令和6 年 1 月分 中学1・2・3年生用 1頁

									(人当り)栄養	素)							
献立名	料理名									マグネ					ビタ	ミン			
	作生力	炭水化物	コ エネルキ゛ー	水分	たんぱく	脂質	灰分	ナトリウム	Са	シウム	リン	鉄	亜鉛	Α	В 1	В 2	С	塩 分	食物繊維
		g	kcal	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg		μ gRE	mg	mg	mg	g	g
10日(水)	牛乳	9. 9		180.0		7.8	1.4	84	227	21	192		0.8	78	0.08	0. 31	2	0. 21	
	八宝菜(中華麺と八宝菜)	36. 4	280	108.4	10.2	10.5	2.6	674	60	31	130	1. 15	1. 2	141	0.23	0.11	13	1. 79	2. 2
牛乳 中華麺	春巻き	14. 1	188	25. 4	2. 5	13.5	0.6	222	6	5	25	2.05	2. 3	21	0.07	0.03	3	0. 55	0.4
八宝菜、	中華和え	5. 7	25	34. 3	0.6		0.6	185	7	5	13	0. 12	0. 1	30	0.02	0.02	3	0. 47	0.5
中華和え、																			
春巻き	献 立 合 計	66. 1	630	348. 1	20. 1	31.8	5. 2	1166	300	61	359	3. 32	4. 4	270	0.40	0.46	21	3. 02	3. 1
11日(十)	牛乳	9.9		180.0	6.8	7.8	1.4	84	227	21	192		0.8	78	0.08	0. 31	2	0. 21	
11日(木)	ご飯	61.7		12.4	4. 9	0.7	0.3	1	4	18	75	0.64	1. 1		0.06	0.02			0.4
牛乳 ご飯	キャベツのスープ	4. 7	42	73. 6	2.9	1.6	1.7	516	25	12	34	0.21	0.4	74	0.09	0.04	18	1. 31	1. 2
十乳 こ	鶏肉のガーリック風味	0.2	133	46. 7	10.5	9.4	0.8	155	4	13	104	0. 26	1.0	25	0.05	0. 12	3	0. 36	
鶏肉のガーリック風味	ひじきのサラダ	3. 7	57	36. 9	1.3	4.2	0.7	139	15	11	25	0.24	0.2	2	0.02	0.02	4	0.34	0.8
ひじきのサラダ																			
0 0 8 3 7 7 7	献立合計	80.2		349.6	26.4	23. 7	5.0	894	274	75	430	1.35	3. 5	179	0.30	0.50	27	2. 21	2.5
12日(金)	飲むヨーグルト	18. 3		106. 1	3. 9	0.8	1.0	66	169	13	143	5. 20	0.4	79	0.04	0.18	29	0. 17	1.0
	ご飯	61.7	285	12.4	4. 9	0.7	0.3	1	4	18	75	0.64	1. 1		0.06	0.02			0.4
飲むヨーグルト	白味噌雑煮	22.8	_	80. 5		2. 7	1. 7	385	33	20	89	1. 16	0.7	29	0.06	0.06	7	0.97	2. 1
ご飯	鰆の照り焼き	1. 5		29. 1	8.2	3. 9	0.9	113	6	14	91	0.35	0.4	5	0.04	0. 14	_	0.30	
白味噌雑煮	塩ぽん酢和え	2. 4	10	40.0	0.5		0.7	172	16	5	20	0. 17	0. 1	3	0.02	0.02	7	0. 43	0.7
鰆の照り焼き ************************************	+h _h _ A =1	100.5	010	0.00 1	00.0	0.0	4.0	505	000		44.5		0.5	110	0.00	0.40	40	1 07	
塩ぽんず和え	献立合計	106. 7	610	268. 1	23.8	8.2	4.6	737	228	71	417	7. 51	2. 7	116	0. 23	0.42	42	1.87	4. 2
15日(月)	生乳 ご飯	9.9	138 285	180. 0	6.8	7.8	1.4	84	227	21	192	0.64	0.8	78	0.08	0. 31	2	0. 21	
	カレー	61. 7 21. 8		12. 4	4. 9	0.7	0. 3 3. 5	687	9.4	18	75 60	0.64	1. 1	110	0.06	0.02	10	1. 75	0. 4 2. 0
牛乳	ハンバーグ	5. 1	116	71. 4 30. 4	4. 2 6. 5	4. 4 7. 3	0.8	210	24	23 10	62	0.85	0.8	110	0.06	0.05	12	0. 55	0.4
カレーライス	キャベツのサラダ	4. 2		38. 9		1.7	0.8	98	16	7	17	0. 30		9	0. 13	0.00	15	0. 33	0.4
ハンバーグ		4. 2	33	50. 9	0.0	1. 1	0.3	30	10	1	11	0. 10	0. 1		0.02	0.02	10	0.24	
キャベツのサラダ	献立合計	102.6	715	333. 1	23. 1	21.9	6.5	1080	277	78	405	1. 95	3. 6	197	0. 36	0.45	30	2. 75	3. 6
16日(火)	飲むヨーグルト	18.3		106. 1	3. 9	0.8	1.0	66	169	13	143	5. 20	0.4	79	0.04	0.18	29	0.17	1.0
10 11 (5%)	ご飯	61.7		12.4	4. 9	0. 7	0.3	1	4	18	75	0.64	1. 1		0.06	0.02			0.4
飲むヨーグルト	貝柱のスープ	7. 4		67. 6	2.0	0.1	1.8	528	40	12	27	0.42	0.2	123	0.02	0.04	9	1. 35	1. 1
ご飯 貝柱のスープ	蓮根のはさみ揚げ	18.0		42.6	3. 9	8. 2	0. 9	242	11	12	51	0.39	0.3	9	0.06	0.06	1	0.62	1.4
れんこんのはさみ揚げ	ナムル	1. 2	12	38. 2	0.7	0.7	0.5	136	13	7	14	0. 18	0. 1	3	0.02	0.02	4	0.34	0.6
ナムル																			
1	献 立 合 計	106.6	591	266.8	15. 4	10.4	4.6	972	236	62	310	6.82	2. 2	214	0. 21	0.32	42	2.48	4. 5

令和6 年 1 月分 中学1・2・3年生用 2頁

		(一人当り栄養素)																	
盐七夕	业									マグネ					ビタ	ミン			
献立名	料理名	炭水化物	エネルキ゛ー	水分	たんぱく	脂質	灰分	ナトリウム	Са	シウム	リン	鉄	亜鉛	Α	В 1	В 2	С	塩 分	食物繊維
		g	kcal	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	μ gRE	mg	mg	mg	g	g
17日(水)	牛乳	9.9	138	180.0	6.8	7.8	1.4	84	227	21	192	0.04	0.8	78	0.08	0. 31	2	0. 21	
11 11 (/\)	ご飯	61.7	285	12.4	4. 9	0.7	0.3	1	4	18	75	0.64	1. 1		0.06	0.02			0.4
牛乳 ご飯	豚肉と大根の生姜煮	9. 1	107	120.8	8. 1	4.2	2.0	392	33	44	97	3. 12	1.0	73	0. 19	0.08	7	0.97	1.7
豚肉と大根の生姜煮	さつまいもの天ぷら	21.1	181	33.9	1.2	10.2	0.7	80	20	13	23	0.35	0. 1	2	0.06	0.02	15	0.20	
さつまいもの天ぷら	人参しりしり	2.6	25	26. 4	1.0	1.2	0.5	119	7	4	17	0.12	0. 1	180	0.02	0.02	2	0.31	0.7
人参しりしり																			
7(90)0)	献立合計	104.4	735	373.6		24. 1	5.0	676	291	100	404	4. 27	3. 1	333	0.41	0.44	25	1.68	3. 9
18日(木)	牛乳	9. 9	138	180.0	6.8	7.8	1.4	84	227	21	192		0.8	78	0.08	0.31	2	0.21	
. , , , ,	ご飯	61.7	285	12.4	4. 9	0.7	0.3	1	4	18	75	0.64	1. 1		0.06	0.02			0.4
生乳 ご飯	白菜のクリームシチュー	14.0	127	93. 2	3. 4	5. 7	2. 5	531	86	16	179	0.41	0.4	90	0.06	0.05	12		
白菜のクリームシチュー	フランクフルトのケチャップソース	2.0	140	23. 9	6. 1	11.2	1. 1	300	2	7	60	0.20	1.0	3	0. 23	0.07		0.76	
フランクフルトの	みかん	6. 1	26	33. 5	0.2		0.1	2	3	3	3	0. 16		28	0.02	0.01	6		
ケチャップソース																			
みかん	献立合計	93. 7	715	343. 1	21.4	25. 5	5. 5	919	321	65	509	1.41	3. 4	198	0.46	0.46	21	2. 31	2. 1
19日(金)	飲むヨーグルト	18.3	96	106. 1	3. 9	0.8	1. 0	66	169	13	143	5. 20	0.4	79	0.04	0.18	29	0. 17	1.0
	ご飯	61.7	285	12. 4	4. 9	0. 7	0.3	1	4	18	75	0.64	1. 1		0.06	0.02			0.4
飲むヨーグルト	冬野菜の味噌汁	7. 2	57	79. 3	4.0	1.5	2. 1	543	56	25	73	1.05	0.4	80	0.04	0.05	11	1. 36	
ご飯	鯖の塩焼き	0.2	163	27. 3	8.6	13. 4	0.7	127	4	14	105	0.45	0.5	22	0.07	0. 18	1	0.35	
冬野菜の味噌汁	炒り豆腐	4.0	40	40.8	3.0	1.6	1.0	172	108	28	89	2. 98	0. 2	38	0.06	0.02	1	0. 44	1. 7
さばの塩焼き 炒り豆腐	+1 4 4 31	01.4	0.44	0.05 0	04.0	10.1	F 0	000	0.41	0.0	40.0	10.01	0.0	010	0.00	0.45	4.4	0.00	
炒り豆腐	献立合計	91.4	641	265. 8		18. 1	5. 3	909	341	99	486	10.31	2. 6	218	0. 28	0.45	41	2. 32	5. 0
22日(月)	 牛乳 ご飯	9. 9	138	180. 0	6.8	7.8	1.4	84	227	21	192	0.64	0.8	78	0.08	0. 31	2	0.21	0.4
4-31 一 AC		61.7	285	12. 4	4. 9	0.7	0.3	C10	100	18	75	0.64	1. 1	9.0	0.06	0.02	1.0	1 50	0.4
牛乳 ご飯 キムチ豆腐	キムチ豆腐 野菜しゅうまい	10. 0 7. 2	104	118. 2 22. 0	8. 2	4. 0 0. 2	2. 9 0. 5	618 152	169	50 6	168 27	4. 35 0. 13	0. 9	86	0. 18	0. 10	10	1. 56	
野菜しゅうまい	打米しゅうまい わかめ和え	2. 2	43	38. 1		0. 2	0. 5	222	39	0	13	0. 13	0. 1	89	0. 02	0. 01		0. 40	0.4
かかめ和え	スイートポテト	11. 5	15 58	16. 4	0. 4	1. 5		16	32	6	12	0. 42	0. 1	09	0. 01	0. 03	9	0. 07	0.7
スイートポテト	献立合計	102. 5	643	387. 1	23. 6	14.7	6. 4	1094	476	109	487	6. 02	3. 2	255	0. 03	0. 01	30	2. 77	5. 7
	飲むヨーグルト	18.3	96	106. 1	3. 9	0.8	1. 0	1094	169	109	143	5. 20	0. 4	79	0. 39	0.47	29	0. 17	1.0
23日(火)		61.7	285	12. 4	4. 9	0. 8	0.3	1	109	18	75	$\frac{3.20}{0.64}$	1. 1	19	0.04	0. 18	49	0.17	0.4
 飲むヨーグルト	ポトフ	10. 5	95	100. 1	4. 3	4. 4	2. 1	536	24	19	54	0. 37	0.6	74	0. 00	0.02	29	1. 36	
ご飯 ポトフ	南瓜コロッケ	12. 5	148	31.8	3.0	9.6	0. 7	176	9	10	32	0.30	0. 3	107	0. 13	0.00	29	0. 45	
南瓜コロッケ	白菜のサラダ	3. 7	22	40. 3	0.7	0.7	0.7	166	16	6	20	0. 30	0. 3	107	0. 04	0. 02	7	0.43	
白菜のサラダ	のりふりかけ	1. 2	6	10.0	0.7	0.1	0.7	100	16		20	0. 17	0.1		0.02	0.02	•	0. 42	0. 7
のりふりかけ	献立合計	107. 9	653	290. 7	17. 0	16. 2	5. 2	944	237	67	324	6. 74	2. 4	264	0.30	0.30	66	2. 64	

令和6 年 1 月分 中学1・2・3年生用 3頁

									(人当り)栄養	素)							
+1										マグネ				Ľ	タミ	ン			
献立名	料理名	炭水化物	エネルキ゛ー	水分	たんぱく	脂質	灰分	ナトリウム	Са	シウム	リン	鉄	亜鉛	A	В 1	В 2	С	塩 分	食物繊維
		g	kcal	ρ	ρ	g	ρ	mg	mg	mg	mg	mg	mg	μ gRE	mg	mg	mg	σ	g
24日(1.)	牛乳	9.9		180. 0	6.8	7.8	1.4	84	227	21	192	0	0.8	78	0.08	0.31	2	0. 21	8
24日(水)	ご飯	61.7	285	12.4	4.9	0.7	0.3	1	4	18	75	0.64	1. 1		0.06	0.02			0.4
11 51 52 50	さつま汁	17. 2		82.4	6. 0	3. 1	2. 4	550	55	32	97	1. 25	0. 6	85	0.08	0.07	16	1. 38	
牛乳 ご飯	鮭の塩焼き		80	26. 6	7.8	5.0	0.8	93	7	12	100	0. 12	0. 2	64	0.05	0.05		0.24	
さつま汁	菜っ葉の炊いたん	2.4	14	42.0	0.9	0.2	0.7	173	29	7	21	0. 22	0. 1	13	0.02	0.03	9	0. 44	
鮭の塩焼き 菜っ葉の炊いたん																			
米つ果の妖いたん	献立合計	91.2	638	343. 4	26. 4	16.8	5. 7	901	322	89	484	2. 23	2. 9	240	0.30	0.47	27	2. 27	3. 3
25日(木)	牛乳	9.9	138	180.0	6.8	7.8	1.4	84	227	21	192		0.8	78	0.08	0.31	2	0. 21	
Z5 H (/K)	ご飯	61.7	285	12. 4	4. 9	0.7	0.3	1	4	18	75	0.64	1. 1		0.06	0.02			0.4
牛乳 ご飯	卵スープ	4. 3	67	105.7	5. 2	3. 2	2.0	508	58	16	78	0. 99	0.6	168	0.04	0. 17	12	1. 30	1.3
	鶏肉の唐揚げ	5. 7	186	42.7	9. 7	13. 1	0.9	191	4	13	99	0. 28	1.0	23	0.04	0. 11	2	0.46	
	小松菜とベーコンの炒め物	1.6	28	29. 6	1.2	2.1	0.8	148	43	6	22	0.77	0.2	66	0.05	0.04	10	0.37	0.6
7個米と、 コンの身の物	献 立 合 計	83. 2	704	370.5	27.8	26. 9	5. 4	932	335	74	465	2.68	3. 7	335	0.28	0.64	26	2.32	2.4
26日(金)	飲むヨーグルト	18.3	96	106. 1	3. 9	0.8	1.0	66	169	13	143	5. 20	0.4	79	0.04	0.18	29	0.17	1.0
20日(近)	ご飯	61.7	285	12.4	4. 9	0.7	0.3	1	4	18	75	0.64	1. 1		0.06	0.02			0.4
飲むヨーグルト	根菜汁	5.8		77. 1	6.7	2.7	2.3	563	119	37	132	3. 26	0.7	77	0. 15	0.07	7	1.42	2. 2
ご飯根菜汁	鯨のノルウェー煮	13. 4	162	54. 2	13. 9	5. 5	1. 5	390	6	18	123	1.36	0.6	4	0.03	0.12	1	1.01	
鯨のノルウェー煮	お浸し	2.0	11	39. 5	0.9	0.1	0.8	186	10	14	16	0.38	0.2	53	0.03	0.04	7	0.47	0.7
お浸し																			
40 2 2	献立合計	101.2	626	289.3	30.3	9.8		1206	307	100	489	10.84	3.0	212	0.31	0.43	43	3.06	4. 4
29日(月)	牛乳	9.9		180.0	6.8	7.8		84	227	21	192		0.8	78	0.08	0.31	2	0.21	
20 17 (77)	ご飯	61.7	285	12.4	4. 9	0.7	0.3	1	4	18	75	0.64	1. 1		0.06	0.02			0.4
- 牛乳 ご飯	ちゃんこ	6. 6		87. 9	6. 7	3.6	2. 1	565	28	17	76	0. 55	0.4	91	0.06	0.07	10	1. 42	1.4
ちゃんこ	ししゃもの天ぷら	0. 1	71	13. 9	3. 1	6.3	0.6	118	70	11	72	0. 28	0.4	24		0.06		0.30	
ししゃもの天ぷら	手作りみたらし団子	22. 5	101	27.0	1.6	0.2	0.6	196	2	7	27	0.23	0.2		0.02			0.50	0. 1
手作りみたらし団子																			
. , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	献立合計	100.8	677	321. 2	23. 1	18.7	5. 1	965	331	74	441	1. 69	3.0	194	0. 23	0.46	13	2. 43	
30日(火)	飲むヨーグルト	18. 3		106. 1	3. 9	0.8	1.0	66	169	13	143	5. 20	0.4	79	0.04	0. 18	29	0. 17	1.0
	コッペパン	46. 1	266		5. 6	4.6		394	13	15		0.62			0.08	0.05		1.00	1.7
飲むヨーグルト	ミネストローネ	7. 6	_	88. 2	3. 2	1.6	2.0	596	26	13	36	0. 24	0.4	77	0.09	0.04	19		1.4
コッペパン	白身魚フライ	10. 3		31.8	6. 2	8.7	0.6	122	10	11	57	0. 25	0. 2	11	0.03	0.05		0.30	
ミネストローネ	ポテトサラダ	6. 4	72	30. 6	0.8	4.9	0.6	110	3	8	20	0. 19	0. 1	24	0.04	0.02	11	0. 28	0.6
白身魚フライ	#\ \L \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \	00.0	00.4	050.5	10.0	00.5	4.0	1000	000	0.0	050	0.50		100	0.00	0.04	F0.	0.00	
ポテトサラダ	献 立 合 計	88.6	634	256. 7	19.6	20.5	4.3	1288	220	60	256	6.50	1. 1	192	0.28	0.34	59	3.26	5.3

令和6 年 1 月分 中学1・2・3年生用 4頁

		(一人当り栄養素)																	
献立名	料理名	炭水化物	エネルキ゛ー	水分	たんぱく	脂質	灰分	ナトリウム	Са	マク゛ネ シウム	リン	鉄	亜鉛	A	ビ タ B 1	ミン B2	С	塩 分	食物繊維
		g	kcal	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg		μ gRE	mg	mg	mg	g	g
31日(水)	牛乳	9. 9	138	180.0	6.8	7.8	1.4	84	227	21	192		0.8	78	0.08	0.31	2	0.21	
31 🗆 (八八)	おにぎり	34. 7	162	7.0	2. 7	0.6	0.8	234	3	12	42	0.36	0.6		0.04	0.01		0. 59	0.2
牛乳 おにぎり	カレーうどん	25. 3	156	79.8	6. 7	3. 1	3. 4	886	55	26	82	0.93	0.5	116	0.06	0.05	5	2. 22	2. 1
カレーうどん	とんカツ	6.0	110	26. 3	6. 3	6.8	0.6	93	3	9	60	0.37	0.6		0.30	0.06		0. 23	0.2
とんかつ	胡瓜のごま塩和え	1.5	10	33. 4	0.5	0.4	0.7	194	16	8	15	0. 16	0.1	10	0.01	0.01	5	0.49	0.5
胡瓜のごま塩和え	ひとくちゼリー	4. 5	17	17. 4				9										0.02	1
ひとくちゼリー	献立合計	81.9	592	344. 1	23.0	18.7	6. 9	1500	303	75	392	1.81	2. 7	204	0.49	0.44	12	3. 77	3. 1