給食費引落日 12月5日(金)

	17年 12月 27072 (我	机连巾立机座小子仪			加及其引出口 12/13日(亚)		<u> </u>
日付	こんだて名			1	主な材料		栄養価
		T	エネルギーになる	体をつくる	体の調子を整える	調味料他	
	ヨーグルト ぎゅうにゅう	牛乳		牛乳			熱量
1	O O O MILK	みそ煮込み うどん	米油 うどん ごま油	豚肉 油揚げみそ	ごぼう 人参 大根 長ねぎ 小松菜 こ んにゃく	(にぼしだし) 酒 みりん しょうゆ	税里 609 kcal
(月)	ふゆの かきあげ	冬のかき揚 げ	じゃがいも 小麦粉 菜種油		玉ねぎ 人参 ごぼ う 春菊	ベーキングパウダー 塩	蛋白質 21.2 g
	うどん	ヨーグルト		ヨーグルト			
	みかん ぎゅうにゅう	牛乳		牛乳			熱量
2	Ø JI W	ひじきのふりかけごはん	米 麦 ごま	ひじき ちりめんじゃこ	ゆかり(しそ)	酒 しょうゆ (昆布だし)酒 みりん	605 kcal
	おひたし	さばのみそに	砂糖	さば みそ	しょうが 長ねぎ	しようゆ	蛋白質
(火)	ひじきの きばのみそに	おひたし	砂糖		小松菜 もやし えのき	酒 しょうゆ	23. 2 g
	ふりかけごはん	みかん			みかん		
	チキンカレーライス ぎゅうにゅう	牛乳		牛乳			熱量
3 (水)	(O O MILK	チキンカレーライス	米 麦 米 油 小麦粉 じゃがいも はちみつ	鶏肉	にんにく 玉ねぎ しょうが 人参	(鶏がらだし) 塩 こしょう 赤ワイン トマト ケチャップ ウスター 中濃 しょうゆ カレー粉	630 kcal 蛋白質
(,,,	イタリアン サラダ	イタリアンサラ ダ	米油 砂糖		大根 人参 きゅ うり レモン汁	酢 塩 こしょう しょ うゆ	21. 4 g
	いそかあえ ぎゅうにゅう	牛乳		牛乳			
4		人参ご飯	米 麦 米 油 ごま じゃがいも	油揚げ かつお節	人参	酒 みりん しょう油	熱量 600 kcal
(木)	1" 55"	じゃが丸くん	片栗粉 菜種油	チーズ 卵		塩 こしょう	蛋白質 21.7
	にんじん まるくん ごはん ま るくん	磯香和え		のり	もやし 小松菜 人参	しょうゆ みりん 酒	9
	さつまいもの ぎゅうにゅう	牛乳		牛乳			
5	パウンドケーキ		米 麦 米油	鶏肉	セロリ 人参 玉ねぎ と うもろこし パセリ	(鶏がらだし)塩 こ しょう 白ワイン	熱量 610 kcal
(金)	はくさいのク	白菜のクリー ムスープ	米油 バター 小 麦粉	鶏肉 牛乳	人参 玉ねぎ 白 菜	(鶏がらだし)塩 こ しょう 白ワイン	蛋白質 24.2
(312)	キャロット リームスープ ピラフ	さつまいもの パウンドケーキ	さつまいも バター 砂 糖 小麦粉	牛乳 卵		ベーキングパウダー	24. 2 g
	みかんゼリー ぎゅうにゅう	牛乳	据 小友初	牛乳			熱量
8	ポンチ		中華麺 米油 ごま油 バ ター ごま	豚肉 牛乳	しょうが にんに く 人参 白菜 も やし 長ねぎ	(鶏がら・豚骨だし) 酒 塩 こしょう しょうゆ	606 kcal
(月)	(ちゅうかめん) とんこつしょうゆ ラーメン	みかんゼリー ポンチ	砂糖		みかんジュース りんご缶 パイン 缶	白ワイン 寒天	蛋白質 20.3 g
	ちくわの ぎゅうにゅう	牛乳		牛乳			
	+= <i>H</i>		米 麦				熱量
9	1) Jy	肉じゃが	バーグ じゃがいも 砂糖 米油	豚肉	にんじん こん にゃく 玉ねぎ	酒 しょうゆ みりん	600 kcal 蛋白質
(火)	ごはん にくじゃが		1277日 小川		さやいんげん 人参 きゃべつ		19. 7 g
			米油 ごま	ちくわ	とうもろこし 大 根	塩 こしょう 酢 しょうゆ	
	ごもくきんぴら ぎゅうにゅう	牛乳		牛乳			
10	さわらの さいきょう みそがけ	十日町のごはん 鰆の西京み	米砂糖 片栗	名去 フ・フ		(本 フル) ノ ・ こ) か	熱量 625 kcal
(水)	MILK	そがけ	粉菜種油	鰆 みそIED	ごぼう 人参 さ	酒 みりん しょうゆ	蛋白質
- 1		五目きんぴら	炒裾 こま畑		やいんげん。白滝	しょうゆ みりん 酒	27. 3 g
	ごはん 一 みそしる	みそ汁		豆腐 みそ わかめ	ほうれん草	(かつおだし) 酒 みりん	

☆新座市産の食材 小松菜 里芋 大根 人参 長ねぎ ほうれん草 キャベツ ★埼玉県産の食材 米 牛乳 しょう油 みそ 小麦粉 油揚げ(大豆) パンと中華麺(小麦の一部)

	13個7年 1273 27072 (我		T				
日付	こんだて名			主な材料			栄養価
		14-51	エネルギーになる	体をつくる	体の調子を整える	調味料他	<u> </u>
	りんごゼリー ぎゅうにゅう	牛乳		牛乳			
		わかめご飯	米 麦 ごま	わかめ			熱量
11	Se MILK	おさつ	さつま芋 米油 小麦				642 kcal
(木)	おさつ	コロッケ	粉 パン粉	豚肉	玉ねぎ	塩 こしょう 中濃	蛋白質
(1/1)	コロッケ	ブロッコリー	菜種油		ブロッコリー	<u></u> 塩	17. 7 g
	わかめごはん ブロッコリー						9
		りんごゼリー	砂糖	ゼラチン	りんごジュース	寒天	
	はるさめ ぎゅうにゅう デラダ	牛乳		牛乳			. 熱量
12	サラダ	ご飯	米 麦				597 kcal
	E CONTRACTOR OF THE PROPERTY O	厚揚げ入り	米油 砂糖	豚肉 生揚げ	しょうが にんにく 長ねぎ 玉ねぎ キャ	トウバンジャン 酒 テン	
(金)	あつあげいり ホイコーロー	回鍋肉	片栗粉	みそ	ベツ たけのこ ピーマン	メンジャン 塩 しょう油	蛋白質19.7
	ごはん ニーニー	春雨サラダ	ごま油 砂糖		人参 もやし きゅう	酢 塩 こしょう しょう ゆ	g
		コーヒーミルク	春雨	コーヒーミルク	9	19	
	スパゲティ	からあげ	スパゲティ		しょうが にんに		. 熱量 604
15	ツナサラダ	かつめけ スパゲティ	米油 菜種油 オリーブ油	鶏肉 ベーコン	く 唐辛子 ごぼ	白ワイン みりん 塩 酒 しょうゆ こしょう	kcal
(月)			カソーノ畑		う 玉ねぎ きゅうり きゃべ		蛋白質
(,,,,		ツナサラダ	米油 砂糖	ツナ ひじき	つ とうもろこし	酢 しょう油 塩 こしょう	26.8 g
	5	4-10		4-50	玉ねぎ		
	たらポテト ぎゅうにゅう	牛乳		牛乳			. 熱量 596
16	MILK	ごはん	米 麦				kcal
(火)	ふゆやさい	冬野菜のみ そ汁	里芋	豆腐 みそ	白菜 小松菜 人参 えのき	(煮干しだし)	蛋白質
()()	ごはん ■ のみそしる	トラポテト	じゃがいも	たら		カレー粉 塩	24.5 g
		牛乳	片栗粉	牛乳		1,3 - 1,3	
	ナムル ぎゅうにゅう			一十0			熱量
17		キムチチャー ハン	米 麦 米油 ごま油	豚肉 卵	キムチ にら	しょう油 塩 こしょ う	623
' /	() O O MILK				+ 1- 0,111 1-0	-	kcal
(水)		揚げ餃子	餃子の皮 ごま 油 片栗粉 小	豚肉	キャベツ にら 長ねぎ しょうが	塩 酒 こしょう しょ う油 オイスターソー	蛋白質 25.1
	キムチ あげぎょうざ		麦粉 菜種油		にんにく	ス	g
	チャーハン	ナムル	砂糖 ごま油		もやし 小松菜 人参 にんにく	ラー油 しょう油	
	りんご ぎゅうにゅう	牛乳		牛乳	7 12,012		
10	チキンライス		ツ 孝 オリーブ		人参 玉ねぎ と	パプリカ粉 しょう油 塩	· 熱量 586
18	MILK	チキンライス	米 麦 オリーブ油 米油	鶏肉	うもろこし ピー マン	こしょう ケチャップ 白 ワイン	kcal
(木)	+110	森のシチュー	米油 小麦	鶏肉 牛乳	玉ねぎ 人参 マッ	(鶏がらだし)白ワイン	蛋白質
	もりのシチュー		粉 バター	クリーム	シュルーム しめじ	塩 こしょう	24. 7 g
		りんご			りんご		
	チーズいり ぎゅうにゅう	牛乳		牛乳		,	・熱量
19	さといものはるまき	きび入り青菜ごはん		豚肉	小松菜	酒 みりん しょう油 塩	606
	MILK	チーズ入り里	春巻きの皮 里 芋 米油 小麦	鶏肉 牛乳	玉ねぎ	こしょう	kcal
(金)		芋の春巻き	粉菜種油	チーズ			蛋白質 22.9
	きびいり まめ(チキン) あおなごはん	豆チキンハム サラダ	米油	チキンハム	キャベツ とうもろこ し 玉ねぎ ブロッコ	塩 こしょう 酢 しょう油 辛子	g
	33 65 65			飲む	リー人参	<u> </u>	
	☆ <u>冬至</u> こんだて☆	飲むヨーグルト		めら ヨーグルト			
	フライドチキン のむヨーグルト 🦳	ライスボールパン	ライスボー ルパン				熱量
22	サラダ パンプキン			ベーコン			642 kcal
	ポタージュ	パンプキン ポタージュ	米油 小麦粉	牛乳 ク	かぼちゃ 玉ねぎ 人参 パセリ	(鶏がらだし)白ワイ ン 塩 こしょう	蛋白質
(月)		ハツーンユ		リーム	ハシハビノ	- /型 CU& J	20.7
	517	フライドチキ	小麦粉 砂糖 菜種油	始	ブロッコリー	白ワイン 塩 こしょう ナツ	g
	ボールパン	ンサラダ	片栗粉 米	鶏肉	キャベツ 赤ピー マン にんにく	メグ タイム バジル 酢 しょう油	
	ナガヘにトル本事ナス担ヘギナルナナ	<u> </u>	油		L		

献立は都合により変更する場合があります。

栄養価は $3\cdot4$ 年生を基準にしています。 $1\cdot2$ 年0.8倍 $/5\cdot6$ 年1.2倍 が目安です。

