令和2年度 11月 使用食材一覧表 ※牛乳(200ml)は毎日つきます 【表示単位】エネルギー-kcal 脂質物

山県市立富岡小学校

<u> ∕•\ </u>	子L (2001111)	UUMI) は毎日つきょす						【表示単位】エネルギーkcal 脂質%				
			ざいりょ	:う					ざいりょ	う		
日付		おもに体をつくる もとになる食品 (赤)		おもにエネル ギーのもとにな る食品(黄)	調味料	日付	2,0/2 (1	おもに体をつくる もとになる食品 (赤)	おもに体の調子を 整える食品(緑)	おもにエネル ギーのもとにな る食品(黄)	調味料	
	麦ごはん			米 大麦			米粉食パン			米粉食パン		
(水)	鮭の塩こうじ焼き	鮭			●塩こうじ 酒	(火)	ポークビーンズ	大豆 豚肉	たまねぎ にんじん	じゃがいも	洋風スープ こしょう	
	おから	鶏肉 油あげ	にんじん 干し椎茸	砂糖 サラダ油	だしパック				トマト 水煮トマト	砂糖 サラダ油	ケチャップ 塩	
エネルギー		おから	ねぎ		しょうゆ みりん	エネルギー					ウスターソース	
680	豚汁	豆腐 豚肉	ごぼう 大根	里いも			コーンサラダ		もやし コーン	ごまドレッシング		
脂質			にんじん こんにゃく				コンソメスープ		にんじん たまねぎ		洋風スープ	
26		/ 10/jj 9/10/ C	ねぎ			30			キャベツ パセリ		塩こしょう	
	ソフト麺		146	ソフト麺			わかめごはん	わかめごはんの素	オヤベン ハビグ	米 大麦	塩 こしょノ	
		ᄧᆏᅟᆂᇸᇕ	1 . 7 . 10 . 1 . 1 . 1		·=			l	ねぎ しょうが		L . 7th 7#	
(1/1)	肉みそかけ	豚肉 赤みそ		サラダ油 砂糖	冶	()()		さば	 		しょうゆ 酒	
			たまねぎ グリンピース			ļ - —	大豆とひじきの煮物	ひじき 大豆	にんじん	砂糖 サラダ油	しょうゆ	
エネルギー	大豆としらすとさつま			さつまいも 大豆油		エネルギー					だしパック	
		しらす干し			酒 みりん	642	沢煮椀	豚肉	大根 にんじん		うすくちしょうゆ	
脂質	たくあん和え		キャベツ もやし	白ごま	しょうゆ	脂質			干し椎茸 みつば		だしパック 塩	
28			たくあん漬け			30			ごぼう えのきだけ		こしょう 酒	
6	チキンライス	鶏肉	たまねぎ にんじん	米 マーガリン	塩 こしょう	19	麦ごはん			米 大麦		
(金)			マッシュルーム	サラダ油	洋風スープ	(木)	鮎の甘酢あんかけ	鮎	たまねぎ ピーマン	米粉 片栗粉	しょうゆ	
			グリンピース		ケチャップ	エネルギー				大豆油 砂糖	酢 酒	
						627	ごま和え		キャベツ もやし	I	しょうゆ みりん	
T 2 " +"	 オムレツ	オムレツ						豆腐 昆布	ごぼう 大根		だしパック	
	もやしのサラダ	·	もやし きゅうり コーン		青じそドレッシング	25			にんじん こんにゃく	_, 5 _ 5 //	0//	
	コーンスープ		コーン コーンペースト	コーンフターエ	洋風スープ		麦ごはん	MONE HONE	יביסטיט ביטובישי	米 大麦		
	コーンスーン						L	三库 吸声	にたた まみ し			
24	± -:/		たまねぎ パセリ	サラダ油	塩 こしょう	(五)	チャンプルー	豆腐豚肉	にんじん もやし	サラダ油	しょうゆ 酒	
	麦ごはん			米 大麦		ļ - —	L+ L 10 . ~	花かつお	にら しょうが	ごま油	塩 こしょうみりん	
		ししゃも	にんじん	小麦粉 米粉			焼きギョーザ	ギョーザ				
	もみじ揚げ	青のり		大豆油			バンサンスー	錦糸卵	キャベツ にんじん	砂糖 ごま油	酢 塩	
エネルギー	豚肉と大根の	豚肉	大根 しょうが	サラダ油 砂糖	しょうゆ みりん						うすくちしょうゆ	
644	うま煮				だしパック 酒	27	プチゼリー(アセロラ)			プチゼリー(アセロラ)		
脂質	いものこ汁	油あげ	ごぼう にんじん	里いも	しょうゆ 塩	24	さつまいもごはん			米	塩 酒	
27			こんにゃく しめじ		だしパック	(火)				さつまいも		
10	黒パン			黒パン		エネルギー	ホキの香り揚げ	ホキ	にんにく しょうが		しょうゆ 酒	
	さつまいもの	ベーコン 脱脂粉乳	たまねぎ にんじん	さつまいも、米粉	洋風スープ		昆布和え	上 塩昆布	はくさい もやし		しょうゆ	
	シチュー	チーズ	ブロッコリー しめじ パセリ	サラダ油	塩 こしょう	心 哲	きのこのすまし汁	 	しめじ えのきだけ		だしパック 塩	
			にんにく	ハーフマヨネーズ	L	加貝	20,20,9 \$0,1	3Z / A	生椎茸 ねぎ		うすくちしょうゆ	
	病内の 粒マスタード焼き	た		// / / J	こしょう		まごけ /		工作月 14℃	米 大麦	79 (502)19	
							麦ごはん	ナクス・ナノル 注 (土	ナナムゼ ルノドノ		海 - 45	
脂質			L. 331 - L - 4			()()	ひしざ入り卵焼ざ		たまねぎ にんじん	サフダ油 砂糖	酒塩	
	グリーンサラダ		キャベツ こまつな	str. 1 ====	青じそドレッシング			卵 ひじき	I. h. I. A.a.	<i>⊥</i> ⇒⊥	うすくちしょうゆ	
	麦ごはん			米 大麦		ļ - <u> </u>	香り和え		水な キャベツ	白ごま	しょうゆ	
(JK)	さんまのかば焼き	さんま	しょうが	大豆油 米粉	しょうゆ 酒	エネルギー			たくあん漬け			
エネルギー				片栗粉 砂糖		635	大根のみそしる	油揚げ 豆腐	大根 ねぎ			
641	お浸し		ほうれん草 はくさい		しょうゆ みりん	脂質		わかめ 煮干し粉				
脂質	里芋のみそ汁	油揚げ 赤みそ	ごぼう にんじん	里いも		31		赤みそ 白みそ			 	
32		煮干し粉	ねぎ			26	小型パン			コッペパン		
12	揚げパン			コッペパン	シナモン		焼きビーフン	豚肉	しょうが にんじん	●ビーフン	中華スープ	
(木)				大豆油 砂糖						砂糖 サラダ油	塩 こしょう	
	しょうゆラーメン	豚肉 なると	.	中華めん	酒 しょうゆ こしょう				キャベツ ピーマン		しょうゆ 酒	
					中華スープ塩	<u> </u>			干し椎茸 たけのこ		オイスターソース	
エネルギー 702	 ごぼうサラダ		ごぼう きゅうり	ッ ファ /四 ごまドレッシング	· +/\ / /=	エネルギー 562	シューマイ	シューマイ	1 OTEA 1.11 VIC		-, 1.7. / ^	
	ニはノリ ブグ			こみピレジンノグ				<u> フューマイ</u>	みかん缶 パイン缶	オレンベジューフ	·	
脂質			コーン			脂質 27	フルーツポンチ			カレンシシュー人		
	オレンジ		オレンジ	w +=			± ====================================		黄桃缶	v, 4.=		
	麦ごはん			米 大麦			麦ごはん			米 大麦		
	ハンバーグおろしソース	ハンバーグ	大根		しょうゆ みりん	(金)	肉じゃが	豚肉	たまねぎ にんじん			
	れんこんの		れんこん にんじん		しょうゆ 酒	l			こんにゃく さやいんげん	サラダ油	みりん	
	きんぴら	<u> </u>	さやいんげん	白ごま	みりん だしパック	エネルギー	おかか和え	花かつお	キャベツ にんじん		しょうゆ みりん	
脂質	のっぺい汁	鶏肉	ごぼう 大根 ねぎ	里いも	だしパック 酒		<u> </u>					
21			にんじん こんにゃく	片栗粉	塩 しょうゆ	脂質	はくさいのみそ汁	油揚げ 赤みそ	はくさい 大根		だしパック	
16	もち玄米ごはん			米 ●もち玄米		23			ねぎ			
	飛騨牛ときのこの	牛肉		サラダ油 片栗粉	しょうゆ 酒	30	チキン	鶏肉 チーズ		米 大麦 サラダ油	カレー粉 こしょう	
	炒め物			砂糖			· · · ·	脱脂粉乳			洋風スープ	
	72 G 101		赤ピーマン ピーマン	-2 1/B		``,	71A	WOUNT 1/1 TO	りんごペースト	マーガリン 小麦粉		
	かいエレナサト	თს	切り干し大根		しょうゆ				70C \ AF	、 カラン 小友切		
	,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	0,0			しょパタ				万 <u>地</u> 洼		ウスターソース	
	青菜の和え物		こまつな にんじん	+_+: '			福神漬	を禁む たっぴ ・ご	福神漬		まいすい ・ ご	
		豆腐 赤みそ	ごぼう 大根	さつまいも			海藻サラダ	海藻ミックス(わかめ	大根 コーン		青じそドレッシング	
		煮干し粉	ねぎ			711		茎わかめ 寒天 つのまた)				
26	りんご	<u> </u>	りんご			脂質						
						27_	ヨーグルト	●ヨーグルト				
#			心壁・打取テン			_						

基準 エネルギー: 650kcal 脂質: 摂取エネルギー全体の20%~ 30%

※ ●印の食材は「11月使用物資のアレルギー表」で、その他の加工品については、「主食の配合品一覧表」「後期契約品のアレルギー表」で詳細を確認ください。(アレルギー対応者のみ配布)

【脂質(%)算出方法】脂質(g)×9(kcal/g)/給食全体のエネルキー量(kcal)×100