

11月多定航立表



《今月のめあて》 かんしゃしてのこさずたべよう

がんしやし とりこと 9 /2/ペより 平成30年度11月 給食回数 21 回 武蔵野市立境							
日				つ かうもの (材料)			ワンポイント
_		むぎごはん わふうスープ	乳	体をつくる(あか) ぶたにくさばぶしこぶ	力や熱となる(き)	体の調子をととのえる(みどり) にんじん たまねぎ はくさい	75/1/151
1	木	いなりやき ごまおんやさい ヨーグルト		あぶらあげ とりにく ひじき みそ やきぶた ヨーグルト	しちぶ米 おしむぎ でんぷん サラダゆ ごまあぶら ごま	たんしん たまねき はくさい ながねぎ 生姜 キャベツ だいこん こまつな	●今月の栄養価● エネルギー 612kcal
2	金	げんまいいりごはん みそしる いかのからあげねぎソース にくじゃが りんご		わかめ あぶらあげ みそ さばぶし いか ぶたにく	しちぶ米 げん米 でんぷん サラダゆ ごま せんとう(洗糖) ごまあぶら じゃがいも こんにゃく	だいこん こまつな ながねぎ たまねぎ にんじん ほししいたけ りんご	たんぱく質 24.4g
5	月	こくとうパン ペルーのチキンスープ ふゆやさいのグラタン きゃべつとツナのソテー	0	とりにく とりがら ぎゅうにゅう スキムミルク なまクリーム チーズ ツナ	パン パスタ サラダゆ さといも こむぎこ バター	たまねぎ にんじん セロリ にんにく グリーンピース カリフラワー ブロッコリー マッシュルーム キャベツ チンゲンサイ 生姜	グラタンは野菜の甘みとホワ イトソースのコクがおいしい 冬メニューです。
6	火	きのこごはん さつまじる にくだんごのコーンむし ひじきのいりに		とりにく あぶらあげ とうふ みそ さばぶし ぶたにく ひじき さつまあげ	しちぶ米 ていアミロース米 サラダゆ せんとう さつまいも こんにゃく でんぷん	にんじん しめじ えのき ごぼう だいこん こまつな ながねぎ たまねぎ 生姜 にんにく コーン キャベツ たけのこ	コーンをまぶした肉団子は、 甘みと食感がおいしいメ ニューです!ふつくら蒸して 作ります。
7	水	みそラーメン(つけめん) ジャンボぎょうざ	0	ぶたにくみそ とりがら さばぶし ひじき ぎゅうにゅう	むしちゅうかめん サラダゆ ごまあぶら ぎょうざのかわ こむぎこ	キャベツ もやし たけのこ にんじん にら コーン はくさい ながねぎ にんにく 生姜	ぎょうざの皮は、国産小麦で 作られたものです。
8	木	なめし おでん ごぼうのカリパリ ビーフンソテー みかん		こぶ あげボール ちくわ さばぶし かえりにぼし やきぶた	しちぶ米 おしむぎ サラダゆ せんとうさといも こんにゃく ちくわぶ でんぷん ごま ピーフン	だいこん葉 だいこん にんじん ごぼう キャベツ もやし たまねぎ こまつな みかん	大根がおいしい季節になり ました。おでんの大根は、市 内産のものを使う予定です。
9	金	かじょうどうふどん さつまいものあまに ひじきのマリネ	0	ぶたにくなまあげ みそ とりがら ひじき ハム ぎゅうにゅう	しちぶ米 おしむぎ サラダゆ せんとう でんぷん さつまいも	たけのこ にんじん たまねぎ キャベツ にんにく 生姜 ながねぎ レモン	さつまいもは、関前の桜井さ んが育ててくださったものを いただく予定です。
12	月	ビビンバ きのこじる こんにゃくのおかかに	0	ぶたにくみそ あぶらあげ とりにくさばぶし けずりぶし ぎゅうにゅう	しちぶ米 せんとう ごまあぶら サラダゆ ごま こんにゃく	にんにく 生姜 だいずもやし ほうれんそう にんじん えのき しめじ はくさい ながねぎ	きのこはお腹をきれいにして くれたり、免疫力を高めてく れたりします。
13	火	にくもりうどん ちくわのいそべあげ りんご	0	ぶたにく さばぶし こぶ ちくわ あおのり ぎゅうにゅう	ごまあぶら せんとう こむぎこ サラダゆ	もやし だいこん にんじん こまつな ながねぎ 生姜 りんご	市内共通献立の日です! 13日(火)は、市内の全学校
14	水	スイートポテトサンド ふゆやさいポトフ やさいとにぼしのチップ	0	スキムミルク ぎゅうにゅう たまご ぶたにく 豚ガラ かえりにぼし	パン さつまいも バター せんとう こむぎこ サラダゆ さといも	コーン にんじん はくさい だいこん たまねぎ ブロッコリー にんにく セロリ れんこん ごぼう	が同じ献立で給食を食べます。市内でとれた野菜は、うどんと一緒につけ汁につけて食べます。
15	木	ごもくごはん みそしる ししゃものさざれやき きりぼしだいこんのおんやさい		こぶ ひじき とりにく あぶらあげ わかめ みそ さばぶし ししゃも ツナ	しちぶ米 サラダゆ せんとう じゃがいも マヨネーズ パンこ ごまあぶら ごま	にんじん ほししいたけ ごぼう だいこん ながねぎ こまつな きりぼしだいこん キャベツ	ししゃもは、カルシウム・DH A・亜鉛などが豊富に含まれ ています。
16	金	さんしょくそぼろごはん すましじる あつあげとだいこんのそぼろに	0	とりにく とうふ わかめ さばぶし なまあげ ぎゅうにゅう	しちぶ米 げん米 せんとう サラダゆ ふ でんぷん	にんじん いんげん ながねぎ たけのこ ほししいたけ だいこん たまねぎ こまつな	ニューです。
17	±	たまねぎカレーライス ふくじんづけのソテー やさいソテー みかんジュース		ぶたにく とりがら ベーコン	しちぶ米 げん米 じゃがいも サラダゆ こむぎこ バター でんぷん	たまねぎ にんじん セロリ 生姜 にんにく キャベツ れんこん ブロッコリー レモン みかんジュース	学芸会で頑張った子供たち ヘプレゼントです。熊本県産 のみかんジュースをお楽し みに!
20	火	はくさいとあぶらあげのうどん あげボールとだいこんのにもの こむぎふすまいりドーナツ	0	あぶらあげ ぶたにく あげボール ぎゅうにゅう たまご さばぶし	なまうどん せんとう こんにゃく でんぷん ふすま こむぎこ バター サラダゆ	にんじん ながねぎ はくさい だいこん こまつな	小麦の外皮(ふすま)を使ったドーナツは、香ばしい風味が人気です。
21	水	しょくパン にんじんりんごジャム ふゆやさいスープ スペインふうオムレツ もやしのおんやさい	0	とりにく とりがら たまご ベーコン ぎゅうにゅう かまぼこ	パン せんとう さといも サラダゆ じゃがいも バター	りんご にんじん レモン はくさい たまねぎ ブロッコリー もやし キャベツ チンゲンサイ	にんじんりんごジャムは、り んごのほのかな酸味と、に んじんの甘みがおいしいメ ニューです。
22	木	ひじきごはん みそしる つくねのうめソース いかとこうやどうふのみそいため ヨーグルト		あぶらあげ ひじき とりにく わかめ みそ さばぶし スキムミルク いか こうやどうふ ヨーグルト	しちぶ米 げん米 サラダゆ せんとう パンこ ごま	にんじん ごぼう はくさい だいこん ながねぎ たまねぎ うめ こまつな	つくねのうめソースは、去年 の4年生が「給食から見える 世界」の授業で考えてくれた メニューです。
26	月	いためやきそば ベトナムふうはるまき ベトナムふうはるまきのソース ごぼうとこまつなのにびたし	0	ぶたにくいか えび とりにくぎゅうにゅう	むしちゅうかめん ごまあぶら はるまきのかわ はるさめ せんとう サラダゆ ごま	キャベツ にんじん たまねぎ にら たけのこ 生姜 にんにく きくらげ レモン ごぼう もやし こまつな コーン	ベトナムふう春巻きは、唐辛 子やナンプラー、レモン汁な どで作ったソースにつけて食 べます。
27	火	あおだいずごはん カレーのっぺいじる さばのたつたあげ やさいのおかかびたしりんご		あおだいず こぶじゃこ とりにく とうふ さばぶし さば けずりぶし	しちぶ米 ていアミロース米 さといも こんにゃく サラダゆ でんぶん ごまあぶら ごま	にんじん だいこん ごぼう ながねぎ こまつな 生姜 キャベツ もやし りんご	のっぺい汁は、新潟県の郷 土料理です。とろみがある汁 は、冷えた体を芯から温め てくれます。
28	水	ピザトースト さつまいもシチュー やさいのゴマソテー	0	ベーコン チーズ とりにく とりがら ぎゅうにゅう ハム スキムミルク なまクリーム	パン サラダゆ さつまいも こむぎこ バター ごま	マッシュルーム たまねぎ ピーマン にんじん セロリ キャベツ もやし こまつな ブロッコリー	ごまはカルシウム・鉄分・ビタミンEが多く含まれます。 不足しがちなビタミン・ミネラルの補給に便利な食材です。
29	木	ごはん まめじゃこ さわにわん とりのてりやき ごもくうまに		だいず かえりにぼし ぶたにく さばぶし とりにく	しちぶ米 でんぷん サラダゆ せんとうごま じゃがいも こんにゃく	だいこん にんじん ながねぎ たけのこ こまつな 生姜 ごぼう	さわにわんは、針のように細く切った野菜の食感と甘み が印象的です。
30	金	ハヤシライス コーンのおんサラダ	0	ぶたにく とりがら ハム ぎゅうにゅう	しちぶ米 げん米 サラダゆ せんとう こむぎこ バター	たまねぎ にんじん 生姜 マッシュルーム セロリ コーン キャベツ れんこん こまつな	ハヤシライスは、丁寧に作っ たブラウンルーが味の決め 手です!