にんじん こまつち 土田	しょうが もやし こまつな	にんにく 味美菜 キャベツ	大根 みょうが しそ たまねぎ
こまつな キャベツ れんこん きゅうり コーン なし		にんじん かぼちゃ たまねぎ えのきたけ	にんじん たまねぎ コーン	にんじん きゅうり ずいき なめこ こまつな
24	25	26	27	28
振替休日	・ごはん	・ごはん	・ごはん	・ごはん
	<ul><li>ぎゅうにゅう</li><li>とり肉と大豆のアーモンドがらめ</li></ul>	・ぎゅうにゅう ・さばのさいきょうやき	<ul><li>ぎゅうにゅう</li><li>バリバリ伝説メンチカツ</li></ul>	・ぎゅうにゅう ・カレイのハーブマヨやき
	<ul><li>かぶのそくせきづけ</li></ul>	<ul><li>・白菜のさっぱりあえ</li></ul>	<ul><li>・ 青菜のじゃこあえ</li></ul>	・ハムサラダ
***	<ul><li>もやしのみそ汁</li></ul>	<ul><li>わかめのすまし汁</li></ul>	<ul><li>さといものみそ汁</li></ul>	<ul><li>・秋野菜のごまスープ</li></ul>
E	654kcal/26.2g/1.8g	631kcal/24.0g/2.3g	683kcal/23.9g/2.6g	649kcal/28.9g/2.1g
	牛乳 鶏肉 大豆 豆腐 みそ	牛乳 さば みそ わかめ 豆腐 かまぼこ	牛乳 鶏肉 豚肉 ちりめんじゃこ 豆腐 みそ	牛乳 カレイ ハム ウインナー 豆乳
	米 片栗粉 小麦粉 油 アーモンド 砂糖 じゃがいも	米 砂糖 ごま	米 小麦粉 ノンエッグマヨネーズ 柿の種 パン粉 油 ごま油 さといも	米 ノンエッグマヨネーズ オリーブ油 さつまいも ごま
	キャベツ かぶ きゅうり にんじん もやし えのきたけ	白菜 にんじん きゅうり 大根 しいたは わぎ	たまねぎ もやし キャベツ こまつな にんじん えのきたけ	バジル パセリ キャベツ きゅうり にんじん コーン
	ねぎ	しいたけ ねぎ	ねぎ	白菜 たまねぎ エリンギ

\* 1 か月平均栄養価(小) エネルギー: 659kcal たんぱく質: 25.6g 脂質: 21.6g 炭水化物: 87.8g 塩分: 2.0g (中) エネルギー: 817kcal たんぱく質: 30.3g 脂質: 25.0g 炭水化物: 113.7g 塩分: 2.5g

## おしらせ

新潟県では、11月に新潟県産の「ごはん」と県産地場産物を取り入れた「みそ汁」を組み合わせた「キラッと新潟米☆地場もん献立」を実施しています。十日町市は、11月のとおかまちメニューをキラッと新潟米☆地場もん献立として提供します。お楽しみに!



11月24日は「和食の当」です。この当は、和食や自体の伝統的な食文化について考えてみましょう。そして、家族で話題にしてみませんか?

## たべものなぞなぞ

名前が4つある くだものな〜に?

