



# 平成30年度12月中学校給食予定献立表

三島市立錦田学校給食共同調理場

日	献 立 名	主に体の組織をつくる 食 品 群	主に体の調子を整える 食 品 群	主にエネルギーになる 食 品 群	エネルギー (kcal) たんぱく質(g)
3 (月)	ご飯(麦)・牛乳		牛乳		
	春巻き	豚肉	にら・人参 小松菜・人参	キャベツ・玉葱・筍 キャベツ・ホールコーン	はるまきの皮 春雨 ごま油 食物油 かき油
	野菜のオイスター炒め				
	白菜スープ	豆腐・鶏肉	小松菜・人参	白菜・大根	食物油 かき油
	りんごケーキ	鶏卵	牛乳 ヨーグルト	りんご缶	21.0g
4 (火)	ご飯(麦)・牛乳		牛乳		
	さばのカレーチーズ焼き	さば	チーズ		
	グリーンサラダ		人参	キャベツ きゅうり・ホールコーン	786kcal 33.6g
	クリームスープ	鶏肉	牛乳・チーズ 脱脂粉乳	人参・パセリ 玉葱	じゃがいも・マカロニ 小麦粉
	ミニトマト			ミニトマト	食物油 バター
5 (水)	うどん・牛乳		牛乳		
	うどん汁	鶏肉・かまぼこ 油揚げ		葉葱・人参 玉葱・しめじ 大根・干し椎茸	うどん でん粉・砂糖
	冬野菜のかき揚げ	大豆 鶏卵	しらす干し		764kcal 30.9g
	ツナとほうれん草のごま和え	まぐろの油漬け		小松菜・人参 白菜	さつまいも 小麦粉・でん粉
	果物			果物	ごま
6 (木)	ご飯(麦)・牛乳		牛乳		
	鶏のごまソースかけ	鶏肉			
	コーンポテト			ホールコーン	砂糖 食物油・ごま
	野菜スープ	ベーコン・豚肉		小松菜・人参 玉葱・キャベツ パセリ	じゃがいも バター
	大豆のふりかけ	大豆 かつお削り節	しらす干し	人参	800kcal 30.4g
7 (金)	マーボー豆腐丼(麦)・牛乳	鶏肉・豆腐・みそ	牛乳	根深葱 人参	精白米・麦 砂糖 食物油
	さつまいもと大豆のサラダ	大豆・ポークハム		玉葱・筍 干し椎茸	でん粉・砂糖 さつまいも マヨネーズ
	アーモンドフィッシュ		小魚		アーモンド ごま
10 (月)	ご飯(麦)・牛乳		牛乳		
	里いもコロッケ	豚肉		玉葱	精白米・麦 里いも・小麦粉 パン粉 食物油
	蒸しキャベツ(ソース)			キャベツ	砂糖 ごま
	昆布のピリ辛煮	竹輪	昆布	人参	ごま・ごま油
	かき玉みそ汁	豆腐・鶏卵・みそ		葉葱・人参 小松菜	21.6g
11 (火)	ご飯(麦)・牛乳		牛乳		
	厚焼きたまご	鶏卵			
	生揚げの五目煮	生揚げ・豚肉 みそ		人参	精白米・麦 砂糖 食物油
	みそ汁	みそ	わかめ	玉葱	でん粉・砂糖 食物油
	のりの佃煮		のり		816kcal 35.3g

日	献 立 名	主に体の筋肉をつくる 食 品 群		主に体の調子を整える 食 品 群		主にエネルギーになる 食 品 群		エネルギー (kcal) たんぱく質(g)
12 (水)	食パン・牛乳		牛乳			食パン		848kcal 32.7g
	ポークピーンズ	大豆・豚肉		トマトソース 人参	玉葱・グリンピース	じゃがいも・砂糖	バター	
	フレンチサラダ	ポークハム チーズ			キャベツ・きゅうり ホールコーン缶・レタス	砂糖	食物油	
	メープルジャム					メープルジャム		
13 (木)	ご飯(麦)・牛乳		牛乳			精白米・麦		757kcal 27.9g
	ししゃもの竜田揚げ		ししゃも			でん粉	食物油	
	大根のそぼろ煮	鶏肉		人参	大根・グリンピース 干し椎茸	里いも・でん粉		
	みそ汁	油揚げ・豆腐・みそ		小松菜	白菜	砂糖		
14 (金)	ヨーグルト		ヨーグルト					742kcal 27.3g
	ご飯(麦)・牛乳		牛乳			精白米・麦		
	肉じゃが	豚肉		人参	玉葱・グリンピース	じゃがいも・でん粉		
	お好み豆	白いんげん豆 きな粉				しらたき・砂糖		
	みそ汁	生揚げ・みそ	わかめ	葉葱	大根・玉葱	でん粉・砂糖	食物油	
17 (月)	型抜きチーズ		チーズ					782kcal 29.0g
	豚キムチ丼(麦)・牛乳	豚肉	牛乳	人参 根深葱	白菜キムチ・玉葱 ちやし	精白米・麦	食物油	
	じゃがいもの中華サラダ			人参	ホールコーン缶・きゅうり	じゃがいも	ごま油	
	豆乳ココアプリン	豆乳	牛乳・脱脂粉乳			ココアプリンの素		
18 (火)	【ふるさと給食の日】							801kcal 26.9g
	ご飯(麦)・牛乳		牛乳			精白米・麦		
	魚のマヨネーズ焼き	さわら		パセリ		パン粉	マヨネーズ	
	ごま和え			小松菜・人参	白菜	砂糖	ごま	
	みそ汁	油揚げ・みそ	生わかめ	葉葱	大根	さつまいも		
	果物				果物			
19 (水)	ご飯(麦)・牛乳		牛乳			精白米・麦		789kcal 24.3g
	冬野菜カレー	豚肉	チーズ 脱脂粉乳	プロッコリー 人参	玉葱・かぶ	じゃがいも	食物油	
	福神漬け				福神漬け			
	ヘルシーサラダ			人参	キャベツ・きゅうり	こんにゃく・砂糖	ごま油	
	みかんゼリー				みかん缶	ゼリーの素		
20 (木)	【お楽しみ献立】							851kcal 29.9g
	ご飯(麦)・牛乳		牛乳			精白米・麦		
	ミートローフ(ソース)	豚肉・鶏肉・豆腐 鶏卵	生クリーム	人参	グリンピース 玉葱	パン粉・砂糖	食物油	
	粉ふき芋					じゃがいも	バター	
	冬野菜スープ	鶏肉		人参・パセリ	白菜・玉葱・大根		食物油	
	クリスマスカップデザート	豆乳			いちご果汁	砂糖		

【お知らせ】

◆ 今月の給食回数は、14回の予定です。



天候により、食材が変更になる場合があります。

今月の学校給食で使用している小松菜は三島市山田地区の杉本正博さん、しめじは川原ヶ谷地区の長谷川健一さん、ミニトマトは小林宏敏さん、キャベツ・さつまいもは塚原地区の河崎剛さん、里いもは杉本隆さん、大根、葉葱は小沢地区の山田貴臣さんの畑で栽培されたものです。トマトソースは、三島ときめき連絡協議会トマトグループの皆さんの畑で栽培されたトマトを加工したものを使用しています。

