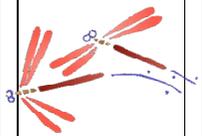


令和7年度 9月

献立表

中学校用

熊取町教育委員会

日・曜	16日(火)	17日(水)	18日(木)	19日(金)	22日(月)	24日(水)	25日(木)	26日(金)	29日(月)	30日(火)	
献立名	とんかつバーガー コーンスープ 飲むヨーグルト(アンドミルク)	ごはん 田舎味噌汁 高野豆腐の含め煮 ひじきそぼろ 牛乳	小型パン 中華そば ナムル チョコクリーム 牛乳	カレーライス キャベツのサラダ 牛乳	ごはん 豚汁 白身魚のおろし玉ねぎだれ 飲むヨーグルト(コアコア)	ビビンバ 豆腐入り中華スープ 牛乳	コッペパン クリームシチュー ソテー 牛乳	ごはん けんちん汁 ポーク生姜 牛乳	ごはん 豆乳入り味噌汁 サーモンフライ 飲むヨーグルト(アンドミルク)	ホットドッグ ほうれん草と卵のスープ 牛乳	
材料名および 三色栄養	渦巻きカットパン 鶏肉 じゃが芋 玉ねぎ ホールコーン 人参 うす口醤油 塩 胡椒 鶏がら スープ	精白米 豚肉 白玉団子 玉ねぎ 人参 えのき茸 青ねぎ 赤味噌 白みそ けずりぶし だし汁	小型パン 中華麺 豚肉 白菜 人参 筍 青ねぎ うす口醤油 塩 胡椒 鶏がら スープ	精白米 豚肉 じゃが芋 玉ねぎ 人参 サラダ油 豆乳 カレールウ ウスターソース カレー粉 胡椒 水	精白米 豚肉 さつまいも 玉ねぎ 人参 もやし ごぼう 青ねぎ 赤味噌 白みそ けずりぶし だし汁	精白米 鶏肉 豆腐 白菜 人参 ニラ うす口醤油 塩 胡椒 鶏がら 豚骨 スープ	コッペパン 鶏肉 酒 じゃが芋 玉ねぎ 人参 パセリ 小麦粉 バター サラダ油 粉チーズ 塩 胡椒 鶏がら スープ	精白米 鶏肉 厚揚げ 里芋 大根 人参 青ねぎ うす口醤油 塩 けずりぶし だし汁	精白米 豚肉 豆腐 油揚げ 大根 人参 ごぼう 青ねぎ 豆乳 赤味噌 白みそ けずりぶし だし汁	背割りコッペパン 豚肉 卵 ほうれん草 玉ねぎ 人参 干し椎茸 片栗粉 うす口醤油 塩 胡椒 鶏がら 豚骨 スープ	
	とんかつ 揚げ油 キャベツ サラダ油 塩 胡椒 1食とんかつソース 飲むヨーグルト(アンドミルク)	高野豆腐 棒天 人参 枝豆 砂糖 うす口醤油 みりん けずりぶし だし汁	焼き豚 緑豆もやし 人参 ニラ 煎り胡麻 サラダ油 ごま油 砂糖 こい口醤油 豆板醤 チョコクリーム 牛乳	ボンレスハム キャベツ ホールコーン 人参 ノンエッグマヨネーズ 牛乳	たら 小麦粉 片栗粉 揚げ油 玉ねぎ 砂糖 こい口醤油 みりん 酒 レモン汁 水 飲むヨーグルト(コアコア)	豚肉 にんにく 砂糖 こい口醤油 サラダ油 緑豆もやし ほうれんそう 人参 煎り胡麻 ごま油 砂糖 こい口醤油 牛乳	鶏肉 酒 じゃが芋 玉ねぎ 人参 ベーコン キャベツ 人参 ホールコーン サラダ油 塩 胡椒 牛乳	豚肉 玉ねぎ ピーマン 土生姜 サラダ油 砂糖 こい口醤油 酒 みりん 牛乳	さけフライ 揚げ油 1食とんかつソース 飲むヨーグルト(アンドミルク)	揚げ油 キャベツ サラダ油 塩 胡椒 カレー粉 1食ケチャップ 牛乳	
		鶏ミンチ ひじき 土生姜 サラダ油 砂糖 こい口醤油 みりん 酒 牛乳									
											
エネルギー/たんぱく質/脂質	エネルギー/たんぱく質/脂質	エネルギー/たんぱく質/脂質	エネルギー/たんぱく質/脂質	エネルギー/たんぱく質/脂質	エネルギー/たんぱく質/脂質	エネルギー/たんぱく質/脂質	エネルギー/たんぱく質/脂質	エネルギー/たんぱく質/脂質	エネルギー/たんぱく質/脂質	エネルギー/たんぱく質/脂質	
中学	740kcal 26.4g 25.4g	681kcal 27.4g 16.4g	648kcal 24.9g 27.7g	759kcal 22.9g 24.1g	722kcal 30.0g 12.1g	617kcal 28.2g 18.3g	702kcal 27.0g 27.3g	680kcal 31.0g 21.5g	647kcal 27.1g 8.4g	772kcal 32.8g 37.7g	

赤: 赤色の食品・・・体をつくるものになるもの

黄: 黄色の食品・・・熱や力になるもの

緑: 緑色の食品・・・体の調子をととのえるもの

★都合により、献立が一部変更になる場合があります。

★カミカミ献立は、噛み応えのある食材を使用しています。よく噛んで食べましょう。

★給食のエネルギー量は文部科学省「日本食品 標準成分表八訂」に基づいて算出しています。



	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)
基準栄養量	830	34.2	23.1
今月の栄養基準量	695	28.1	21.8