

## 6月献立予定表]

つ(山学坊)	١

202	23年	V						The last		2(中	学校)	
			おもに体の組織をつくるおもに体の調子を整				おもにエネルギーとなる				エネルギー	
В	献立名	牛乳	1群 魚・肉・大豆	2群 牛乳	3群	4群 その他の野菜	5群 穀類・いも類	6群 油脂	調味料			
		<del>5</del> 6	大豆製品	小魚・海藻	緑黄色野菜	きのこ・果実	砂糖	種実		たんに	ばく質	
	麦ごはん			《牛乳D》			米 麦					
16			豚肉 えびF		人参 ねぎ	玉ねぎ 筍	でん粉	油 ごま油	酒 オイスターソース 醤油 とりガラ こしょう	842	kcal	
	八宝菜	0	いか うずら卵C			キャベツ 椎茸	三温糖		醤油 どりカラ こしょう			
(金)	鶏肉のからあげ		鶏肉			にんにく	米粉 でん粉	油	塩 こしょう	35.6	~	
	アセロラゼリー						アセロラゼリー			33.0	g	
	ごはん			≪牛乳D≫			米					
19	ハンバーグのケチャップソースかけ		(豚肉 鶏肉)			(玉ねぎ 生姜	三温糖 (でん粉))	(油)	(塩) ウスターソース ケチャップ	765	kcal	
		0	ウィンナー	チーズD		にんにく) 玉ねぎ コーン	じゃが芋	バターD	ワイン	.		
(月)	ジャーマンポテト		2122	テースレ		X146 J-7	しゃい子	/\y = U	塩 こしょう 野菜ブイヨン	27.7	g	
(/3/	オニオンスープ		豚肉			人参 パセリ	玉ねぎ しめじ		鶏ガラ 醤油 ワイン 塩 こしょう			
	ごはん 🖁 🌉 👢	$\vdash$		≪牛乳D≫			*					
20	きすの天ぷら B			(青のり)			(小麦粉A	油	# <u></u>	768	kcal	
			(キス)			梅干し	でん粉)		塩	-		
(火)	梅干し					14 1 0				28.5	g	
	じゃがいものそぼろ煮		鶏肉 厚揚げ		人参 絹さや	玉ねぎ	じゃが芋 蒟蒻 三温糖	油	みりん 酒 醤油 鰹節	20.0	ь	
	麦ごはん			《牛乳D》			米 麦					
21	ポークカレー		07.dh			玉ねぎ にんにく	10 . 48++	Nels	カレールウ ウスターソース ケチャップ りんごビューレ	747	kcal	
	ハークカレー	0	豚肉 ロースハム		人参 トマト アスパラガス	<sub>生姜</sub> きゅうり	じゃが芋	油 イタリアンン	ケチャップ りんごビューレ	-		
(zk)	アスパラガスとパプリカのサラダ		0 X/\(\text{\tint{\text{\tint{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\tint{\text{\tint{\text{\text{\tint{\text{\tint{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\tin}\text{\ti}}}}}}}}}}}}}}}}}}}}}}}}}}}}}}}}}}}		パプリカ	キャベツ		ドレッシング	塩	23.8	g	
(30)											ь	
	ごはん			《牛乳D》			*					
22	豚肉の生姜炒め		07.dh			Th# ##		Nels	工 7.10 / 四十	745	kcal	
		0	豚肉 ロースハム		人参	玉ねぎ 生姜	三温糖 でん粉 マカロニA	油 卵抜きマヨネーズ	酒 みりん 醤油	-		
(木)	マカロニサラダ				<b>₩</b>	きゅうり	Y/JU_A	MIXE ( In X	塩 こしょう	30.2	g	
	なすの味噌汁		厚揚げ 味噌		人参 ねぎ	玉ねぎ なす しめじ			煮干し	30.2	8	
	ごはん	. 0	71. 2	≪牛乳D≫	100	0.00	米			720		
23	鮭のフライ		(鮭)			ļ	(パン粉A	油	(塩)		kcal	
			かにかまぼこ			もやし きゅうり	小麦粉A) 三温糖	ごま油	醤油 塩			
(金)	三色あえ					二油棉	しみ油		28	g		
(31/	飛鳥汁		豚肉 厚揚げ 味噌	牛乳D	人参 小松菜	玉ねぎ しめじ	じゃが芋		煮干し	- 28	8	
	ごはん			≪牛乳D≫			米					
26		0	鶏肉					オリーブ油	醤油 みりん	704	kcal	
	鶏肉のマスタード焼き			塩昆布	人参	キャベツ	三温糖	ごま	マスタード 醤油 塩			
(月)	キャベツの昆布和え			<b>温比</b> 和	入步	きゅうり	二油棉	Ca	香油 塩		g	
	けんちん汁		豆腐 油揚げ		人参 ねぎ	大根 ごぼう	こんにゃく じゃが芋		鰹節 醤油 昆布 みりん	20	8	
	ごはん			≪牛乳D≫			米		2, 3,0			
27		0	さわら		生!	生姜	三温糖	ごま 油	醤油 酒	708	kcal	
	さわらのごま焼き			0	エクオ わかめ	人参	きゅうり	三温糖		酢 醤油 塩		
(火)	きゅうりとじゃこの酢の物			しらす わかめ			二.血格			31.8	g	
	具だくさん味噌汁		鶏肉 油揚げ 味噌		人参	玉ねぎ しめじ キャベツ			煮干し	31.0	8	
	麦ごはん			≪牛乳D≫			米 麦			$\vdash$		
28		-	豚肉		にら	もやし 玉ねぎ 白菜キムチ	l	ごま	醤油 酒 _	780	kcal	
	キムチ丼の具	0			<u> </u>	<b></b>	Z.11. *******	ごま油	塩 こしょう			
(zk)	ぎょうざ		(豚肉)			(キャベツ 玉ねぎ 白菜 生姜 にんにく)	(小麦粉A でん粉 砂糖)	(ごま油 油)	(塩 醤油 魚介エキス)	30.3	g	
(31)	中華スープ		90C		人参	玉ねぎ レタス しめじ コーン クリームコーン	でん粉	ごま油	鶏ガラ 塩 こしょう 醤油	00.0	5	
	ごはん			≪牛乳D≫			*					
29			あじ					タルタルソースC		692	kcal	
	あじのタルタルソース焼き	- 0			ほうれん草	<u> </u>	<u> </u>	<u> </u>				
(木)	ほうれん草のごま和え		ちくわ		人参	もやし	三温糖	ごま	醤油 塩	32	g	
	沢煮椀		豚肉 豆腐		ねぎ 人参	ごぼう 大根 椎茸	でん粉		酒 みりん 醤油 鰹節 昆布	32	0	
	麦ごはん			≪牛乳D≫			米 麦					
30	ドライカレーの具		牛肉 豚肉	チーズD	パプリカ 枝豆	玉ねぎ 生姜 にんにく エリンギ	<u> </u>	アーモンド 油	ケチャップ ソース 塩 こしょう チャツネ ワイン カレー粉 カレールウ	855	kcal	
		0	(豆腐) 大豆	(あおさ)	(人参)	にんにく エリンギ (玉ねぎ	(パン粉A 砂糖	(ごま) 油	カレールワ (塩 鰹節エキス			
(金)	大豆と豆腐のフライ		イトヨリすり身)	(0,000)		椎茸)	米粉)		醤油)	32.1	g	
1 34/	野菜スープ	じん	豚肉		人参 パセリ	玉ねぎ しめじ キャベツ	じゃが芋	油	塩 野菜ブイヨン こしょう	02.1	0	



