

## 5 F FERMINAL SALES OF THE SALES



										流山市立おおたかの森中学校
	曜	は	牛	献	立	名	赤(1.2群)	緣 (3. 4群)	贵 (5. 65)	熱量 (kcal)
日				HJ/\	<u>.,,</u>	10	主に体の組織を作る	主に体の調子を整える	主にエネルギーとなる	蛋白質(g) カルシウム (mg)
	日	د	乳	(主食	主菜・	副菜・他)				脂質(g) 塩分(g)
_	- 0 -			ミートソー		ゲティ	牛乳 大豆 豚肉 チーズ	人参 ピーマン キャベツ 赤ピーマン トマト	スパゲティ サラダ油 オリーブ油 小麦粉	812 <b>Kcal</b>
7	火		MILK	イタリアン			いか豆乳卵	玉ねぎ にんにく マッシュルーム	3 7 7 m 3 X M	33. 3 355
				豆乳焼きド		. \$34*	牛乳 豚肉	きゅうり 人参 トマト 玉ねぎ	米 小麦粉	27. 5 2. 6
8	水		4	ハヤシライ コーンサラ		令:	わかめ 生クリーム	にんにく キャベツ	じゃが芋 砂糖	831 <b>Kcal</b>
	<b>小</b>			コーフップ 新元号デザ	•	和	项	きゅうり コーン いちご	バター 白いりごま サラダ油	23. 4 331 24. 8 2. 4
		9		鰹めし	<u> </u>	· Age of the second	牛乳 鰹 鶏肉 うずら卵	人参 生姜	米 砂糖	24. 8 2. 4 831 <b>Kcal</b>
9	木			揚げ鶏とじ	ゃが芋の	の煮物	鶏肉 うずら卵 豆腐 油揚げ	さやいんげん 玉ねぎ キャベツ 長ねぎ	米粉 じゃが芋 サラダ油	35. 0 363
	•			春キャベツ			味噌わかめ	こんにゃく	J	22. 7 3. 8
		1,		揚げ大豆ご	飯 焼	きししゃも	牛乳 大豆 豚肉 油揚げ さつま揚げ	人参 切り干し大根 さやいんげん ごぼう	米 砂糖 サラダ油 じゃが芋	880 <b>Kcal</b>
10	金		MILK	切り干し大		勿	豆腐 味噌 あおさ	キャベツ 長ねぎ	白いりごま	35. 8 570
		//		春野菜の豚		4.	ししゃも	白滝 こんにゃく	N .I. ± W)	28. 8 3. 7
140				ポークカレ		Z A	牛乳 豚肉 チーズ わかめ	人参 生姜 玉ねぎ にんにく キャベツ	米 小麦粉 バター じゃが芋 砂糖	931 <b>Kcal</b>
13	A		MILK	海藻サラダ フルーツポ			海藻 寒天	きゅうり コーン みかん 黄桃 パイン	サラダ油 ごま油  白いりごま	24. 4 348
		1.		ジャージャ			牛乳 大豆	人参 長ねぎ	中華めん 砂糖	28. 4 3. 2 824 <b>Kcal</b>
14	火			肉団子スー			豚肉 豆腐 鶏肉 卵 チーズ	小松菜 玉ねぎ 生姜 にんにく 白菜	春雨 小麦粉 サラダ油 ごま油	31. 6 408
' -			MILK	チーズドッ			יופ וטוניייע	ユ女 にがにく 口木	, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	32. 0 3. 8
	_	1.		ご飯 韓国		のり	牛乳 鰹	人参 小松菜	米 砂糖 白滝	820 <b>Kcal</b>
15	水		MILK	鰹のおろし			さつま揚げ 豚肉 かまぼこ	大根 ごぼう 長ねぎ	白玉 サラダ油 白いりごま	38. 4 371
	•	//	MILEX	きんぴらご			鶏肉のり			18. 2 2. 9
1,0				食パン メー			牛乳 大豆 鶏肉 なると	ピーマン 小松菜 人参 生姜 長ねぎ もやし	食パン マーガリン メープルシロップ	942 <b>Kcal</b>
16	木		MILK			煮 春雨スープ	豚肉 うずら卵	えのき みかん 黄桃 パイン シークワーサー	さつま芋 砂糖サラダ油 春雨	33. 1 367
						サージュレ和え	牛乳 鰆	グリンピース 人参	カシューナッツ 米 砂糖	30. 8 3. 6
17	4	//		グリンピー			鶏肉	ほうれん草 小松菜	だまこもち 里芋	815 <b>Kcal</b>
' '	金		MILK	鰆の竜田揚 ごま和え		+		生姜 もやし 大根 白菜	サラダ油 すりごま 練りごま	33. 6 375 21. 7 2. 7
				切り干し大村			牛乳 もずく	人参 ほうれん草 生姜	米 砂糖	810 <b>Kcal</b>
20	A		4	もずくのス			豚肉 豆腐 うずら卵 豆乳	切り干し大根 長ねぎ もやし えのき みかん	白いりごま ごま油	28. 9 431
	.,		MILK	甘夏の豆乳		和え	77 731 =33	なつみかん		23. 0 2. 3
		1,		山菜おこわ			牛乳 鯵 油揚げ 鶏肉 かつお節	人参 ほうれん草 山菜 しめじ	うるち米 もち米 サラダ油 砂糖	828 <b>Kcal</b>
21	火		MILK	鯵フライ			豆腐 味噌 わかめ	キャベツ もやし	小麦粉 パン粉	39. 0 485
		/				ヨーグルト	ヨーグルト	玉ねぎ 長ねぎ えのき	N/	23. 9 2. 9
	ما_	11		ごはん の			牛乳 のり佃煮 鶏肉 豆乳 豆腐	人参 ほうれん草 生姜 にんにく	米 オリーブオイル	813 <b>Kcal</b>
22	水		MILK	鶏肉の生姜		<b>6. 七</b> 丁 江	かまぼこ 卵	長ねぎ	じゃが芋	34. 4 320
				マッシュポ フィッシュ			牛乳 鱈 鶏肉	玉ねぎ 人参	パン パスタ	21. 4 2. 6
23	木		MILK				金時豆一大豆のよこ豆 豚肉	キャベツ トマト	じゃが芋 サラダ油 オリーブオイル	859 <b>Kcal</b> 36. 5 391
	<b>7</b>   <b>7</b>		MILK	ミネストロ		- 10 -	チーズ	マッシュルーム	a ソーンオイル	26. 3 3. 8
		1.				のかりん糖がらめ	・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	人参、小松菜、梅	米の糖	818 <b>Kcal</b>
24	金			胡瓜ともや			豆腐 ゆば かまぼこ 鶏肉	きゅうり もやし 長ねぎ えのき	白いりごま サラダ油	39. 8 539
		//		ゆばのすま			ちりめんじゃこ		すりごま ごま油	23. 0 3. 3
			10.40			<b>-9</b>	. 7 4	11 1 1	人此丛	
27	月			43	7	一ノニ	ノ人ワー	-ルのたと	いて不	
				14 A 75 -						
20	1/2			焼き豚チャ			牛乳 なると 焼き豚 卵	人参 ほうれん草 長ねぎ コーン	米 砂糖  ワンタン ごま油	810 <b>Kcal</b>
28	火		MILK	小鯵の南蛮 ワンタンス		<del>-1</del> 11 • ,	豚肉 小鯵	もやし 椎茸	サラダ油	33. 7 739
		9		<u>フラタフス</u> ご飯 鯖の		,,,,	牛乳 味噌 鯖	人参 にんにく	米 砂糖	23, 7 3, 9 881 <b>Kca</b> l
29	水	//	-	ひじきとべ		の炒り煮	油揚げ ベーコン 大豆 豆腐 豚肉	ピーマン 生姜 長ねぎ 椎茸	白いりごま サラダ油	38. 0 447
	~J`		MILK	呉汁		- 12 / M	ひじき	ごぼう 大根 白滝	, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	29. 6 3. 8
	_			ドライカレ	_		牛乳 大豆 豚肉 鶏肉 卵 チーズ	人参 ピーマン 小松菜 トマト 生姜 玉ねぎ	米・ワンタン	853 <b>Kcal</b>
30	木		MILK	流山産トマト	と卵のワ	ンタンスープ	寒天 ヨーグルト	にんにく 長ねぎ	サラダ油 オリーブオイル	30. 8 409
	-			フルーツの		レト和え	1	干しぶどう みかん 黄桃 パイン		23. 5 3. 4
		11		新巻鮭ご飯			牛乳 新巻鮭 油揚げ 豚肉	小松菜 人参 大根 ほうれん草 ごぼう	米 はちみつ  砂糖 白いりごま	828 <b>Kcal</b>
31	金		MILK	からし和え			かまぼこ	筍 長ねぎ えのき もやし しめじ レモン		36. 1 368
مدهان	#7 ~+	70-	- 10 ±n-1	はちみつレ			スプフスエン・		当状处全垣中世	19.7 2.7
*良材則	7					合かありますの ナ <b>井</b> - <b>イ</b> キナリ	でご了承下さい。		字校給其摂取を	<b>基準と今月の充足率</b>

・・・・この日は**はしの日**です。必ず**はし**を持ってきましょう。

あたたかく、過ごしやすい季節になってきました。 毎日の給食をもりもり食べて、健康で丈夫な体を つくりましょう!

	1 ). 1	∠. 1						
学校給食摂取基準と今月の充足率								
エネルギー(Kcal)	830	101%						
蛋白質(g)	32. 0	105%						
脂質(g)	27. 6	90%						
カルシウム(mg)	450	94%						
塩分相当量(g)	2. 5	129%						