## 2021年 11月 給食予定献立表

	الله المحكمة				牛久市立おくの義務教育学校(北校舎)	
日	献立名	血や肉・骨になる食品	体の中での主なはたらき 体の調子を整える食品	力や熱のもとになる食品	調味料・その他	kcal 塩分(g)
読書週間献立(絵本の中にでてくる献立や食材を使った献立をとりいれています。)						
4	塩ラーメン 牛乳	豚肉 なると きくらげ 牛乳	人参 玉ねぎ もやし とうもろこし	ソフト中華麺 ごま油	がらスープ ラーメンスープ	602
1月	十到 大学芋 '挨'妈'共二''/	・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	:学芋	米油 砂糖 さつまいも 🍑	しょうゆ	0.7
		きまり ひじき また こうしゅう こうしゅう こうしゅう こうしき こうしょう こうしょう こうしゅう こうしゃ こうしゅう こうしゃ こうしゅう こうしゅう こうしゅう こうしゅう こうしゅう こうしゅう こう こうしゅう こう	きゅうり 人参 きゃべつ		  棒棒鶏ドレッシング	2.7
2	ごはん 牛乳 いかのから揚げ	牛乳 いか	······································	ごはん でん粉 米油	みりん 酒 しょうゆ	647
页	ひじき煮 ちゃんこ汁	V 1/3	人参 枝豆	でん粉 米油 砂糖 こんにゃく	しょうゆ みりん 酒	1.9
	ちゃんこ汁 キーマカレー(ごはん)	鶏肉 豚肉 大豆 ミックスビーンズ	人参 ねぎ 小松菜 白菜 もやし 干しシイタケ 玉ねぎ 人参 グリンピース トマト		みりん しょうゆ 塩 こしょう かつおと昆布だし カレールウ ケチャップ こしょう カレー粉	_
4	エーマガレー (こは/// 牛乳 海藻サラダ ぶどうセリー	中乳 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・		米油	770-77-75-97 203 7 70-1	671
木	海藻サラダ	わかめ 階層ミックス かまぼこ ごま	きゃべつ きゅうり ぶどう果汁	砂糖 ごま油 ゼリー 砂糖	穀物酢 塩 こしょう しょうゆ	2.5
	麦ごはん 牛乳	牛乳	いこう未介	麦ごはん		643
5 金	麦ごはん 牛乳 塩鮭 のり酢あえ	<u>鮭</u> のり ツナ	1.40 ± 1.40 ± 4.61	7)) Web	塩	043
302	さつま汁	豚肉 味噌	小松菜 人参 もやし  大根 人参 ごぼう ねぎ	さつまいも	しょうゆ 穀物酢 かつおと昆布だし	1.5
いい歯の日 かみかみ献立 よくかんで食べましょう						
8月	ごはん 牛乳 ししゃもの南蛮づけ	牛乳 じしゃも 塩昆布 豆乳 豚肉 味噌	玉ねぎ ピーマン 赤パブリカ	ごはん でん粉 米油 砂糖	穀物酢 しょうゆ	625
	大根の塩昆布あえ	塩昆布	きゅうり 大根		塩	2.4
	豆乳味噌汁 ごはん 牛乳	豆乳 豚肉 味噌 牛乳	人参 ねぎ 玉ねぎ ほうれん草 ごぼう	さつまいも ごはん	かつおと昆布だし	
9	ンでん かわりあえ	さつまあげ なると うずら卵 がんも	大根 人参	里芋 砂糖	塩 酒 みりん しょうゆ	603
火	かわりあえ ヨーグルト	C.E.		*	塩	2.1
	→ 一 ノ ハ ト ミルクパン 発酵乳 (マスカット味)	発酵乳		ミルクパン	<u> </u> ヨーグルト	1
10水	ミルクバン 発酵乳 (マスカット味) タンドリーチキン シーザーサラダ ミネストローネ	発酵乳 鶏肉 ヨーグルト	**************************************		塩 こしょう ケチャップ 酒 カレー粉	610
	ジーサーサフタ ミネストローネ	ベーコン	きゃべつ きゅうり 人参 とうもろこし <sup>玉ねぎ</sup> 人参 マッシュルーム きゃべつ いんげん トマト	じゃぎいも	シーザードレッシング コンソメ 塩 こしょう	2.3
	ごはん 牛乳 鰆の西京フライ れんこんのきんひら もやしのスープ	牛乳 さわら 味噌 豚肉 ごま		こはな、 米油 ハン粉 小麦粉 しらだき ごま油 砂糖 米油 ごま油		734
11	鰆の西京フライ わんこんのきんパら	さわら 味噌 彦肉 ごま	   れんこん 人参	米油 パン粉 小麦粉 しらたき ごま油 砂糖 米油	みんん しょうめ 海	
	ナめしのフラ	一方庁 キノとげ	人参 もやし 玉ねぎ	ごま油	みりん しょうゆ 酒 塩 こしょう がらスープ	2.1
	麦ごはん 牛乳		ラのきだけ っかじ	麦ごはん	h)連い フーケイ Lou ゴ	654
12 金	ハンバーグきのこソースかけ 切り干し大根とツナのサラダ	ツナ ひじき	えのきだけ sめじ 切干大根 人参 きゃべつ きゅうり	パン粉	中濃ソース ケチャップ 青しそドレッシング	0 F
		77 W 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	人参 ねぎ ほうれん草 白菜	# bu /	かつおと昆布だし	2.5
	たらこスパゲティ 牛乳	たらこ 牛乳 牛乳	しめじ	生クリーム		555
13 ±	チキンナゲット	<b>乳</b> 肉		小麦		
	ナ乳 デキンナゲット 豆のサラダ お米deスィートボテト	ミックスピーンズ ツナ	枝豆  きゃべつ  ほうれん草  人参	さつまいも 砂糖 米粉	ごまクリーミィードレッシング	1.8
		牛乳		ごはん		616
16 火	こはん、午乳 はっけ塩麹焼き ヤーコンのきんびら 豚汁	はっけ  さっけ  さつ  本  ゲープ	┃ ┃ヤーコン X参(バムげん)	砂糖 ごま油 米油 しらたき	塩麹	
^	豚汁	さつまあげ ごま 豚肉 豆腐 味噌	ヤーコン 人参 いんげん <b>へ</b> 大根 人参 小松菜 ごぼう ねぎ	砂糖 ごま油 米油 しらたき 里芋	しょうゆ みりん かつおと昆布だし	2.6
	コッペパン 牛乳	牛乳 超点		コッペパン	L . = 1/b 7/10/	607
17 水	チキンソテー きゃべつサラダ	鶏     鶏	人参 きゃべつ きゅうり	砂糖	しょうゆ みりん フレンチドレッシング	0.0
	さしまいもとめざりのチャリター	あさり 牛乳	玉ねぎ 人参 マッシュルーム グリンピース とうもろこし	バター 生クリーム 小麦粉 さつまいも	コンソメ 塩 こしょう	2.0
18	ごはん 牛乳 おかかふりかけ	<u>牛乳</u> かつお節		ごはん 砂糖	しょうゆ	611
木	おかかふりかけ 酢豚	<u>お</u> りの別 豚肉	玉ねぎ 人参 たけのこ ピーマン パインナップル	でん粉 米油 砂糖	西 しょうゆ 塩 穀物雄	011
	木耳入りスープ	鶏肉・厚揚げ	きくらげ 人参 青梗菜 ねぎ		塩 しょうゆ こしょう がらスープ	1.6
19	ヤーコン人りカレー(麦こはん)   牛到	豚肉 牛乳	ヤーコン 人参 玉ねぎ	麦ごはん	カレールウ ケチャップ カレー粉 中濃ソース	701
金	ャーコン入りカレー(麦ごはん) 牛乳 チーズオムレツ ひじきサラダ	エガ 卵 チーズ				2.3
- A	ひじきサラダ <b>茨城県をたべようW</b> eek	バム ひじき (21日~227日) 毎月第3	【もやし きゅうり 人参 <b>3日曜日から始まる一週間は茨城県をたべよ</b>	 	和風玉ねぎドレッシング <b>3ようにしましょう。</b>	۷.٥
		牛乳 版图	1	こはん	<u> </u>	620
22	ごはん 牛乳 豚肉と大根のビリ辛炒め 白菜の即席漬け	<b>族</b> 肉	大根 ねぎ	砂糖	しょうゆ みりん 酒 豆板醤	632
月	牛久野菜の味噌汁	味噌油揚げ	きゃべつ 白菜 人参 きゅうり ヤーコン 人参 小松菜 ごぼう	さつまいも	浅漬けの素 塩 かつおと昆布だし	1.8
	こはん 牛乳	牛乳	•	ごはん		684
24 水	こはん 牛乳 さんまのかは焼き 煮合い かきたま汁	さんま	れんこん 人参 ごぼう 小松笠	でん物 砂糖 米油 米油	みりん しょつゆ	
	かきたま汁	卵 鶏肉 豆腐	れんこん 人参 ごぼう 小松菜 大根 人参 白菜 ねぎ	でん粉	しょうゆ 穀物酢 かつおと昆布だし 塩 しょうゆ かつおと昆布だし	1.8
25 木	ごはん 牛乳	牛乳 痂		ごはん 砂糖		628
	厚焼き卵 からしあえ オき焼き業	90	きゃべつ ほうれん草 人参 もやし	(1)   砂糖   砂糖	しょうゆ 七味唐辛子	
	9 合併合法	豚肉 豆腐	ねぎ 白菜 小松菜 人参		塩 しょうゆ 酒 みりん かつおと昆布だし	1.3
26	ごはん 牛乳 さばの味噌焼き 小松菜のおひたし	牛乳 さば 味噌 <b>教科と連携</b>	した献立 小4体育 育ちゆく体と心	ごはん 砂糖	みりん しょうゆ	598
金	小松菜のおひたし		小松菜 人参 白菜	<b>**</b>	しょうゆ	1.6
	のっぺい汁 考込みうどん	鶏肉 豆腐 豚肉 沖揚げ ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	ごぼう 大根 ほうれん草 人参 ねぎ	でん粉	しょうゆ 塩 かつおと昆布だし	
29 月	煮込みうどん 牛乳	豚肉 油揚げ 牛乳 いもまん		······································	しょうゆ みりん かつおと昆布だし 塩	576
	大根のマヨサラダ	かにかまはこ ごま 卵	大根 人参 きゅうり とうもろこし	マヨネーズ	穀物酢 こしょう	2.1
	いもまん タコライス(ごはん)		玉ねぎ トマト ピーマン	小麦粉 砂糖 さつまいも ごはん	酒 ケチャップ 中濃ソース 潮 こしょう カレー粉	1
30 火	タコライス(ごはん) 牛乳 ぬるま… なっぺき	豚肉 大豆 牛乳	<u> </u>		 	586
	<u> </u>	鶏肉	きゃべつ きゅうり 白菜 人参 小松菜 とうもろこし	<b></b>	塩 こしょう 穀物酢 しょうゆ コンソメ 塩 こしょう	2.1
	4 个/ /	Ang C 3	ニューハン 5個本 こうじつこし	1	しいフツ コンノハ 塩 しじみり	

日本の食料自給率は 3 7 % \*\*\*

食料自給率とは、その国で食べている食料のうち、どのくらいが国内でまかなえているかをあらわす割合です。日本は多くの食べ物を外国から輸入していて、現在の<mark>食料自給率は約37%(カロリーベース、令和2年度)しかありません。</mark> 私たちはこれからの食生活のためにも、地域でつくられているもの、国産のものを大切にしていく必要があります。