11月の給食献立予定表

新宿区立牛込第一中学校

							新宿区立牛込第一中学校	***	
実施		献立名	牛		食品名	かよにはの空マナ かこて	今週の一口メモ	末:	養価 たんぱく質
日	曜		乳	おもに体の組織を作る	おもにエネルギーになる	おもに体の調子を整える		koal	E E
1	火	ちらし寿司 けんちん汁 フルーツみつまめ	0	牛乳 昆布 豆腐 えび 油揚げ たまご 鶏肉 粉寒天 えんどう豆	米 砂糖 ごま 油 こんにゃく じゃがいも	れんこん しょうが 干し椎茸 ねぎ にんじん さやいんげん ごぼう だいこん こまつな 果物缶	1日は「寿司」の日 ちらし寿司です。さまざまな食 材を用い、いろどりも楽しめる料 理です。	829	31.5
2	水	ごはん 豆腐のうま煮 卵の中華スープ 大学芋	0	牛乳 豚肉 えび 豆腐 鶏肉 たまご	米 油 砂糖 でんぷん ごま油 じゃがいも さつまいも 水あめ ごま	にんにく しょうが 干し椎茸 筍 にんじん たまねぎ はくさい チンケンサイ 長ねぎ きくらげ	2日は「豆腐」の日 豆腐・はくさい・えびや椎茸などを	837	31.1
4	金	長崎ちゃんぽん ヘルシーおから揚げ くだもの	0	牛乳 豚肉 昆布 いか えび さつまあげ なると おから 豆腐 豆乳	中華めん 油 でんぷん ごま油 さつまいも ごま 小麦粉 砂糖	にんにく しょうが 干し椎茸 にんじん たまねぎ 長ねぎ キャベツ もやし くだもの	使う「うま煮」です。 さらに、豆腐を作る時に出るおか らで「おから揚げ」を作ります。	803	31.5
7	月	ごはん サバのみそ焼 筑前煮 水炊き風汁	0	牛乳 みそ さば 鶏肉 豆腐 高野豆腐	米 油 じゃがいも バター 砂糖	しょうが 干し椎茸 ごぼう にんじん だいこん しめじ はくさい 長ねぎ こまつな	7日(月)福岡県民の日です。 福岡県の代表的な煮物「筑前煮」		36.4
8	火	パン ボイル野菜 ひじきとツナのコロッケ 豆乳スープ	0	牛乳 ひじき ひよこ豆 ツナ たまご ベーコン 鶏肉 豆乳 生クリーム	パン 油 ポテトフレーク じゃがいも 小麦粉 パン粉 バター 砂糖	たまねぎ にんじん キャベツ もやし しょうが にんにく しめじ コーン	です。魚は、さばをみそ焼きにします。さらに、鶏や野菜など、鍋の食材を煮込んだ「水炊き風汁」 にします。福岡づくしの郷土料理	840	31.5
9	水	五目あんかけそば わかめスープ 杏仁ゼリー	0	牛乳 豚肉 いか 鶏肉 豆腐 わかめ 寒天 練乳	蒸し中華めん 油 砂糖 でんぷん ごま油 ごま	しょうが 筍 干し椎茸 にんじん たまねぎ にんにく はくさい チンケンサイ ねぎ もやし 果物缶	です。 9日(水)杏仁ゼリ 牛乳に杏仁味をつけたものを寒	792	31.3
10	木	ビビンバ 韓国風スープ さつまいも餅	0	牛乳 豚肉 大豆 昆布 たまご	米 油 ごま 砂糖 さつまいも 小麦粉	にんにく しょうが 切り干し大根 にんじん 大豆もやし こまつな にら 椎茸 たまねぎ 筍 キャベツ	〒千孔に谷に味をプリアモのを暴 天で固めます。その上にみかん の缶詰を細かくしたソースをかけ ます。	862	27.5
11	金	ピラフ チリコンカン 大根サラダ	0	牛乳 ベーコン えび 豚肉 ひよこ豆 大豆 鶏肉	米 バター じゃがいも 油 ごま 砂糖	にんにく しょうが エリンキ にんじん たまねぎ ピーマン とまと もやし さやいんげん だいこん パブリカ	今回はゼリーですので、シロップ はつきません。	811	31.3
14	月	ごはん ごま塩 かに玉 野菜のソテー 豆腐のスープ	0	牛乳 鶏肉 かまぼこ たまご 豚肉 小魚 豆腐	米 油 じゃがいも でんぷん ごま油 ごま	干し椎茸 たまねぎ にんじん 長ねぎ にんにく しょうが 筍 ピーマン パプリカ きくらげ キャベツ	秋も深まり、冬野菜はおいしい時 期を迎えます。	790	32.8
15	火	わかめごはん 鶏団子の甘辛揚げ ゆず大根 秋の汁物	0	牛乳 わかめ 鶏肉 たまご 大豆 みそ 油揚げ 豆腐	米 ごま 油 でんぷん さつまいも	しょうが だいこん きゅうり ごぼう にんじん 干し椎茸 しめじ 長ねぎ こまつな ゆず たまねぎ	17日(木)東京ポトフは、都内産 東京元気農場の秋作「大蔵だい こん」を使いです。必要量に合わ	828	29.3
16	水	きのこの和風スパゲティー キャベツスープ パンプキンマッシュ	0	牛乳 ベーコン 鶏肉 いか えび 生クリーム	スパゲティー 油 バター 砂糖 じゃがいも アーモンド	にんにく たまねぎ ェリンキ しめじ えのき コーン セロリー ほうれんそう にんじん キャヘッ かぼちゃ	せて種を購入し、必要量を収穫・出荷する受注生産方式です。	799	33.4
17	木	ドライカレー 東京ポトフ くだもの	0	牛乳 ベーコン 鶏肉 豚肉 ウィンナー 大豆 たまご	米 バター 砂糖 じゃがいも	エリンギ たまねぎ にんじん ピーマン にんにく しょうが セリー だいこん キャベッ 果物	特性としては、肉質が緻密で、包丁を入れる時固く感じる。・根の先が細くなっていないで、	832	31.8
18	金	ごはん ひじき佃煮 魚の香味あげ 野菜のおかか味 みそ汁	0	牛乳 かつお みそ わかめ かつおぶし ひじき	米 油 ごま油 でんぷん ごま 小麦粉 砂糖 じゃがいも	ねぎ しょうが にんにく にんじん キャベッ ほうれんそう たまねぎ こまつな くだもの	上から下まで同じ太さです。 ・煮物にすると、味がしみて美 味しいのでポトフにします。	834	38.5
		19日は食育の日です。「食							
21	月	ごはん 四川マーボー豆腐 卵スープ スイートポテト		牛乳 豆鼓 豚肉 豆腐 鶏肉 たまご 生クリーム	米 油 砂糖 でんぷん ごま油 さつまいも バター	にんにく しょうが 長ねぎ にら にんじん たまねぎ キャベツ チンゲンサイ	24日(木)は新潟・青森県地方 の郷土料理またぎ汁について 冬にまたぎの人たちがウサギ	838	32.0
22	火	みそラーメン 春巻き くだもの	0	牛乳 豚肉 みそ 大豆	中華めん 油 ごま でんぷん はるさめ 春巻きの皮	しょうが にんにく にんじん にら キャペッ もやし 長ねぎ 干し椎茸 チンゲンサイ くだもの	狩りをした肉を汁に入れて食べた ので、またぎ汁と呼ばれていま す。		31.6
24	木	ごはん しば漬け 魚のピリ辛焼 春雨ソテー またぎ汁	0	牛乳 魚 豚肉 削り節 鶏肉	米 油 砂糖 ごま油 油ごま こんにゃく はるさめ	にんにく しょうが たまねぎ しば漬け 長ねぎ パプリカ 干し椎茸 ごぼう にんじん だいこん こまつな キャベツ	大根、にんじん、里芋、ごぼうなどの根菜類も入れた栄養食です。現在 ウサギ肉は鶏肉で代	796	32.6
		2020年東京オリンピックの 郷土料理や食材を紹介しま	会式(7月24日)にちなんで	用しています。 25日は、28日に感謝祭を迎え					
25	金	ホットドッグ チャウダー サラダ(ターキー風)	0	牛乳 フランクフルト 油 あさり 生クリーム 鶏肉 ベーコン	パン 油 バター 砂糖 じゃがいも 小麦粉 ごま ごま油	キャベツ にんじん たまねぎ セロリー にんにく パプリカ きゅうり もやし パセリ しょうが	るアメリカ料理です。 ホットドックとチャウダー、更に 感謝祭には欠かせないターキー	829	33.4
		2020年東京パラリンピックを紹介します。今月は28日		(七面鳥は鶏肉で代用)のサラダです。					
28	月	シーフードカレーライス パリパリサラダ フルーツヨーグルト	0	牛乳 いか えび 豚肉 ヨーグルト	米 油 じゃがいも はちみつ バター 小麦粉	にんにく しょうが たまねぎ セロリー にんじん とまと りんご コーン キャヘッ きゅうり 黄桃缶	29日けんちんうどんのけんちん について けんちんとは、鎌倉市の「建長 寺」で振る舞われた精進料理の	847	23.5
29	火	けんちんうどん 小魚の衣揚げ かぼちゃ天 くだもの	0	牛乳 鶏肉 油揚げ 小魚 たまご	うどん 油 こんにゃく さといも 砂糖 でんぷん 小麦粉 ごま	ごぼう にんじん だいこん 長ねぎ こまつな かぼちゃ くだもの	寺」 で振る舞われた	776	33.2
30	水	クッパ 豚肉とキムチのソテー ゼリー	0	牛乳 鶏肉 昆布 たまご 豚肉 いか 粉寒天	米 砂糖 でんぷん油	しょうが にんじん たまねぎ 干し椎茸 長ねぎ こまつな キムチ にら 果汁	ー中では、おいしいだしの研究を しています。昆布・さば節などを 使っておいしく仕上げます。	828	30.8
	@ 	学校行事や食材費等の都合	によ				11月分 一日あたりの平均	820	31.8
	-	者事情により、材料等の変更				· =	1人1回当たり学校給食摂取基準	820	30.0
	© 1	1月4日(金)は学校納付金	金(1	給食費等)口座振替日 [·]	です。				