

スプラッ 給食こんだて表

	/		T	- 1	7110.54	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	1	
В	曜日	こんだて	飲み物	主にエネルギーのもとになる	ざいりょう名 主に体をつくるもとになる	主に体の調子を整えるもとになる	栄養価(エネルギー (kcal)	(中字年) たんぱく質 (g)
2	火	ツナサンド 栄粉のシチュー オレンジ	MILK	コッペパン ,油 にゅう・らんなしマヨネーズ じゃがいも,こめこ	牛乳 , ツナ, ぶた肉 ちょうりよう牛乳 とうにゅう	玉ねぎ,にんじん,つぶコーン れいとうグリンピース くだもの	600	24. 9
3	水	ジャージャン麺 のり塩フライドポテト フルーツポンチ	MILK	ちゅうかめん , 油, さとう でんぷん, ごま油 じゃがいも	牛乳 , ぶたひき肉 レンズまめ 赤みそ, あおさこ	しょうが, にんにく, 玉ねぎ にんじん, たけのこ ほししいたけ, 長ねぎ パイン, りんご, 夏みかん	631	21. 7
4	木	ビビンバ 春前と豆腐のスープ	MILK	こめ, むぎ, さとう, 油 ごま油 はるさめ	牛乳 , ぶたひき肉, だいず とり肉, とうふ, わかめ	しょうが, にんにく, もやし にんじん, 青な, みずな 長ねぎ	615	25. 9
5	金	ごまごはん バサのごぼうみど焼き かきたま汁	MILK	こめ, むぎ, 白ごま , 黒ごま 油, さとう, でんぷん	牛乳 , さかな, 赤みそ 白ちくわ, わかめ とうふ, たまご	しょうが, ごぼう, にんじん にんにく, 玉ねぎ 青な	604	29. 5
8	月	洋風卵とじうどん みそポテト りんご	MILK	うどん ,油 でんぷん, バター ,こむぎこ じゃがいも, 白ごま	牛乳 , とり肉, たまご だいず	にんじん, キャベツ, 玉ねぎ しめじ, 青な くだもの	600	22. 5
9	火	セサミトースト ボルシチ ビーンスサラダ	MILK	食パン,ソフトマーガリン ,グラニューとう,白ごま 油,じゃがいも,さとう	牛乳 , ぶた肉, ひよこまめ	にんにく, 玉ねぎ, にんじん えりんぎ, ボイルトマト キャベツ, つぶコーン	608	24. 1
10	水	五自おこわ 豆鯵の香り揚げ ワンタンスープ	MILK 4	こめ, もちごめ, むぎ, さとう でんぷん, こむぎこ, 油 ウェーブワンタン , ごま油	牛乳 , ぶた肉, こざかな	にんじん,ほししいたけ, ごぼう,たけのこ,こんにゃく 玉ねぎ,もやし,長ねぎ,青な しょうが	642	29. 0
11	木	おぎ塩豚丼 根菜汁	MILK	こめ,むぎ,油, はるさめ,ごま油 でんぷん, 白ごま	牛乳 , ぶた肉, とうふ	にんにく,しょうが, いとこんにゃく,玉ねぎ, もやし,にんじん,長ねぎ, レモン ,ごぼう,れんこん	592	22. 8
12	金	わかめじゃこごはん 筑前煮 15日は 野菜のごま酢あえ	コーヒー 生現	こめ, むぎ, 油, じゃがいも さとう, 白ごま , ねりごま	コーヒー牛乳 , わかめ ちりめんじゃこ, とり肉 白ちくわ, こうやどうふ	ごぼう, こんにゃく にんじん, たけのこ, しめじ もやし, キャベツ, 青な	608	27. 8
16	火	食パン ブルーベリージャム&マーガリン コスパニッシュオムレツ ジュリエンヌスープ 梨	MILK	食パン ブルーベリー&マーガリン 油, じゃがいも	牛乳, ちょうりよう牛乳 たまご, ぶた肉	玉ねぎ, つぶコーン トマトピューレ, にんじん キャベツ, えりんぎ, くだもの	591	26. 3
17	水	さつまいもごはん フカの西京味噌焼き 甘酢あえ 吉野汁	MILK	こめ, むぎ, さつまいも 黒ごま , さとう, でんぷん	牛乳 , さかな, 白みそ 白ちくわ, 油あげ	キャベツ, きゅうり, にんじん こんにゃく, だいこん, 長ねぎ	609	25. 6
18	木	お食試食会 スパゲッティ海幸ソース マセドアンサラダ	MILK (\$)	スパゲッティ, サラダ油 赤ざらめ, こむぎこ, バター さとう	牛乳, むきえび , いか だいず, ピザチーズ ひよこ豆	にんにく,セロリ,玉ねぎ にんじん,ゆでマッシュルーム トマトジュース,トマトピューレ パセリ,つぶコーン,きゅうり	590	28. 5
19	金	かつお飯(高知県の郷土料理) さわにわん おひたし	MILK	こめ, むぎ, でんぷん, 油 さとう, 白ごま	牛乳 , さかな, 花かつお ぶた肉	しょうが,キャベツ, もやし ごぼう,にんじん,えのき たけのこ,長ねぎ	593	26. 2
22	月	米粉カレー 海藻サラダ	MILK	こめ,おしむぎ,じゃがいも 油,こめこ,さとう	牛乳 , とり肉 かいそうミックス	玉ねぎ, にんじん, しょうが にんにく, りんご , キャベツ つぶコーン	623	19. 1
24	水	「あまつっこ給食」 コーンごはん ひじきの春巻き (あまつっこ) 五日スープ	MILK	こめ, むぎ, はるさめ, 油 さとう, でんぷん, こむぎこ はるまきのかわ ごま油	牛乳 , ひじき, ぶた肉 とり肉, わかめ	つぶコーン, しめじ, えのきたけ, にんじん, たけのこ, しょうが, 玉ねぎ, もやし	595	20. 1
25	木	ごはん メルルーサの南部焼き 豚汁 野菜のからし和え	MILK	こめ, むぎ, 黒ごま , 白ごま さとう, ごま油, 油 じゃがいも	牛乳 , さかな, ぶた肉 とうふ, 赤みそ, 白みそ	もやし,青な,にんじん, しょうが,ごぼう,こんにゃく だいこん,長ねぎ	670	29. 9
26	金	麻婆豆腐丼 バンサンスー パイナップル	MILK	こめ, むぎ, サラダ油, さとう ごま油, でんぷん, はるさめ 白ごま	牛乳 ,豚ひき肉 れいとうどうふ だいず,赤みそ	にんにく, しょうが, にんじん ほししいたけ, ねぎ, にら キャベツ, もやし, くだもの	616	25. 0
29	A	【鉄分強化】 ◆千リビーンスライス グリーンサラダ みかん	MILK	こめ, むぎ, 油, じゃがいも さとう	牛乳 , ぶたひき肉, だいず	にんにく, しょうが, セロリー 玉ねぎ, にんじん, トマトジュース トマトピューレ, キャベツ きゅうり, くだもの	649	24. 4
30	火		MILK	こめ, むぎ, さとう でんぷん, 油	牛乳 , とり肉, たまご , 油あげ	玉ねぎ,れいとうグリンピース キャベツ,青な,もやし にんじん,にんにく	622	24. 5
	1	1	1	i	i	ı	JL	

毎月19日は食育の日です

※学校行事等の関係で献立を変更することがあります。※ サラダは加熱した野菜を使用しています。※材料は「えび、かに、小麦、卵、乳、アーモンド、ごま、くだもの」を太字で表記しています。調味料および加工品については各学校で異なります。 ◆マークの献立は、鉄分摂取強化を図る目的で取り入れています。

9月 の指導目標

		エイ・ノレー (NCal)		/こ/016人員 (8)				
◎給食指導:好き嫌いしないで食べよう		区分	低学年	中学年	高学年	低学年	中学年	高学年
antal Pa Aa whan Pro			(1.2年)	(3.4年)	(5.6年)	(1.2年)	(3.4年)	(5.6年)
◎栄養指導:朝ごはんで生活リズムを整えよう		9月分平均	550	614	692	22.8	25.1	28.1
●水及10号・抑C10/0(エルラバムで正元のラ	2.2	板橋区学校給食摂取基準	547~617	611~689	690~778	17.8~30.9	19.9~34.5	22.4~38.9
◎木食拍等・朝こはんで土泊リスムを歪えよう	-77	板橋区学校給食摂取基準				17.8~30.9		