

〔令和3年度 10月献立表〕

『10月の給食目標 好き嫌いを減らしていこう！！』

港区立御成門中学校

★はリクエストメニューです。

日	献立	牛乳	赤の仲間 血や肉になる	黄の仲間 熱や力の元になる	緑の仲間 体の調子を整える	その他	エネルギー たんぱく質 脂質
4月	キムチチャーハン パンサンスー 豆腐の中華スープ	○	牛乳、豚肉、鶏卵、豆腐	精白米、サラダ油、三温糖 綠豆春雨、ごま油	ピーマン、人参、キムチ(白菜) 長葱、きゅうり、もやし、生姜 干椎茸	塩、酒、醤油、こしょう、酢 洋辛子、鶏ガラ	779 kcal 27.8 g 25.8 g
5火	鶏の照り焼き丼 大根ときゅうりのゆかり漬け 白菜と油揚げの味噌汁	○	牛乳、鶏肉、刻みのり、油揚げ 味噌、わかめ	精白米、サラダ油、三温糖 でん粉	生姜、長葱、きゅうり、大根 人参、ゆかり粉、白菜	塩、酒、醤油、みりん だし削り節	812 kcal 32.9 g 25.0 g
6水	★大きな粉揚げパン ポトフ 野菜ソテー ★シャインマスカット(果物)	○	牛乳、きな粉、ウインナー	コッペパン、サラダ油、上白糖 グラニュー糖、じゃが芋 バター	生姜、人参、玉葱、キャベツ ブロッコリー、ホールコーン シャインマスカット	塩、鶏ガラ、白ワイン こしょう、ペイリーフ	787 kcal 22.9 g 37.7 g
7木	白飯 サバとシシャモの塩焼き モヤシの煮浸し ジャガイモと玉葱の味噌汁	○	牛乳、サバ、シシャモ、油揚げ わかめ、味噌	精白米、三温糖、じゃが芋	人参、もやし、小松菜、玉葱	塩、だし削り節、醤油	821 kcal 38.0 g 26.9 g
8金	目の愛護デー メニュー スパゲッティビーンズミート ホウレン草のグリーンサラダ グレーペゼリー	○	牛乳、豚肉、大豆、粉寒天	スパゲティ、サラダ油、薄力粉 オリーブ油、上白糖	にんにく、玉葱、人参、パセリ トマトジュース、ホウレン草 キャベツ、きゅうり ぶどうジュース、ブルーベリー	塩、赤ワイン、こしょう ナツメグ、ケチャップ トマトピューレ ウスターーソース、酢	803 kcal 28.5 g 26.3 g
11月	白飯 けんちん汁 ホキの味噌マヨネーズ焼き モヤシの磯和え	○	牛乳、ホキ、味噌、刻みのり 豆腐	精白米、マヨネーズ、サラダ油 ごま油、里芋	小松菜、人参、もやし、ごぼう 大根、長葱	塩、こしょう、酒、洋辛子 醤油、だし昆布、だし削り節	753 kcal 29.8 g 25.0 g
12火	きつねうどん キャベツのゴマ和え 大學芋	○	牛乳、豚肉、笹かまぼこ、油揚げ	うどん、三温糖、白すりごま サラダ油、さつま芋、水あめ 黒煎りごま	長葱、小松菜、キャベツ、人参 きゅうり	塩、だし昆布、だし削り節 みりん、醤油	869 kcal 32.0 g 34.8 g
13水	三色丼 大根の和風サラダ 豆腐とナメコの味噌汁	○	牛乳、鶏卵、鶏肉、豆腐、味噌 わかめ	精白米、サラダ油、三温糖 ごま油、白すりごま	生姜、もやし、小松菜、人参 きゅうり、大根、なめこ	塩、酢、酒、醤油、こしょう だし削り節	831 kcal 31.2 g 27.7 g
14木	パンブキンパン 梨 マカロニグラタン キャベツスープ	○	牛乳、鶏肉、大豆、調理用牛乳 ミックスチーズ、ベーコン	パンブキンパン、サラダ油 バター、薄力粉、マカロニ	人参、玉葱、マッシュルーム ほうれん草、生姜、キャベツ バセリ、梨	塩、こしょう、ペイリーフ 鶏ガラ	822 kcal 32.3 g 33.4 g
15金	ワカメご飯 どさんこ汁 タラのホイル焼き 白菜ときゅうりの浅漬け	○	牛乳、わかめごはんの素、タラ 豚肉、味噌	精白米、白煎りごま、サラダ油 バター、じゃが芋	しめじ、玉葱、えのき、白菜 人参、きゅうり、長葱 ホールコーン	塩、こしょう、酒、醤油 だし削り節	742 kcal 32.6 g 19.1 g
18月	十三夜メニュー 栗ご飯 吻汁 サケの柚香焼き ジャガイモのきんぴら	○	牛乳、サケ、大豆、豆乳、味噌 豆腐	精白米、むき栗、白煎りごま 三温糖、でん粉、サラダ油 こんにゃく、じゃが芋	柿子、人参、さやいんげん ごぼう、大根、長葱	塩、酒、醤油、みりん 一味唐辛子、だし削り節	761 kcal 35.7 g 18.1 g
19火	チキンピラフ 白菜ベーコンスープ ★バナナルンピア	○	牛乳、鶏肉、ベーコン	精白米、バター、サラダ油 春巻きの皮、粉糖	人参、玉葱、ホールコーン 生姜、白菜、パセリ、バナナ	塩、白ワイン、こしょう 鶏ガラ、ペイリーフ	848 kcal 23.0 g 27.4 g
20水	ハヤシライス キャベツサラダ リンゴ(シナノスイート)	○	牛乳、豚肉	精白米、サラダ油、バター 薄力粉	にんにく、生姜、玉葱 人参、マッシュルーム トマトジュース、キャベツ きゅうり、りんご	塩、赤ワイン、鶏ガラ こしょう、ケチャップ ウスターーソース、酢	861 kcal 25.4 g 24.0 g
21木	今月の郷土料理(長崎) 長崎ちゃんぽん 浦上そぼろ カステラ	○	牛乳、いか、えび、かまぼこ 調理用牛乳、豚肉、さつま揚げ 鶏卵	ちゃんぽん麺、サラダ油 ごま油、つきこんにやく 三温糖、白煎りごま、上白糖 強力粉、はちみつ	にんにく、生姜、人参、玉葱 キャベツ、白菜、にら、長葱 ホールコーン、ごぼう、干椎茸 もやし、小松菜	塩、豚骨、鶏ガラ、みりん 酒、こしょう、だし削り節 醤油、ペーリングパウダー	764 kcal 31.6 g 24.4 g
22金	白飯 味噌カツ 切干大根のサラダ 豆腐と椎茸のすまし汁	○	牛乳、鶏肉、鶏卵、八丁味噌 豆腐、わかめ	精白米、サラダ油、薄力粉 生パン粉、乾燥パン粉、三温糖 でん粉、ごま油、白煎りごま	切干大根、きゅうり、人参 もやし、生椎茸、長葱	塩、こしょう、みりん、酒 醤油、酢、だし昆布 だし削り節	891 kcal 34.1 g 31.8 g
25月	五目ご飯 肉じゃが キャベツと油揚げの味噌汁	○	牛乳、鶏肉、豚肉、油揚げ、味噌	精白米、サラダ油、こんにゃく 白滷、じゃが芋、三温糖	人参、ごぼう、干椎茸、玉葱 さやいんげん、キャベツ、長葱	塩、醤油、だし昆布、みりん 酒、だし削り節	796 kcal 27.7 g 21.1 g
26火	★ジャージャー麺 ★モヤシと小松菜のナムル ワカメスープ	○	牛乳、豚肉、大豆、味噌、わかめ	中華麺、サラダ油、上白糖 でん粉、ごま油、白煎りごま	にんにく、生姜、人参、筍 干椎茸、長葱、小松菜、もやし	塩、こしょう、鶏ガラ、酒 干椎茸、甜麵醬、醤油 オイスターーソース、ラー油	754 kcal 29.7 g 25.8 g
27水	パイントパン 柿 トマトグラタン ジュリアンスープ	○	牛乳、鶏肉、ミックスチーズ ベーコン	パイントパン、サラダ油、バター 薄力粉、マカロニ	にんにく、生姜、人参、玉葱 ほうれん草、ホールトマト トマトジュース、キャベツ バセリ、柿	塩、赤ワイン、こしょう バジル粉、トマトピューレ ケチャップ、ペイリーフ ウスターーソース、鶏ガラ	806 kcal 30.3 g 28.7 g
28木	ぶりかけごはん ツナ入り卵焼き モヤシの辛子和え 奥沢山味噌汁	○	牛乳、ちりめんじやこ、削り節 刻みのり、ツナ、鶏卵、味噌	精白米、白煎りごま、サラダ油 三温糖、じゃが芋	ゆかり粉、玉葱、干椎茸、人参 きゅうり、もやし、キャベツ えのき、長葱	塩、酒、醤油、洋辛子 だし削り節	806 kcal 34.3 g 25.7 g
29金	白飯 ★揚げギョウザ キャベツの中華ゴマサラダ かき玉スープ	○	牛乳、豚肉、鶏卵	精白米、サラダ油、ごま油 きょうさの皮、白練りごま でん粉	にんにく、生姜、白菜、長葱 にら、人参、キャベツ、きゅうり	塩、こしょう、醤油、酢 鶏ガラ、酒	832 kcal 25.2 g 30.8 g
30土	チキンカレー コールスローサラダ パンブキンプリン	ジョイ	ジョイ、鶏肉、調理用牛乳 粉寒天	精白米、サラダ油、じゃが芋 薄力粉、三温糖 メープルシロップ	にんにく、生姜、人参、玉葱 キャベツ、きゅうり ホールコーン、かぼちゃ	塩、赤ワイン、鶏ガラ ペイリーフ、ケチャップ ウスターーソース、カレー粉 ナツメグ、オールスパイス クミン、ガラムマサラ、酢 こしょう	896 kcal 23.8 g 20.6 g

※献立は食材の都合により変更することがあります、ご了承ください。