



※食材料等の都合により、献立を変更することがあります。 牛久市立おくの義務教育学校 南校舎

					※食材料等の都合によ主な材料名	り、脳立とを失すること	J.W.O.A.A.	午久中立おくの義務教育学校 	角仪 舌
В	献立名	おもに体の組織 1群	をつくる 2群	おも 3群	に体の調子を整える 4群	おもにエネルギ 5群	ーになる 6群	調味料他	エネルギー (kcal)
		魚・肉・卵 大豆・大豆製品	牛乳・乳製品 海藻・小魚類	緑黄色野菜	淡色野菜•果物	穀類・いも類・砂糖	油脂類•種実類	į	塩分g
6	ミルクパン 牛乳		牛乳			ミルクパン			
火	白身魚の香草パン粉焼き	ホキ	チーズ	パセリ		パン粉	油	塩 こしょう 酒	775
	ポテトサラダ	ハム		人参	きゅうり 玉ねぎ	じゃが芋	マヨネーズ	塩こしょう	3.3
7	キャベツスープ	ウインナー		人参 小松菜	キャベツ 玉ねぎ	-"I+ / I" +\"++	\$ch	洋風だし 塩 こしょう	
) / >k	ポークカレーライス 牛乳	豚肉	牛乳	人参	玉ねぎ にんにく 生姜	ごはん じゃが芋	油	カレールウ カレー粉 酒	863
水	十名 チキンナゲット	鶏肉	十五			小麦粉		しょうゆ 塩 ケチャップ	2.4
	コーンサラダ	と回り立		人参	キャベツ きゅうり とうもろこし	71/2/10	ドレッシング		
8	☆★☆入学・進級お祝い献立☆★☆	,			11 3 3433 2333	717 71.	10000		
木	わかめごはん 牛乳		わかめ 牛乳			ごはん		塩	I
	鶏の照り焼き・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	鶏肉			W	砂糖		しょうゆ みりん	849
	和風サラダ		ひじき	人参 小松菜	キャベツ もやし えのき		ドレッシング		3.5
	お祝い汁	なると 豆腐		人参 小松菜	ねぎ 玉ねぎ 椎茸			しょうゆ 塩 和風だし	
	お祝いデザート		豆乳		いちご	不初 砂棉 小管	油		
9	麦ごはん 牛乳		牛乳		(A)	ごはん 麦			_
金	鮭のねぎ味噌焼き	鯖味噌			ねぎ	砂糖	ごま	しょうゆ みりん	825
	菜の花和え	90		菜の花 人参	キャベツ	砂糖		しょうゆ	3.2
40	のっぺい汁 ☆★☆日本味巡り「宮崎県」☆★☆	鶏肉 豆腐		人参 小松菜	大根 ごぼう ねぎ 椎茸	里芋 でん粉		しょうゆ みりん 塩	
12	ではん。牛乳	1	牛乳			ごはん			I
月	チキン南蛮(タルタルソース)	鶏 肉	T J U			でん粉の砂糖	油	塩 こしょう しょうゆ 酢	936
	切干大根のごま酢和え	ביושות		人参		砂糖	ごま	しょうゆ 酢	3.2
	だご汁	鶏肉		人参小松菜	ごぼう 大根 ねぎ	小麦粉 白玉粉	油	塩 しょうゆ 和風だし みりん	1 5.2
13	ごはん 牛乳		牛乳	200	₩	ごはん	_		
火	ホッケの塩麹焼き	ホッケ				(i) (ii) (ii)		塩麹	789
	五目きんぴら	豚肉 さつま揚げ	昆布	人参	ごぼう	砂糖	ごま油	しょうゆ みりん 酒 唐辛子	2.7
	豚汁	豚肉 豆腐 味噌		人参	大根 ねぎ	里芋	油	和風だし	
14	ごはん 牛乳		牛乳		€ S	ごはん			
水	ハンバーグデミグラスソースかけ	鶏肉			玉ねぎ	パン粉	油	しょうゆ 塩 デミグラスソース	859
	シーザーサラダ		チーズ	人参	キャベツ きゅうり		ドレッシング		2.6
	洋風かきたま汁	<u> </u>		人参 小松菜	玉ねぎ	じゃが芋 でん粉	油	洋風だし 塩 こしょう	
15	ごはん 牛乳	n+ +->	牛乳			ごはん		<u></u>	
木	鮭メンチカツ	鮭たら	7) " +	14 11/14/	玉ねぎ	パン粉	\ 	塩ソース	804
	ひじき煮 豆腐とえのきの味噌汁	さつま揚げ 大豆豆腐 油揚げ 味噌	008	人参 いんげん 人参 *** *********************************	大根 玉ねぎ えのき	砂糖	油	しょうゆ みりん 和風だし	2.9
16	ビビンバ(麦ごはん) 牛乳	立例 油物リ 味噌	牛乳	人多	人民 玉仙さ んりさ	ごはん 麦		1	
金	(肉みそ)	豚肉 大豆 味噌	十五	20	にんにく 生姜	砂糖	ごま油		838
312	(ナムル)			人参 ほうれん草		砂糖	ごま油	しょうゆ 塩 酢	2.9
	トックスープ	豆腐 卵		人参	ねぎ 玉ねぎ	トック	ごま油	しょうゆ 塩 こしょう 中華だし	-
19	山菜煮込みうどん 牛乳	鶏肉 なると		人参	玉ねぎ しめじ ねぎ ウワバミソウ わらび えのき	牛久うどん			
月	ちくわの磯部揚げ	ちくわ	青のり			小麦粉	油	塩	762
	春野菜のサラダ	ハム			かぶ きゅうり キャベツ アスパラ		マヨネーズ	塩 こしょう	28
	蒸しパン	<u>ā</u> 0				小麦粉			
20	黒糖パン 乳飲料		乳飲料			黒糖パン			
火	ピザ風チキン	鶏肉	チーズ					塩 こしょう 酒 ピザソース	908
	イタリアンサラダ				キャベツ きゅうり		ドレッシング		2.8
0.4	コーンポタージュ	ベーコン	牛乳 生クリーム	人参	玉ねぎ とうもろこし		バター	塩 こしょう 洋風だし	<u> </u>
21	ごはん 牛乳	医内 たくわ 味噌	牛乳	14 11/14	h≠ #≠	ごはん		1 5 5 7 10 6	960
水	豚肉とキャベツの味噌炒め 粉吹き芋	豚肉 ちくわ 味噌		人参 いんげん	ねぎ生姜	砂糖 じゃが芋	ごま 油	しょうゆ みりん 塩 こしょう	869 2.8
	かきたま汁	卵 鶏肉 豆腐		人参 小松菜	玉ねぎ ねぎ	THE THEOLOGICAL CONTRACTOR OF THE CONTRACTOR OF		和風だし 塩 しょうゆ	
22		おくの義務教育学校北校	 舎・南校舎の共通		E18C 18C			11/14/12 塩 しよりゆ	
木	ごはん 牛乳	XIUIXI'E EI ALCIUX	牛乳			ごはん			I
'	さわらの西京フライ	さわら 味噌				小麦粉パン粉	油	みりん 酒	868
	のり酢和え	ツナ	のり	人参 ほうれん草	もやし 切干大根			しょうゆ 酢	2.7
	キャベツと油揚げの味噌汁	油揚げ 味噌	わかめ	人参	キャベツ 玉ねぎ しめじ			和風だし	
23	麦ごはん 牛乳		牛乳			ごはん 麦			
金	揚げ餃子	鶏肉			キャベツ にんにく 生姜	小麦粉		塩 しょうゆ こしょう	918
	春雨サラダ	ハム・卵		人参	きゅうり もやし	砂糖	ごま油	しょうゆ 酢 塩	2.4
<u> </u>	マーボー豆腐	豆腐 豚肉	4-5	人参にら	玉ねぎ ねぎ 椎茸 にんにく 生姜		ごま油	しょうゆ 酢 塩 豆板醤	1
24	ハヤシライス	豚肉	生クリーム	人参	玉ねぎ しめじ にんにく	ごはん	油	ハヤシルウ 塩 こしょう ソース ケチャップ	904
土	牛乳 チーズオムレツ	ជាព	牛乳 チーズ			ス小 半 事	油	1-15	824
	ブロッコリーサラダ	<u> </u>	テース	人参 ブロッコロー	カリフラワー きゅうり	砂糖	油 ドレッシング	塩	2.9
26	焼きそば、牛乳	豚肉	牛乳	人参	玉ねぎ キャベツ もやし		油	焼きそばソース 塩 こしょう ソース	+
月	春巻き	鶏肉	1.20	人参	玉ねぎ キャベツ もやし たけのこ	小麦粉	7.00	しょうゆ塩	770
	海藻サラダ		わかめ	人参	キャベツ きゅうり とうもろこし		ごま油	塩 こしょう しょうゆ 酢	3.9
	あんまん	小豆				小麦粉 砂糖 水飴		塩	1
27	ごはん 牛乳		牛乳			ごはん			
火	鯖の味噌煮	鯖 味噌			生姜	砂糖		みりん 酒	786
	おかかマヨネーズ和え	かつお節		人参 ブロッコリー	きゅうり キャベツ		マヨネーズ	しょうゆ	3.2
	若竹汁	豆腐	わかめ	人参	たけのこ 椎茸 えのき ねぎ			和風だし しょうゆ 塩	
	☆★☆かみかみ献立★☆ 噛み応えの	ある食材を使用しています		ı		I			
水	ごはん 牛乳	1 > 4>	牛乳		10 11	ごはん	\	THE	
	いかのチリソースかけでほうサラダ	いか		1 4	ねぎ	でん粉の砂糖	油	酒 ケチャップ ソース 豆板醤	_
		9	せかかい	人参	ごぼう もやし きゅうり		ドレッシング		2.5
1	キャビオンと茎わかめのスープ ‴	鶏肉 豆腐	茎わかめ	人参	キャベツ しめじ ねぎ 生姜		ごま油	中華だし 塩 こしょう	