

October 学校給食献立表 Sweet potato



令和7年10月 石岡市立石岡学校給食センター Bブロック 杉並小・石岡中・国府中・府中中

	Clopel -					さつまいも	l	Bブロック	が 杉並小・石岡中・国府中・	・府中中	P J
			主に体の約	1織を		<u>主なれ</u> Eに体の調子を	↑ 料 主にエネル	レギーの		エネル (kc	
日(曜)	献 立 名		作る食	品		整える食品	もとになっ	る食品	調味料他	たんぱく食塩	く質(g)
(曜)			1群 肉・魚・卵・	2群 牛乳·乳製品·	3群 緑黄色	4群 その他の	5群 穀類・いも類・	6群	- 調味料性	児童	生徒
	ホットドッグ(コッペパン		豆・豆製品	小魚・海そう	野菜	野菜・果物	砂糖	油加與		九里	土徒
	ウインナーのトマトソース		ウインナー		トマト にんじん	たまねぎ にんにく キャベツ きゅうり	パン さとう	油	トマトケチャップ中濃ソース		
	ボイルやさい)					<u> </u>			赤ワイン 酢 マヨネーズ風調味料	645	837
(水)		ンにはさんで	5 .	牛乳						22.0 2.6	27.3 3.4
	じゃがいもポタージュ	べましょう	ベーコン	牛乳	にんじん パセリ	たまねぎ	じゃがいも 小麦粉	油	スープストック 塩 こしょう		
	-*i+ ∠.						->ı+ /			\vdash	\vdash
2	ごはん ぎゅうにゅう お月見こん ?		とて	4 70			ごはん				
_				牛乳						619	747
(工)	ハンバーグわふうソース		とり肉 ぶた肉			にんにく たまねぎ りんご	さとう	油	酢 しょうゆ	22.9	
	もやしときゅうりのあえもの					もやし きゅうり	さとう	ごま ごま油	しょうゆ	2.0	2.4
	みそけんちんじる		豆腐 みそ		にんじん 小松菜	(JAS 大根 ごぼう ねき	こんにゃく さといも	油	和風だし		
	ゆうきまいのごはん			1			ごはん				
3	ぎゅうにゅう	石岡市民	その日こんだて	牛乳						1	
ره)	(A)	2				 たまねぎ しょうが グリンピース				633	
(312)	とうふのちゅうかに	0 0	豆腐 ぶた肉		にんじん	たけのこ 干ししいたけ	でんぷん さとう		中華スープの素 しょうゆ 塩	22.1 1.5	27.0 1.8
	ゆうきこまつな のサラダ	A-15-2	まぐろ油づけ		小松菜	きゅうり もやし			玉ねぎドレッシング		
	いしおかしおいわいゼリー				(SUPS)	ぶどう	水あめ さとう				
	しょくパン(ブルーベリージャム)			,			パン (ブルーベリージャム)				
6	ぎゅうにゅう	目の愛	護デーこんだて	牛乳			(570 1) 5(4)			1	
1	メルルーサのこうそうパンこやき		メルルーサ	チーズ	1		9. #n	油	塩 マヨネーズ風調味料	604	
(77)			メルルーサ	ナース			パン粉	Ж		28.9	34.7 3.3
で で で で で で で が え え え れ こ こ き に 火) え る も れ に の に る に 。 る 。 に る 。 に る 。 に る 。 に る 。 に る 。 。 。 る 。 。 。 。 。 。 。 。 。 。 。 。 。	ごぼうサラダ				にんじん	ごぼう きゅうり			酢 こしょう ごまドレッシング		0.0
	たまごスープ		ベーコン 鶏卵	粉チーズ	にんじん 小松菜	たまねぎ とうもろこし	パン粉		コンソメ 塩 こしょう		
	ごはん				7.44		ごはん			23.2 2	
7	ぎゅうにゅう			牛乳			21870			.	
				T-7L						617	799
(火)	えびシューマイ(児:2こ、生・職:3	3こ)	えび えそ			たまねぎ	小麦粉	ラード		23.2	29.4
	ぶたキムチ		ぶた肉		にら	しょうが にんにく たまねぎ	さとう	油 ごま	酒 しょうゆ	2.5	3.2
	わかめスープ		とり肉	わかめ	にんじん	キャベツ キムチ たまねぎ 干ししいたけ	春雨		中華スープの素 しょうゆ 塩	1	
1 -			ぶた肉 かまぼこ	לאימלף					こしょう		
	ごもくうどん(ソフトめん)		かんめ かるはこ 油あげ		にんじん	干ししいたけ ねぎ	ソフトめん さとう		しょうゆ 和風だし 酒		
	ぎゅうにゅう			牛乳					589		
	ごまあえ				小松菜 にんじん	もやし	さとう	ごま	しょうゆ	24.7 3.1	30.0 4.0
	カルツォーネ		とり肉 大豆		たまねぎ		小麦粉	油	トマトケチャップ	0.,	4.0
			C9M 7.32			7-5-15-0		ЛЩ	1-41-77-7-95		
	ごはん						ごはん				
1 -	ぎゅうにゅう			牛乳						645	776
(木)	たまごフライ(ソース)		鶏卵				小麦粉 パン粉	油	(ソース)		24.5
	らやしのしおナムル				にんじん	もやし きゅうり		ごま油	鶏だし 塩		2.8
			ぶた肉 豆腐				こんにゃく			-	
	とんじる		みそ		にんじん	大根 ねぎ	じゃがいも		和風だし		<u> </u>
	ごはん						ごはん				
	ぎゅうにゅう			牛乳						590	746
10	とりそぼろ					しょうが グリンピース	さとう		しょうゆ 酒 和風だし	23.3	28.7
(金)	こまつなとベーコンのあえもの		ベーコン		小松菜 🚇 🔎	もやし	さとう	油 ごま	しょうゆ 酢	2.0	2.6
	きのこのみそしる				にんじん	大根 しめじ えのきたけ	さつまいも		和風だし	1	
	はん						ごはん			\Box	
1.1	ぎゅうにゅう			牛乳			2.0.0			1	
	ンチカツ(ソース)		S*+ de Lilide	1 70		+ + 40 +2	パン粉	油	(). 7)		
			ぶた肉 とり肉		.t. 40 # · · · ·	たまねぎ	, 12 th)	/m	(Y-Z)	24.3	
	おかかあえ		かつお節		小松菜 にんじん	もやし	1		しょうゆ みりん	'	0
	ワンタンスープ		ぶた肉		にんじん	キャベツ ねぎ しょうが	小麦粉	ごま油	中華スープの素 しょうゆ 塩 こしょう		
15	コッペパン(チョコレートクリーム)	クリーム)					パン (チョコレートクリーム)				
	ぎゅうにゅう	こゆう		牛乳			(7930 177 47			1	
	オムレツのトマトソース				トマト	にんにく たまねぎ	さとう	オリーブ油	トマトケチャップ中濃ソース	603 23.1	
(,,,,	スパゲッティサラダ		鶏卵 ハム		にんじん	とうもろこし きゅうり	スパゲッティ	油	<u>赤ワイン</u> コーンクリーミードレッシング	2.4	3.3
		JAS	とり肉				200911				
	3	ر کار کار			にんじん	しタス たまねぎ セロリ		油	スープストック しょうゆ 塩 こしょう		
	むぎごはん	ーメニュー】					ごはん 麦				3 789 1 28.8 3.3
16	ぎゅうにゅう 小学1	年国語		牛乳						607	
	あじみそフライ	サフタビけんご					パン粉	油		23.0	28.0
	Jっちゃんサラダ よるさめスープ		あじ みそ ハム かつお節 塩昆布	塩昆布	にんじん	キャベツ きゅうり とうもろこし	さとう	ごま油 ごま	しょうゆ 酢	1.7	2.2
			とり肉		にんじん	しょうが たまねぎ	春雨 でんぷん		スープストック しょうゆ 塩		
 	はん		- / 57			20.7% (20.10)			こしょう	$\vdash\vdash\vdash$	\vdash
4-	ぎゅうにゅう			4 到			ごはん				
			1.00	牛乳		L	417	-	1 . 7 . 4 . 7 . 11 .	605	29.6
(亚)	とりにくのくわやき		とり肉			ねぎにんにく	さとう	油	しょうゆ みりん	24.6	
	ちゅうかあえ				にんじん	キャベツ きゅうり もやし	さとう	ごま ごま油	酢 しょうゆ	2.0	2.6
	なまあげのみそしる		生あげ みそ	\J\x	小松菜	大根 ねぎ			和風だし		
<u> </u>							1	i .	1		

日(曜)	献立	立 名	主に体の組織を 作る食品 1群 2群		主 な 材 主に体の調子を 整える食品		主にエネルギーの もとになる食品		毎日にお行	_ エネルギー (kcal) たんぱく質(g 食塩(g)			
(唯)			肉∙魚	魚-卵-	牛乳·乳製品·	3群 ・ 緑黄色	4群 その他の	5群 穀類・いも類・	6群	調味料他	児童	生徒	
	ソフトフランスパン 🕜		豆・豆	三製品	小魚・海そう	野菜	野菜・果物	砂糖パン	加加热		九里		
20 (月)	ぎゅうにゅう	- 【世界の料理】			牛乳			7.5			1		
	フェジョアーダ	グラジル	J	た肉 ベーコン							624	81	
	(まめとぶたにくのにもの)		ウインナー	ウインナー 白いんげん豆 赤いんげん豆		にんじん	にんにく たまねぎ	じゃがいも	油	ローリエ 塩 こしょう	22.0	27 3.	
	カンジャ(トマトスープ)			とり肉		にんじん トマト パセリ	キャベツ たまねぎ にんにく	マカロニ	オリーブ油	ローリエ 塩 こしょう コンソメ		٥.	
	チーズドーナツ(2こ)	チーズドーナツ(2こ)		鶏卵	チーズ			ドーナツミックス	油				
	ごはん							ごはん					
	ぎゅうにゅう		生乳 とり肉				さとう			587	75		
火)	とりつくね(児:2こ、生・職:3こ)								しょうゆ	21.9			
	まめとツナのサラダ		大豆まり	まぐろ油づけ			キャベツ たまねぎ 枝豆			棒棒鶏ソース	1.8	2.4	
	こまつなととうふのみそしる		油めい .	立阀		にんじん 小松菜	ねぎ			和風だし			
	しょうゆラーメン(ちゅうかめん)		なると			小松菜 にんじん	ねぎ	中華めん	ラード	チキンブイヨン かつおだし いりこだし こんぶだし しょうゆ 塩 こしょう 中華スープの素	614	81	
	ぎゅうにゅう				牛乳						22.2	28.	
水)	だいこんサラダ(しおドレッシング)		1			にんじん	大根 きゅうり	ホットケーキの素		(ドレッシング)	3.2	4.	
	いちごむしパン		鶏卵		牛乳			さとう	油			L	
00	ごはん							ごはん					
	ぎゅうにゅう		さば		牛乳					16	616	4 33	
小)	さばのしおやき ひじきのいりに				ひじき	にんじん		さとう	油	しょうゆ 和風だし	27.4 1.7		
	ぐだくさんみそしる				UCE	小松菜	ねぎ ごぼう 大根		ш		┨ '''		
	むぎごはん	でしる		4 ~		小松米	干ししいたけ	さつまいも		和風だし		╄	
٠.					41 751			ごはん 麦					
24 全\	ぎゅうにゅう		三庫 **	+ rtn	牛乳		たまねぎ 干ししいたけ			三七巻 しょらゆ 中華スープのま	612		
金)	やさいいっぱいマー/ バンサンスー	さいいっぱいマーボーどうふ ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・		豆腐 ぶた肉 大豆 みそ ハム		にんじん	にんにく しょうが ねぎ グリンピース きゅうり もやし	でんぷん さとう 春雨 さとう	油ごま油ごま油	豆板醬 しょうゆ 中華スープの素 酒 しょうゆ 酢 からし	21.8 1.8	26	
	あじつけのり				თ ^ე		2479 010	arm CC)	ごま油	塩			
	きなこあげパン		+ +-*/		0,7			حايد ده.				\vdash	
	バターロール(中学校のみ) ぎゅうにゅう		さな材	きな粉 牛乳				パン さとう	油	塩	580 21.0		
月)	こんさいツナサラダ		まぐろ油づけ		にんじん ブロッコリー	ごぼう キャベツ		ごま	ごまドレッシング 酢	1.9	2.8		
	さつまいもシチュー		とり肉		牛乳 粉チーズ	にんじん	たまねぎ	さつまいも 小麦粉 じゃがいも	バター 油	塩 こしょう スープストック			
••	ごはん							ごはん					
	デゅうにゅう 		納豆		牛乳					4 4 4 5 1	628	77	
(X)	*なっとう		料豆				+			たれ からし	22.4 1.6	26	
	たくあんあえ					にんじん	きゅうり キャベツ 大根	じゃがいも さとう	ごま	しょうゆ	1.0	-	
	にくじゃが		ぶた肉			にんじん	たまねぎ	こんにゃく	油	和風だし しょうゆ 酒 みりん		<u> </u>	
20	くろパン ぎゅうにゅう	ここり 【スタディーメニュ・			4.50			パン 黒糖			506	70	
	さゅうにゅう ペンネのトマトソース	小学6年道徳 「食べ残されたえびにな	iante j	ぶた肉	牛乳	トマト	たまねぎ セロリ にんにく	マカロニ	油	トマトケチャップ 白ワイン		9 31.	
./]\/	シュリンプサラダ	W 1,100101010		<u>大豆</u> えび		赤パプリカ	たまねさ ゼロリ にんにく キャベツ きゅうり 黄パプリカ	<u> </u>	冲	コンソメ 塩 こしょう 白ワイン イタリアンドレッシング 塩	2.4		
	チキンカレーライス		+	とい内	脱脂粉乳	にんじん	たまねぎ	じゃがいも ごはん	油	カレールウ		t	
20	<u>(ごはん チキンカレ-</u> ぎゅうにゅう	<u>ー)</u> ハロウィンこん	たて	C7/A	牛乳	1,2,00,0	7-0-10-0	5 EN V. 0 CIA/0	714	100	682		
	こんにゃくサラダ		<u> </u>	かまぼこ		にんじん	きゅうり とうもろこし	こんにゃく		和国にしいない。ガーエニ・ホ	19.9	23	
. / \/			44		牛乳	かぼちゃ	CM19 C100CC	さとう	1	和風ドレッシング しょうゆ	2.2	2.	
—	ごはん			利別	ブ チし	いいなりん		ごはん				\vdash	
	ぎゅうにゅう				牛乳			_16,0					
31	いわしのしょうがに		いわし				しょうが	さとう		しょうゆ	622	9 26.1	
	ごもくきんぴら		+ -	ぶた肉		にんじん	ごぼう	こんにゃく さとう	油 ごま油 ごま	しょうゆ	22.9		
	じゃがいもとえのきのみそしる		-	みそ 油あげ		さやいんげん 小松菜	えのきたけ ねぎ	じゃがいも	ごま	和風だし	1		
/ ±m .^					<u> </u>			CANOLO		111/24/20	650	0.0	
	トにより献立が変更する	塚台かめります。宋養	重及ひ宋	食 系基準	≒は、小字校り	ャ子牛(3、4年生	ル、中子生のものです。			i	650	83	

~スタディーメニュー・小1国語「サラダでげんき」・りっちゃんサラダ~

りっちゃんは、お母さんが病気になってしまったので元気になれるようサラダを作ってあげることを思いつきます。そこに、ねこやいぬ、すずめ等たくさんの仲間がりっちゃんのもとにかけつけ、美味しい サラダを作るためのアドバイスをくれます。

~スタディーメニュー・小6道徳「食べ残されたえびになみだ」・食品ロス・えび~

親がえびの養殖の仕事をしているというタイ国の青年が、日本の大学に入るために来日し、いろいろなパーティに出席しました。すると、必ずえびのフライが出てきましたが、たくさんのえびが残されているのを見て、なみだがこみ上げてくる、というお話です。

給食センターだより

10月は食品ロス削減月間です



環境省

すぐに食べるものは「手前 どり」をしてみませんか?

もしすぐに食べるのであれば、 積極的に期限の短い商品を選 ぶことで、期限切れの食べ物が 捨てられてしまうのを防ぐこと ができます。 食品ロスとは、本来食べられるにもかかわらず捨てられている食品のことです。給食センターでは毎日約200㎏の残菜が学校から戻ってきます。給食は食べることで皆さんの「栄養」となりますが、残してしまうと残念ながら「ゴミ」になってしまいます。しっかり食べて健康な体を作っていきましょう。

