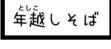


12 月献立予定表。(中学生用) 八街市学校給食センター

<u></u>	和	7年 DECE	ИΒΙ	ER	Cities .	4 13/1			-		八街市学校	(中学生用) を給食センター
日に	曜	主食	箸の	4	副食				料と働			エネルギー
						主に体の組織をつくる		主に体の調子を整える		主にエネルギーになる		たんぱく質
ち	目	&		乳	en A	1群	2群 牛乳·小魚	3群 緑黄色	4 群 その他の	5群	6群	脂質
						豆豆製品	一	野菜	野菜・果物	穀類·芋類	油脂	食塩相当量
*	八街	南中学校 2年	2 刹	1 1	火山 愛衣さんが 考えた献立*	さば	牛乳	人参	大根	米	ごま油	830 kcal
1	月	ごはん	☆		さばのみそ煮 豚汁	豚肉	寒天		長ねぎ	砂糖 澱粉		33.8 g
'	Л	こはん	×	O	フルーツカクテル	豆腐			ごぼう 生姜 パイン みかん	里芋		25.0 g 2.1 g
					ハンバーグ・テリヤキソース	豚肉	牛乳	パプリカ		パン	油	845 kcal
2	火	コッペパン		0	カラフル野菜チャウダー	鶏肉	スキムミルク	人参	えんどう豆 かぶ			37.8 g
_		(いちごジャム)			切干大根の洋風炒め	ベーコン	チーズ		ひよこ豆 切干大根 いんげん豆	澱粉		30.8 g
					えびしゅうまい(2個)	えび	牛乳	人参	玉ねぎ 生姜	米 麦	油	3.7 g 822 kcal
3	水	麦ごはん	☆		カレービーフンスープ	たら		かぼちゃ	枝豆 椎茸	小麦粉	,,	38.6 g
J	小	夕こはん	×		豚肉の台湾炒め	鶏肉		小松菜		ビーフン		20.7 g
					からり 口 高がめ	豚肉	上 回	大根の葉	にんにく 筍	<u>砂糖 澱粉</u> パン	2rh	2.9 g
					オムレツ	^卵 ウインナー	牛乳 スキムミルク	人参 かぼちゃ	玉ねぎ 白菜 マッシュルーム		油	882 kcal 32.3 g
4	不	さつまいもパン		O	かぼちゃクリームペンネ	, 12 ,	チーズ	73 Ta 3 (エリンギ	ペンネ		27.1 g
					2色りんご				りんご			2.8 g
		ごはん			鶏すき煮	納豆	牛乳	人参	生姜 えのき茸		油	851 kcal
5	金	こはん (納豆)	☆		揚げ野菜のマリネ	鶏肉 うずら卵		かぼちゃ	玉ねぎ ごぼう れんこん 椎茸			33.8 g 26.8 g
L		\ 小门 <u>▼</u> /	L		かぼちゃプリン	卵	<u> </u>		レモン果汁	はらったっ		26.8 g 1.8 g
					イカメンチ	いか	牛乳	人参	キャベツ 生姜		油	816 kcal
8	月	ごはん	☆	0	キムチなべ	豚肉		にら	白菜 大根	砂糖		32.4 g
	•			_	みかん	鶏肉 油揚げ		唐辛子	にんにく 椎茸 長ねぎ みかん	パン粉 小妻粉		22.7 g 2.0 g
					ちくわの磯辺揚げ	ちくわ	牛乳	人参	えのき茸	パン	油	2.0 g 758 kcal
9	火	黒糖パン	☆		みそ煮込みうどん	鶏肉	あおさ	小松菜	長ねぎ	うどん	バター	34.9 g
9	×	未佔ハン	×		じゃがバター	さつま揚げ			玉ねぎ	小麦粉 澱粉		24.9 g
)	ベーコン 鶏肉	牛乳	人参	<u>枝豆</u> にんにく 玉ねぎ	<u>じゃが芋</u> 坐 事	油	3.4 g 863 kcal
40	ما_	キ デルフ			グリルチキン(2個)	病内 豚肉	十孔 チーズ	人参 トマト		ペータ 砂糖 澱粉	ш	32.7 g
10	水	麦ごはん		O	ハヤシソース ベリーパンナコッタ			i	マッシュルーム			21.8 g
						56 -t-	4L 프II	1.4	いちご		. s.t.	2.7 g
		_			ミートボール(2個)	鶏肉 大豆	牛乳 スキムミルク	人参 いんげん	玉ねぎ にんにく	パン 砂糖 澱粉	油 ノンエッグマヨネーズ	833 kcal 38.2 g
11	木	ココアパン		O	トマト煮込みのABCスープ	ツナ	ハイムヘルノ	トイト	大根 白菜	マカロニ	,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	29.8 g
					ブロッコリーのツナコーン和え			ブロッコリー	コーン			3.3 g
					棒ぎょうざ コーンスープ		牛乳	にら	キャベツ 生姜		油	828 kcal
12	金	ごはん	☆	0	大根とこんにゃくの中華和え	ベーコン 豆腐 卵	海藻 スキムミルク	人参 ほうれん草	玉ねぎ 長ねぎ コーン	砂糖 小麦粉		28.8 g 23.0 g
					コーヒーゼリー学	かまぼこ	ハイムミルノ	はカルルデ	コーン 大根	澱粉		23.0 g 2.9 g
					チキンカツ・アップルソース	鶏肉	牛乳	人参	生姜 玉ねぎ	米	油	801 kcal
15	月	ごはん	☆	0	いものこ汁	豚肉 豆腐		小松菜	ごぼう 椎茸	パン粉	ごま油	39.6 g
					うの花	大豆 油揚げ おから			長ねぎ	里芋 砂糖		21.5 g 2.6 g
	**	至(とうじ) 南	伏立	*	今年の冬至は22日(月)です	たら	牛乳	人参	玉ねぎ	パン	油	803 kcal
			i		白身魚フライ	ベーコン	スキムミルク		白菜	パン粉		32.7 g
16	火	ぶどうパン		0	白菜のクリーム煮のずゼリー	鶏肉			マッシュルーム	じゃが芋		24.5 g
						бП	牛乳	人参	長ねぎ 生姜	澱粉 砂糖 米 麦	油	3.2 g 848 kcal
17	مار	まごより			玉子焼き・あんかけ	豚肉	1 70	\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\	キャベツ		ごま油	28.1 g
1/	水	麦ごはん			ワンタンスープ	豆腐			玉ねぎ 白菜	小麦粉		23.6 g
	0	/		_	フルーツ白玉	添	4.10	، ، ، عد ا	パイン	白玉もち	· · ·	1.9 g
4	2	~ *	クリ		マス 献立*	鶏肉 ベーコン	牛乳	人参 パプリカ いんげん	玉ねぎ キャベツ	パン 砂糖 澱粉	油	752 kcal 26.1 g
18	木	マーブルロール		0	いろどりポトフ 星のサラダ	`'		ブロッコリー		が始 概切いももち 麩		26.1 g 25.0 g
	·				いちごケーキ		<u> </u>	チンゲンサイ	コーン	ケーキ		2.9 g
*	八往	中学校 2年3	組	八角	稜央斗さんが 考えた献立*	鶏肉	牛乳	人参	玉ねぎ		油	823 kcal
10	金	ごはん		0	チーズハンバーグ	豚肉	スキムミルク わかめ	トマト ブロッコリー	にんにく 生姜 大根	砂糖 じゃが芋	ごま	29.8 g 26.8 g
13	अर	C1470			ポークカレー 和風サラダ		4) W.W.	7 11 7 11 7 1	人伝	C-471.7		26.8 g 3.1 g
						• · · •					エネルギー	830kcal
12月分 給食費の口座振替日は 2月2日(月) です ※給食費は、全種が食材料費に充てられています。納め忘れのないようご協力をお願いいたします。								学校給食		たんぱく質		
								生徒(12/	- 14成/	脂 質 食塩相当量		

※給食費は、全額が食材料費に充てられています。納め忘れのないようご協力をお願いいたします。
※食材の都合により献立を変更することがあります。ご了承ください。
※ 學 は、ごはん、パン、牛乳以外で、業者より直接学校へ配送されるものです。













年越しそばの他にも、年末・ 年始の行事食には、様々な意 味が込められています。

鏡餅には健康や繁栄、雑煮 には豊作や家内安全を祈願 するという意味があります。良 いことがあるように願いを込 めていただきましょう。

