

令和3年 8月分 学校給食献立予定表



入間市立学校給食センター

献立名				主な材料名				
日	曜日	主食	おかず	牛乳	熱や力になる(黄)	血や肉をつくる(赤)	体の調子を整える(緑)	
26	木	黒パン (バター)	鶏肉のチーズ焼き ミラノ風野菜スープ	250cc	黒パン ジャガ芋 バター 小麦粉 シエルマカロニ オリーブ油 砂糖	牛乳 鶏肉 ベーコン 粉チーズ	キャベツ トマト 玉ねぎ 人参 スズキーニ	816 39.8 461
27	金	チキンカレー	ウインナーソーセージ	250cc	ごはん ジャガ芋 小麦粉 バター なたね油	牛乳 ウィンナー 鶏肉	玉ねぎ 人参 にんにく 根生姜	899 28.9 326
30	月	中華丼	ワンタンスープ	250cc	発芽玄米入りごはん ワンタンの皮 でん粉 なたね油 砂糖 ごま油	牛乳 うすら卵 豚肉 鶏肉	キャベツ チンゲン菜 もやし 人参 たけのこ 長ねぎ 根生姜 きくらげ	838 38.3 401
31	火	スラッピージョー	パンプキンポタージュ	250cc	コッペパン 小麦粉 バター なたね油 パン粉 砂糖	牛乳 豚肉 ベーコン 生クリーム	かぼちゃ 玉ねぎ パセリ	838 32.9 450
給食回数				《4回》	平均栄養量			848 35.0 410

令和3年 9月分 学校給食献立予定表

献立名				主な材料名			エネルギー (Kcal) たんぱく質 (g) カルシウム (mg)	
日	曜日	主食	おかず	牛乳	熱や力になる(黄)	血や肉をつくる(赤)	体の調子を整える(緑)	
1	水	こぎつねご飯	かんばちの照り焼き 沢煮椀	250cc	ごはん 砂糖 でん粉 なたね油	牛乳 かんばち 鶏肉 油揚げ 赤みそ 白みそ	長ねぎ 人参 ごぼう 小松菜 干しいたけ	858 39.7 424
2	木	タンメン	チョコ入りお茶蒸しパン ヨーグルト	250cc	ホットラーメン 蒸しパンミックス チョコチップ バター でん粉 なたね油 ごま油	牛乳 ヨーグルト 豚肉	キャベツ もやし チンゲン菜 人参 長ねぎ 根生姜 にんにく せん茶	896 34.2 485
3	金	キーマカレー	コーンスープ ミニトマト	250cc	ごはん 小麦粉 なたね油	牛乳 豚肉 ベーコン サワークリーム	玉ねぎ ミニトマト コーン キャベツ 人参 生マッシュルーム トマト ピーマン にんにく 根生姜	790 37.0 343
6	月	ごはん	焼肉(梨入り) チンゲン菜のソテー 春雨スープ	250cc	ごはん 春雨 砂糖 白ごま なたね油 ごま油	牛乳 豚肉 鶏肉 ベーコン 赤みそ	チンゲン菜 エリンギ キャベツ 人参 梨 長ねぎ にんにく 根生姜	829 38.0 388
7	火	みそラーメン	ポテトのチーズ焼き	250cc	ホットラーメン ジャガ芋 なたね油	牛乳 チーズ 豚肉 赤みそ ベーコン	キャベツ コーン 長ねぎ にら にんにく 根生姜	846 39.7 604
8	水	鯛飯	こんにゃくソテー 山海汁	250cc	ごはん 砂糖 白ごま なたね油	牛乳 真鯛 油揚げ 焼豚 かまぼこ うすら卵 刻み昆布 わかめ	系こんにゃく 長ねぎ 人参 小松菜 根生姜	819 39.8 411
9	木	ツイストパン	ポークチャップ 野菜ソテー	250cc	ツイストパン なたね油 砂糖	牛乳 豚肉 ベーコン サワークリーム	玉ねぎ キャベツ 生マッシュルーム 小松菜 トマト 人参 にんにく	776 39.0 396
10	金	体育祭がんばれ献立 カレーライス	とんかつ	250cc	ごはん ジャガ芋 パン粉 小麦粉 バター なたね油	牛乳 豚肉	玉ねぎ 人参 にんにく 根生姜	927 36.4 332
14	火	鶏南蛮うどん	焼かぼちゃのそぼろあんかけ 青菜の炒めもの		袋入り地粉うどん でん粉 砂糖 なたね油 ごま油	牛乳 鶏肉 ベーコン 油揚げ	かぼちゃ チンゲン菜 玉ねぎ 長ねぎ コーン 人参	814 38.3 362
15	水	ジャンバラヤ	野菜スープ		ごはん ジャガ芋 バター オリーブ油 なたね油	牛乳 鶏肉 チョリソー ベーコン	玉ねぎ キャベツ トマト 人参 赤ピーマン ピーマン パセリ にんにく	798 33.3 274
16	木	バターロール	焼きそば 寒天入りフルーツポンチ		蒸し中華めん バターロール なたね油 砂糖	牛乳 豚肉 青のり	白桃 黄桃 りんご ラフランス キャベツ もやし 玉ねぎ 寒天 人参	881 25.9 324
17	金	発芽玄米入りごはん	かんばちの薬味ソースかけ 五目ビーフン 冬瓜入りごまみそ汁		発芽玄米入りごはん ビーフン 砂糖 なたね油 ごま油 白ごま でん粉	牛乳 かんばち 豚肉 白みそ 油揚げ	とうがん キャベツ 人参 長ねぎ にら 干しいたけ 根生姜	787 35.9 334
21	火	お月見献立 きのこうどん	白玉団子 おひたし		袋入り地粉うどん 白玉団子 砂糖 なたね油	牛乳 鶏肉 あずき 油揚げ	もやし 小松菜 本しめじ 長ねぎ なめこ 人参 干しいたけ	848 29.6 351
22	水	ごはん	鯖の中華ソースかけ 変わりきんぴら もずく汁		ごはん でん粉 なたね油 砂糖 ごま油	牛乳 鯖 鶏肉 かまぼこ もずく	ごぼう 系こんにゃく 玉ねぎ れんこん 人参 さやいんげん 長ねぎ みつば にんにく 根生姜	871 35.9 291
28	火	ポークハヤシライス	ツナサラダ		ごはん 小麦粉 バター なたね油 砂糖	牛乳 豚肉 ツナ 生クリーム	玉ねぎ キャベツ 人参 生マッシュルーム きゅうり にんにく	834 30.0 287
29	水	ライスボール	スパゲティナポリタン フレンチサラダ		ライスボール スパゲティ なたね油 バター 砂糖	牛乳 ベーコン 粉チーズ	玉ねぎ キャベツ 生マッシュルーム 人参 きゅうり コーン ピーマン	832 31.2 366
30	木	ピビンバ	わかめスープ		麦ごはん 砂糖 白ごま ごま油 でん粉	牛乳 豚肉 赤みそ わかめ	小大豆もやし ほうれん草 人参 万能ねぎ 長ねぎ 干しいたけ にんにく	824 35.7 286
給食回数				《17回》	平均栄養量			837 35.3 368

※都合により献立を変更することがあります。