



令和7年 10月の献立表

校長 吉田 有子

					似文 🗆 🗆	HI
В	のみもの	こんだて	赤のなかま 血や肉になる	黄のなかま ねつやちからの もとになる	緑のなかま 体のちょうしを ととのえる	栄養価
1 水		ご飯 味噌汁 じゃが芋のそぼろ煮	牛乳(飲用),生わかめ,木綿豆 腐,白味噌,赤味噌,豚肉	精白米,精麦,じゃが芋,糸こんにゃく,サラダ油,上白糖	ねぎ,えのきたけ,玉葱,にんじん,さ やいんげん,しょうが	エネルギー 560 kcal たんぱく質 21.4 g 食塩相当量 1.8 g
2木	MILK ES	キャロットライスのエピクリームソース ビーンズサラダ 梨	牛乳(飲用),冷凍むきえび,鶏 肉,牛乳(調理用),生クリーム, 大豆,青大豆	精白米,精麦,サラダ油,薄カ粉, 上白糖	にんじん,玉葱,エリンギ,トマト ピューレ,きゅうり,キャベツ,なし	エネルギー 637 kcal たんぱく質 24.8 g 食塩相当量 1.6 g
3金		ご飯 根菜汁 鰯の竜田揚げ ごまあえ	牛乳(飲用),赤味噌,白味噌,生 いわし開き	精白米、精麦、じゃが芋、サラダ油、でんぷん、上新粉、揚げ油、三温糖、白すりごま、練りごま白	にんじん,大根,ごぼう,ねぎ,しょうが,キャベツ,小松菜,もやし	エネルギー 631 kcal たんぱく質 24.9 g 食塩相当量 1.7 g
6月		親子丼 おひたし みたらし団子	牛乳(飲用),鶏肉,たまご,糸削り,絹豆腐	精白米,精麦,上白糖,上新粉,白 玉粉,でんぷん	玉葱,にんじん,キャベツ,もやし,小 松菜	エネルギー 669 kcal たんぱく質 27.7 g 食塩相当量 2.0 g
7 火		胚芽パン 手作りりんごジャム 秋のクリーム煮 わかめサラダ	牛乳(飲用),鶏肉,白いんげん 豆,牛乳(調理用),生わかめ	胚芽食パン,上白糖,サラダ油, さつま芋,薄カ粉	りんご,レモン果汁,セロリー,にん じん,玉葱,しめじ,かぶ,キャベツ, きゅうり,冷凍コーン	エネルギー 637 kcal たんぱく質 24.3 g 食塩相当量 2.0 g
8水	MIK ES	けんちんうどん ツナとわかめのあえもの 栗抹茶ケーキ	牛乳(飲用),鶏肉,油揚げ,ツナ 水煮(フレーク),生わかめ,牛乳 (調理用),たまご	冷凍うどん、サラダ油、糸こん にゃく、じゃが芋、薄力粉、上白 糖、日本ぐり(甘露煮)、バター	大根,にんじん,ねぎ,小松菜,キャベ ツ,きゅうり	エネルギー 624 kcal たんぱく質 23.9 g 食塩相当量 1.9 g
9木		ご飯 豚汁 いかのかりん揚げ 白菜のおひたし	牛乳(飲用),豚肉,木綿豆腐,白 味噌,赤味噌,いか短冊,糸削り	精白米,精麦,じゃが芋,こんにゃく,サラダ油,上新粉,でんぶん,揚げ油,上白糖	ごぼう,大根,にんじん,ねぎ,しょうが,白菜,ほうれん草	エネルギー 587 kcal たんぱく質 26.4 g 食塩相当量 2.2 g
10金	N N N N N N N N N N N N N N N N N N N	ツナピラフ レンズ豆のスープ パンナコッタ(ブルーベリーソース)	牛乳(飲用),ツナ水煮(フレーク),ベーコン,レンズ豆,牛乳 (調理用),生クリーム	精白米,精麦,サラダ油,じゃが 芋,上白糖,ブルーベリージャ ム	玉葱,にんじん,冷凍コーン,かぶ,か ぶ葉,キャベツ,ホールトマト缶	エネルギー 607 kcal たんぱく質 18.8 g 食塩相当量 1.7 g
13 月		スポーツの日	I			
14 火	MILK EE	ピピンバ ワンタンスープ 柿	牛乳(飲用),豚肉	精白米.精麦,上白糖,白いりごま,サラダ油,ウエーブワンタン,ごま油	玉葱,しょうがにんにく,大豆もや し,小松菜,もやし,にんじん,ねぎ,ほ うれん草,干し椎茸,かき	エネルギー 592 kcal たんぱく質 23.5 g 食塩相当量 1.9 g
15 水	MILK EEE	秋の香りご飯 味噌汁 きびなご揚げ 野菜とツナのあえもの	牛乳(飲用),油揚げ,生わかめ, 白味噌,赤味噌,きびなご,ツナ 水煮(フレーク)	精白米,もち米,さつま芋,でんぶん,薄力粉,揚げ油	しめじにんじん,大根,ねぎ,ほうれ ん草,キャベツ,もやし	エネルギー 552 kcal たんぱく質 23.2 g 食塩相当量 2.2 g
16		きなこ豆乳トースト ポークピーンズ フレンチサラダ	牛乳(飲用),きなこ,調整豆乳, 大豆,豚肉	無塩食パン,上白糖,サラダ油, じゃが芋,ごま油	セロリー,しょうがにんにく,にん じん,玉葱,エリンギ,トマトピュー レ,キャベツ,きゅうり	エネルギー 577 kcal たんぱく質 26.6 g 食塩相当量 1.5 g
17 金	N N N N N N N N N N N N N N N N N N N	ご飯 味噌汁 さんまの塩焼き 大根のおろし煮 じゃこあえ	牛乳(飲用),白味噌,赤味噌,さんま生筒切り,ちりめんじゃこ	精白米,精麦,じゃが芋,サラダ油,	玉葱,小松菜,大根,キャベツ,きゅう り,もやし	エネルギー 597 kcal たんぱく質 25.1 g 食塩相当量 2.3 g
18 ±	N X	カレーライス 海藻サラダ グレープかん	牛乳(飲用),豚肉,海藻ミック ス,粉寒天	精白米,精麦,じゃが芋,サラダ油,薄力粉,白いりごま,上白糖	しょうが,にんにく,玉葱,にんじん, トマトピューレ,キャベツ,きゅう り,ぶどう果汁	エネルギー 663 kcal たんぱく質 19.2 g 食塩相当量 1.9 g
20 月		振替休業日				
21 火	MILK (2)	鶏肉とごぼうの甘辛丼 五目味噌汁 ゆかり漬け	牛乳(飲用),鶏肉,焼き竹輪,油 揚げ,赤味噌,白味噌	精白米,精麦,薄力粉,でんぷん, 揚げ油,上白糖,白いりごま, じゃが芋	ごぼう,にんじん,,小松菜,ねぎ,もやし,大根,キャベツ,ゆかり粉	エネルギー 620 kcal たんぱく質 22.9 g 食塩相当量 2.0 g
22 水	MILK #3	マーボー麺 華風漬け フルーツヨーグルトがけ	牛乳(飲用),木綿豆腐,豚肉,レンズ豆,赤味噌,ヨーグルト	蒸し中華麺,ごま油,サラダ油, 上白糖,でんぶん,三温糖,白い りごま	しょうが,にんにく,ねぎ,たけのこ (水煮),干し椎茸,にら,きゅうり,大 根,みかん缶,りんご缶,パイン缶	エネルギー 597 kcal たんぱく質 28.5 g 食塩相当量 2.1 g
23 木		オムライス ABCスープ 花みかん	牛乳(飲用),鶏肉,たまご,豚肉	精白米,精麦,サラダ油,薄力粉, じゃが芋,ABCパスタ	玉葱,にんじん,エリンギ,ピーマン, 小松菜,みかん	エネルギー 574 kcal たんぱく質 23.8 g 食塩相当量 2.1 g
24 金		ごまご飯 田舎汁 焼きししゃも 和風あえ	牛乳(飲用),鶏肉,木綿豆腐,し しゃも,生わかめ	精白米,白いりごま,じゃが芋, サラダ油	大根,ごぼう,白菜,ねぎ,キャベツ, きゅうり,もやし,にんじん	エネルギー 552 kcal たんぱく質 26.0 g 食塩相当量 1.9 g
27 月		さつま芋ご飯 かきたま汁 鮭の照り焼き 茹で野菜ごまだれがけ	牛乳(飲用),絹豆腐,たまご,生 鮭切身	精白米,さつま芋,白いりごま, でんぶん,上白糖,サラダ油,白 すりごま	ほうれん草,ねぎ,しょうが,小松菜, キャベツ,もやし,にんじん	エネルギー 569 kcal たんぱく質 29.8 g 食塩相当量 2.0 g
28 火		森のピラフ ペイザンヌスープ ジャーマンポテト	牛乳(飲用),鶏肉,豚肉,レンズ 豆,ベーコン	精白米,精麦,バター,サラダ油, じゃが芋	玉葱,にんじん,しめじ,エリンギ,生 椎茸,しょうが,キャベツ,小松菜,パ セリ粉	エネルギー 567 kcal たんぱく質 21.6 g 食塩相当量 2.1 g
29 水		ご飯 けんちん汁 さばの文化干し 磯あえ	牛乳(飲用),木綿豆腐,さば文化 干し,きざみのり	精白米,精麦,こんにゃく,里芋, ごま油	にんじん,大根,ごぼう,ねぎ,キャベツ,小松菜,えのきたけ,しめじ,冷凍コーン	エネルギー 578 kcal たんぱく質 28.6 g 食塩相当量 2.1 g
30 木		きのこスパゲティ グリーンサラダ かぼちゃのチーズケーキ	牛乳(飲用),ベーコン,豚肉,き ざみのり,クリームチーズ,た まご,生クリーム	スパゲティ,サラダ油,上白糖, グラニュー糖,薄カ粉,粉糖	しめじ、生椎茸、えのきたけ、にんじん、玉葱、チンゲン菜、しょうが、にんにく、キャベツ、きゅうり、ほうれん草、かぼちゃ	エネルギー 641 kcal たんぱく質 24.3 g 食塩相当量 1.9 g
31 金		味噌カツ丼 沢煮椀 キャベツの即席漬け	牛乳(飲用),豚肉,赤味噌	精白米、精麦、薄力粉、生パン粉、 乾燥パン粉、揚げ油、三温糖、ご ま油、白すりごま、サラダ油、白 いりごま	にんにく,大根,ごぼう,にんじん,ねぎ,干し椎茸,キャベツ,きゅうり, しょうが	エネルギー 682 kcal たんぱく質 25.5 g 食塩相当量 2.2 g
(A)++1	101 on ±10 on 101	より耐立を変更する場合があります のドレッド	S.S. PARTITIONED FOR STANK	@AH-11-H D	44 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	