10月 献立表 🤏 🌑 🐠 🗓 🖲 🍇 💍 *センター*

給食回数 21 回 棒東村学校給食センター

	##Vタ									学校給食	・ピンター
日曜	献立名					体化	の調子を整える 熱		カになる	大道 エネルギー (K.c.a	たんぱく質
	主食	飲み物	主菜・副菜	1群 たんぱく質	2群 無機質	3群 カロテン	4群 ビタミン	5群 炭水化物	6群 脂質	(Kca 1)	(g)
1 水	ココアパン	ぎゅうにゅう 牛乳	京僧子(223) しらたきサラダ ボトフ	にくだんご ウインナー	ぎゅうにゅう	にんじん	もやし きゅうり しらたき だいこん たまねぎ	ココアパン じゃがいも	やさいいっぱいわふ うドレッシング	829	30.7
2 木	ご飯	ぎゅうにゅう 牛乳	デャプチェ← M M 位の能サラダ かぎょうざスープ	ぶたにく すいぎょうざ とうふ	ぎゅうにゅう	にら にんじん	しいたけ たまねぎ きゅうり もやし キャベツ えのきたけ	ごはん はるさめ さとう	ごまあぶら サラダあぶら いりごま しおちゅうかドレッ シング	762	30.1
3 金	背割りコッペパン	ぎゅうにゅう 牛乳	からようで グライン・ウィンナーケチャップソース イタリアンサラダ さつまいものシチュー	ウインナー とりにく	ぎゅうにゅう	にんじん パセリ ブロッコリー	キャベツ コーン きゅうり たまねぎ しめじ	コッペパン さとう さつまいも こめこ	イタリアンドレッシ ング サラダあぶら	820	30.6
6 月	Chpラごや < 十五夜 > ご飯	ぎゅうにゅう 牛乳	を さんまのがば焼き しらたきのごますあえ いものご汁 お月見ゼリー	さんまでんぶんつ き とうふ あぶらあげ	ぎゅうにゅう	にんじん	しらたき もやし きゅうり ねぎ だいこん	ごはん さとう さといも おつきみゼリー	サラダあぶら	833	26.9
7 火	ご飯	ぎゅうにゅう 牛乳	きのこストロガノフ コールスローサラダ ヨーグルト	ぶたにく	ぎゅうにゅう なまクリーム ヨーグルト	にんじん トマトかん	たまねぎ しめじ エリンギ キャベツ きゅうり コーン	ごはん さとう	サラダあぶら コールスロードレッ シング	823	28.6
8 水	アップルパン	ぎゅうにゅう 牛乳	オムレットマトソース ジャーマンボテト ABCスープ	オムレツ ウインナー ベーコン	ぎゅうにゅう	トマトかんにんじん	たまねぎ キャベツ	アップルパン さとう じゃがいも マカロニ	サラダあぶら	776	29.2
9 木	study Air Light Air Company	ぎゅうにゅう 牛乳	ソースメンチカツ ひきないり さくさく 献立の紹介は、表の下	メンチカツ あぶらあげ とうふ とりにく	ぎゅうにゅう	にんじん こまつな	だいこん しらたき ごぼう しいたけ ねぎ	ごはん さとう さといも	サラダあぶら	800	26.6
10 金	うどん	ぎゅうにゅう 牛乳	きのこうどんデ 意しまんじゅうみそだれかけ ごまあえ	あぶらあげ ぶたにく	ぎゅうにゅう	にんじん	もやし まいたけ えのきたけ ねぎ	うどん すまんじゅう さとう くろざとう	すりごま サラダあぶら	790	27.5
14 火	ご飯	ぎゅうにゅう 牛乳	機合きょうさ()22 かかあえ マーボー豆腐	やきぎょうざ ぶたひきにく とうふ	ぎゅうにゅう	にんじん	コーン きゅうり もやし ねぎ たまねぎ	ごはん さとう かたくりこ	しおちゅうかドレッ シング サラダあぶら ごまあぶら	773	30.7
15 水	黛パン	ぎゅうにゅう 牛乳	かぼちゃひき肉フライ 大禄サラダ ワンタンスープ	かぼちゃひきにく フライ なると ぶたひきにく		にんじん	だいこん きゅうり たまねぎ もやし	ワンタンのかわ	バンバンジードレッ シング サラダあぶら	747	26.2
16 木	ご飯	ぎゅうにゅう 牛乳	さけのみそマヨネーズ焼き おひたし ビリ学園じゃが	さけきりみ ぶたにく	ぎゅうにゅう	にんじん チンゲンサイ	こんにゃく たまねぎ もやし きゅうり	ごはん じゃがいも さとう	マヨネーズタイプサラダあぶら	779	35.1
17 金	ロールパン	ジョア	チキンカツソースかけ ************************************	チキンカツ	ジョア かんてんめん ぎゅうにゅう	にんじん	もやし きゅうり コーン クリームコーン たまねぎ	ロールパン じゃがいも こめこ	サラダあぶら やさいいっぱいわふ うドレッシング	824	29.2
字校給的	食ぐんまの日週間		群馬の和風カレー	ぶたにく ツナ	ぎゅうにゅう	にんじん こまつな	たまねぎ ごぼう おろしりんご もやし	ごはん さつまいも	サラダあぶら いりごま		
20 月	ご飯	ぎゅうにゅう 牛乳	こまつなサラダ ひとくちぶどうゼリー①①①	たらでんぷんつき	* a a r a a		きゅうり ねぎ レモンかじゅう ねぎ きゅうり	さとうぶどうゼリー	ごまあぶら	827	22.0
21 火	cito ご飯	ぎゅうにゅう 牛乳	たらの哲能かけ ほうれん ^量 のごまマヨネーズあえ こしな 辞	とうふ あぶらあげ ぶたにく		にんじん	コーン もやし こんにゃく しいたけ	さとう	すりごま マヨネーズタイプ サラダあぶら	791	32.5
22 水	くカミカミ献立〉 *50 丸パン横切り	ぎゅうにゅう 牛乳	ハンパーグデミソース れんこんサラダ ミネストローネ	ハンバーグ ベーコン	ぎゅうにゅう	にんじん トマトかん	たまねぎ キャベツ れんこん きゅうり コーン セロリー	まるパン さとう マカロニ じゃがいも	サラダあぶら ごまドレッシング	800	35.1
23 木	とりときのこの まぜご飯	ぎゅうにゅう 牛乳	摩焼き뚶子 おっきいこみ いんご	とりひきにく あぶらあげ ぶたにく たまごやき	ぎゅうにゅう	にんじん	しいたけ こんにゃく ごぼう だいこん ねぎ りんご	ごはん さとう さといも ほうとうめん	サラダあぶら	819	34.3
24 金	〈学校給食ぐんまの日〉 ゆめロール	ぎゅうにゅう 牛乳	ぐんまのわぎこんコロッケソースかけ こんにゃくサラダ に禁のクリームスープ	とりにく	ぎゅうにゅう なまクリーム	にんじん	キャベツ きゅうり こんにゃく コーン はくさい たまねぎ	んコロッケ	サラダあぶら バンバンジードレッ シング	807	28.3
27 月	さつまいものタルト	ぎゅうにゅう 牛乳	スパゲッティナボリタン チキンナゲット①②② ブロッコリーサラダ	ウインナー チキンナゲット	ぎゅうにゅう			さつまいものタ ルト スパゲッティ	ごまドレッシング	761	26.4
29 水	^{5ゅうかめん} 中華麺	ぎゅうにゅう 牛乳	しょうゆラーメンスープ (京都) 神難わかめサラダ	ぶたにく なると たまご	ぎゅうにゅう わかめ	にら にんじん	ねぎ たまねぎ もやし コーン キャベツ きゅうり	ちゅうかめんさとう	サラダあぶら いりごま ごまあぶら	754	36.8
_	I		さばの塩焼き	さばのしおやき ぶたにく あぶらあげ	ぎゅうにゅう	にんじん こまつな	ごぼう こんにゃく しいたけ だいこん えのきたけ ねぎ	ごはん さとう	いりごま サラダあぶら ごまあぶら	771	29.2
30 木	ご骸	ぎゅうにゅう 牛乳	においまから 上州きんびら 大根と豆腐のみそ汁	とうふ	·	ten / · · ·	-tr - 10	1			
30 木	ご厳	ぎゅうにゅう 牛乳	上面をAびら 学校と互演のみそ分 サーモンフライソースかけ ボテトサラダ 野菜スープ リンゴジャム	サーモンフライベーコン	ぎゅうにゅう	にんじん	きゅうり コーン だいこん チンゲンサイ たまねぎ キャベツ	しょくパン じゃがいも さとう リンゴジャム	マヨネーズタイプ	767	28.7
31 金		ぎゅうにゅう 牛乳	天根と豆腐のみそ汗 サーモンフライソースかけ ボテトサラダ 野菜スープ リンゴシャム	サーモンフライ		t II mone	だいこん チンゲンサイ たまねぎ キャベツ	じゅがいも	マヨネーズタイプ 平均値	767 793	28.7

* 10月の行事食 * ★十五夜 10月6日

+五夜は一年で最も月が美しいとされる「中秋の名月」を見ながらその年の収穫に感謝する行事です。

★学校給食ぐんまの日週間 20日~24日(24日:学校給食ぐんまの日)

10月24日は学校給食群馬の日です。私たちの住む群馬県は豊かな自然に恵まれたくさんの農産物が収穫できます。 学校給食に群馬で作られた農産物や群馬の郷土料理を取り入れることで私たちの住む群馬県の恵みをたっぷり味わい

- 学校給食に群馬で作られた農産物や群馬の郷土料理を取り入れることで私たちの住む群馬県の恵みをたっぷり味わい ふるさとの良さをたくさん知ってもらいたいと思います。 献立表の太字になっているものが群馬県の郷土料理や群馬県や榛東村でとれた食材を使ったメニューです!
 *ぐんまの和風カレー・旬のさつまいもやごぼう、ねぎなどが入ったいつものカレーとはひと味違う和風カレーです。 醤油が隠し味です。 そしね汁・特産品でもあるこんにゃくとしいたけとねぎがたっぷり入っていて、それらの頭文字をとって名付けられた具だくさんの汁物です。 *くんまのねぎこんコロッケ・・群馬県産のねぎ、こんにゃく、キャベツ、豚肉を使った日みのあるコロッケです。 *こんにゃくけラダ・・こんにゃくは、群馬県の名産品の一つです。 *おっきりこみ・・幅仏のめんを野菜やお肉と一緒に売込んだ郷土料理です。ビタミン・たんぱく質・炭水化物をパランス良くとることができ、体も温まるのでこれからの時期にぴったりです。 *炒めロール・丸パン横切り・・群馬県産の小麦「炒めかおり」で作られたパンです。 しっとりしていてほんのり甘いのが特徴です。

★日本の味巡り~福島県~

*ひきないり…「ひきな」とは千切りにした大根を指す福島県の方言であり、大根やにんじん、油揚げなどを千切りにし、甘辛い味付けで炒め煮に

したものです。 *ざくざく…食材を「ざくざく」角切りにしたことから名前がついたといわれています。さといもやにんじん、こんにゃくなどの具材が入った、 醤油味の汁物です。

*10月平均(その他) 脂質 26.5g 塩分 3.6

3.e

* 今月の榛東村の食材 *

生しいたけ、さといも (生育状況により、白菜・ねぎ・大根 が増える可能性があります)



このマークの献立が入っている にいく一小の献立が入っている バット(入れ物)は、表面が熱く なっているので、コンテナ室から 教室まで運ぶ時には気をつけて



ان'ؤ م

9.e