

平成28年11月 学校給食予定献立表 (Aグループ)

(様式7)

確認印	内容確認後印をお願いします。
保護者	年 組 名 前
月 日	
	アレルゲン：乳製品、卵、えび、いか、たこ

確認印	
校長	担任
月 日	月 日
月 日	月 日
保護者確認後に内容決定し印を押し、写しを保護者へ送付する	

今月の給食目標：

伊勢市立

日 曜	献立名	材 料 名			調味料・その他	エネルギー kcal	たんぱく質 g
		赤身 血や肉や骨になる食品	緑群 からだのちようしをとのえる食品	黄群 はたらく力や体温になる食品			
1 火	むぎごはん、牛乳 ぶたにくとごんさいのみそキムチに パンサンスー	牛乳、ぶたにく、あぶらあげ、とうふ、みそ、たまご	だいこん、ごぼう、にんじん、こんにやく、ねぎ、キムチ、キャベツ、きゅうり	黄群 はたらく力や体温になる食品	さけ、みりん、ガラスープ、しょうゆ、す、しお	627	23.4
卵：パンサンスー（炒り卵を混ぜる前に取り分け、味をとのえる）							
2 水	チキンライス、牛乳 オニオンスープ、りんごゼリー	牛乳、とり、ベーコン、かんてん	たまねぎ、にんじん、キャベツ、パセリ、りんごジュース	むぎごはん、あぶら、バター、さとう	ケチャップ、ガラスープ、ウスターソース、しお、こしょう、しょうゆ	630	19.8
バター：チキンライス（具を炒めるとき、バターを使用しない）							
4 金	ミルクパン、牛乳 ポテトグラタン たまごとコーンのスープ	牛乳、とり、チーズ、たまご	たまねぎ、にんじん、しめじ、パセリ、とうもろこし、ほうれんそう、はくさい	パン、あぶら、じゃがいも、バター、こむぎこ、かたくりこ	ワイン、しお、こしょう、しょうゆ、ガラスープ	650	26.3
ミルクパン（除去） 乳製品：ポテトグラタン（牛乳とルウを入れる前に取り分け、チーズをのせず、焼かずに提供する）※ルウにバター使用のため除去します 卵：たまごとコーンのスープ（卵を入れる前に取り分け、味をとのえる）							
7 月	ふりかえきゆうぎょうび						
8 火	むぎごはん、牛乳 おやこにのりずあえ	牛乳、とり、たまご、まぐろあぶらづけのり	にんじん、たまねぎ、しめじ、ねぎ、ほうれんそう、もやし	むぎごはん、さとう、ごま	かつおぶし、しょうゆ、しお、みりん、さけ、す	600	26.0
卵：おやこに（卵を入れる前に取り分け、味をとのえる）							
9 水	むぎごはん、牛乳 はっばうさい、ちゅうかふうあえもの	牛乳、ぶたにく、いか、えび、あぶらあげ	たけのこ、しいたけ、たまねぎ、にんじん、はくさい、チンゲンサイ、キャベツ、きゅうり	むぎごはん、あぶら、かたくりこ、さとう、ごま、あぶら	さけ、しょうゆ、ガラスープ、しお、こしょう、す	606	22.2
いか、えび：はっばうさい（いかとえびを入れる前に取り分け、味をとのえる）							
10 木	ぶたにくピビンバ、牛乳 わかめスープ、ふくふくまめ	牛乳、ぶたにく、たまご、わかめ、とうふ、だいず、きなこ	にんにく、にんじん、もやし、ほうれんそう、たまねぎ、ねぎ	むぎごはん、さとう、あぶら、ごま、ごまあぶら	さけ、しょうゆ、しお、とうがらし、ガラスープ、こしょう	636	26.4
卵：ぶたにくピビンバ（上にのせる具に炒り卵を混ぜずに、提供する）							
11 金	コッペパン、いちごジャム、牛乳 チキンのクリームに ドレッシングサラダ	牛乳、とり	たまねぎ、にんじん、パセリ、キャベツ、きゅうり、パイン	パン、あぶら、バター、さとう、なまクリーム、いちごジャム	ワイン、ガラスープ、ローリエ、しお、こしょう、す	664	24.1
牛乳チキンのクリームに（牛乳とルウとなまクリームを入れる前に取り分け、味をとのえる）※ルウにバター使用のため除去します							
14 月	むぎごはん、牛乳 さばのしおやき、さわかんにわん、みかん	牛乳、さば、ぶたにく	こんにやく、にんじん、ごぼう、しいたけ、ねぎ、みかん	むぎごはん、さとう、いも	しょうゆ、さけ、こしょう、こんぶ、かつおぶし	617	27.6
15 火	しゃかいけんがく						
16 水	むぎごはん、牛乳 とうふのちゅうかに ピーフンのごまソースサラダ	牛乳、ぶたにく、とうふ、ロースハム	しょうが、にんにく、ねぎ、たまねぎ、にんじん、たけのこ、しいたけ、ほうれんそう、キャベツ	むぎごはん、あぶら、さとう、かたくりこ、ごま、あぶら、ピーフン、ごま、マヨネーズ	さけ、ガラスープ、しお、こしょう、しょうゆ、す	674	21.1
卵：ピーフンのごまソースサラダ（マヨネーズであえる前に取り分け、味をとのえる）							
17 木	チキンカレーライス、ふくじんづけ 牛乳、かいそうサラダ	牛乳、とり、かまぼこ、かいそう	にんにく、セロリ、しょうが、たまねぎ、にんじん、りんご、ビュレ、トマトビュレ、キャベツ、きゅうり、ふくじんづけ	むぎごはん、あぶら、じゃがいも、こむぎこ、バター、カラメル、さとう、ごま	ワイン、カレー、ローリエ、ガラスープ、オールスパイス、しょうゆ、ウスターソース	670	21.3
乳製品：チキンカレーライス（ルウを入れる前に取り分け、味をとのえる）※ルウにバター使用のため除去します							
18 金	コッペパン、牛乳 カツレツ、ゆでやさい だいこんとしめじのスープ	牛乳、ぶたにく、たまご、ベーコン	キャベツ、にんじん、だいこん、しめじ、パセリ	パン、こむぎこ、パン、あぶら	しお、こしょう、バジル、ガラスープ、しょうゆ	662	26.2
卵：カツレツ（衣に卵を使わず、油で揚げる）→ 揚げ油に注意する							
21 月	むぎごはん、牛乳 すきやきにひたし	牛乳、ぶたにく、やきとうふ、あぶらあげ	こんにやく、にんじん、はくさい、ねぎ、ほうれんそう、キャベツ	むぎごはん、あぶら、さとう、ごま	しょうゆ、みりん、さけ	600	22.0
22 火	むぎごはん、牛乳 てづくりひじきいりハンバーグ ゆでキャベツ、ポテトスープ	牛乳、とり、ひじき、ベーコン	たまねぎ、にんじん、キャベツ、パセリ	むぎごはん、パン、かたくりこ、さとう、じゃがいも	ナツメグ、ガーリックパウダー、しお、こしょう、しょうゆ、みりん	618	23.8
牛乳：てづくりひじきいりハンバーグ（こねるとき牛乳を入れずに、形をとのえて焼く）							
24 木	むぎごはん、牛乳 おこのみあげ、ぐたくさんみそしる	牛乳、たごちくわ、たまご、あおさ、みそ、はなかつお、とうふ	キャベツ、にんじん、しょうが、ごぼう、だいこん、はくさい、ねぎ	むぎごはん、こむぎこ、あぶら、さとう	さけ、しお、ケチャップ、ウスターソース、にほし	656	21.3
卵：おこのみあげ（たねに卵を混ぜずにこね、形をとのえて油で揚げる）→ 揚げ油に注意する たご：おこのみあげ（たねにたごを混ぜずにこね、形をとのえて油で揚げる）→ 揚げ油に注意する							
25 金	スバゲティタリアン、牛乳 さつまいもサラダ、ヨーグルト	牛乳、ぶたにく、まぐろあぶらづけ、ヨーグルト	たまねぎ、にんじん、ピーマン、トマトビュレ、きゅうり	スバゲティ、オリブオイル、あぶら、さつまいも、マヨネーズ	ケチャップ、ガラスープ、トマトベースソース、ウスターソース、しょうゆ、しお、こしょう	668	22.2
卵：さつまいもサラダ（マヨネーズであえる前に取り出し、味をとのえる） ヨーグルト（除去）							
28 月	しくれにごはん、牛乳 わふういりたまご、のっぺいじる	牛乳、ぶたにく、たまご、あぶらあげ	しょうが、ごぼう、にんじん、ほうれんそう、だいこん、しいたけ、こんにやく、ねぎ	むぎごはん、あぶら、さとう、かたくりこ	さけ、みりん、たまじり、しょうゆ、かつおぶし、こんぶ、しょうゆ、しお	617	24.4
卵：わふういりたまご（炒り卵を除去し、具の野菜のみ提供する）							
29 火	むぎごはん、牛乳 ちくわのカレーあげ、ゆでやさい ひじきとベーコンのいために	牛乳、ちくわ、たまご、ひじき、ベーコン	キャベツ、とうもろこし、にんじん、ごぼう、やさい、いげん	むぎごはん、こむぎこ、あぶら、さとう	カレー、こ、みりん、しお、しょうゆ、かつおぶし	676	21.6
卵：ちくわのカレーあげ（衣に卵を使用せず、油で揚げる）→ 揚げ油に注意する							
30 水	むぎごはん、牛乳 ぶたにくとごんさいのみそいため ごまあえ	牛乳、ぶたにく、あつあげ、みそ、かまぼこ	にんじん、こんにやく、はくさい、ほうれんそう、もやし	むぎごはん、さとう、ごま	しょうゆ、みりん	610	23.2
※種事情により献立が変更される場合がありますので、ご通知おきください。 ※毎月第3日曜日の前後2週間の間で『みえ地物一番給食の日』を設定しています。今月は、24日です。 また、毎月19日は『食育の日』です。『みえ地物一番給食の日』と『食育の日』には、地物食材を多く取り入れています。 ※24日に使用するねぎは伊勢市産です。食育や地産地消の推進のために伊勢市農林水産課より提供されます。					1ヶ月平均	638	23.5

※ 赤字で記入してある食材を除去して提供します。