

地場産物を知ろう! Na. | 沼津市立第三中学校共同調理場

令和	7	年度 💮	11月 給食献立予定表					No. I	No.1 沼津市立第三中学校共同調理場		
	-	()	ナに体なってる	ト もとになる食品	主に体の 細さ	緑 子を整えるもとになる食品	黄 主にエネルギーのもと	にかる合口	調味料	栄養価	
行事	日・		土に体と入る	2群	3群	4群	5群	6群		エネルギー(kcal)	
等	曜	献立	魚·肉·卵·	牛乳·乳製品	緑黄色	その他の野菜・果物	こく類	油脂	沼津産の小松菜・	たんぱく質 (g)	
	日		豆・豆製品	小魚・海そう	野菜	(きのこ・こんにゃく)	いも・砂糖	(種実)	根深ねぎ・カリフ	脂質(エネルギー%)	
			たんぱく質	無機質	カロテン	ビタミンC(食物繊維)	炭水化物	脂質	ローレ・大中寺い もが登場します! ノ	カルシウム(mg)	
	3 -		,		文	化の日					
	月	つ*!+ /	ı				NZ.	N/SH			
		ごはん 牛乳		牛乳			米	米油			
	4	白身魚とじゃが芋の揚げ煮	メルルーサ	十孔	人参	グリンピース 生姜	じゃが芋	菜種油	醤油 酒 みりん	739 30.3	
		日本語でのもの子の別の点	大豆		八多		でん粉 砂糖	木但加	西州 /1 47 //0	21.7	
	火	レタスと卵のスープ	豆腐		人参	レタス しめじ	でん粉		醤油 塩 胡椒	307	
			帥						鶏がらスープ 洋風だし		
		麦ごはん					米 麦	米油			
	_	牛乳		牛乳							
	5	家常豆腐(ジャージャンドウフ)	豚肉 生揚げ		人参	キャベツ 筍 椎茸	砂糖	米油	醤油 酒 みりん	747 33.3	
			みそ			にんにく生姜	でん粉		豆板醤 チンタン 中華だし	28.0	
	水	にらまんじゅう	豚肉 大豆粉		にら	キャベツ 根深ねぎ	小麦粉 砂糖	豚脂	醤油 塩	468	
		L°11 #2 # \\D)			ルかさ	にんにく生姜	た小火店	>*+	将油 塩 南立フ州		
		ピリ辛もやし ごはん			小松菜	もやし にんにく	砂糖 米	ごま 米油	醤油 塩 唐辛子粉		
	,	牛乳	ŧς	牛乳				-		F	
かむ	6	ししゃもフライ		ししゃも			パン粉 小麦粉	菜種油		760 28.3	
かむ	_ـــ	キャベツのゆかり和え	7	30,0	赤じそ	キャベツ きゅうり	- 1/1 1 2/1/1	ハコエ川		23.9	
ナー	木	肉じゃが	豚肉		人参	玉ねぎ しめじ	じゃが芋		醤油 酒 みりん	386	
						しらたき グリンピース	砂糖		和風だし 昆布だし		
		ソフトめん					ソフトめん				
		牛乳		牛乳							
	7	ミートソース	豚肉	チーズ	人参	玉ねぎ 生姜	小麦粉	米油	鶏がらスープ 塩 胡椒	816 31.3	
					トマト	にんにく	砂糖		ケチャップ゜ハヤシフレーク ワイン	26.1	
	金						-1.1-	1.51	ナツメグ ローリエ 昆布だし	367	
		ボイルドサラダ			きゅうり	キャベツ とうもろこし	砂糖	米油	りんご酢 塩 胡椒		
I,		スイートポテト	ļ — - —	生クリーム 牛乳			さつまいも 砂糖	バター	塩		
i 🛧 I		ロールパン いちごジャム				11	パン		200	₹£	
•	١٥	牛乳		4L 전		いちご	水あめ 砂糖		3	729	
		チキングラタン	鶏肉	牛乳 牛乳	人参	玉ねぎ	じゃが芋	米油	塩 胡椒 ワイン	28.9	
	月	, , , , , , , , ,	网内	十 孔 チーズ	小松菜	TE 18 C	小麦粉	バター	鶏がらスープ	33.8 430	
_	/1	ベーコンと野菜のスープ	ベーコン	, ,	人参	キャベツ しめじ	3 24%	11.7	パセリ粉 ワイン 鶏がらスープ	430	
						とうもろこし			塩 胡椒 コンソメ		
ふ		すき焼き風炊き込みごはん	豚肉		人参	生姜 しらたき ごぼう	* 砂糖	ごま 米油	醤油 酒		
10		牛乳		牛乳					- "		
	П	海老芋のコロッケ	鶏肉			玉ねぎ	えびいも 砂糖	菜種油	醤油 塩 胡椒	740	
る							小麦粉 パン粉			28.8 29.8	
	火	生揚げのみそ汁	生揚げ		-	白菜 えのきたけ	1/20		削り節	383	
さ			みそ		ر ن ک	玉ねぎ 根深わぎ					
٠		果物(みかん)			71	みかん	,			d	
		ごはん					*	米油			
と	12	牛乳 厚焼き玉子	4D	牛乳			7小坡 一 7 / 4//	1+46\L nb	711/ 4 4.4.1	788	
	1 2	厚焼さ玉士 	卵				砂糖 でん粉	植物油脂	みりん かつおだし 醤油 塩 昆布だし	30.0	
44	٦Ł	キャベツとカリフローレの香味和え				キャベツ カリフローレ	砂糖	ごま ごま油	醤油 米酢	26.4	
給	小	ツナと野菜の煮物	まぐろ		人参	こんにゃく	じゃが芋	米油	醤油 酒	388	
1		· · C-4 /K*///////////////////////////////////	生揚げ			玉ねぎ ごぼう	砂糖	-17/Ш	和風だし みりん		
食		ごはん					*	米油			
~	13	井 図	(F)	牛乳			T '''		SE SE	721	
1	13	鯵の干物の素揚げ	- FX	鯵の干物				菜種油	4	28.0	
週	+	白菜の煮浸し	油揚げ		人参 小松菜	白菜			醤油 みりん 塩 かつおだし	29.5	
	木	みそけんちん汁	豆腐		根深ねぎ	大根 ごぼう	里芋	ごま油	削り節	728	
٣			ዝረ			つきこんにゃく					
. [ごはん					米	米油		88	
	١	牛乳		牛乳					3	*	
4	14	鶏肉のお茶唐揚げ	鶏肉		せん茶	にんにく 生姜	でん粉	菜種油	醤油 酒 みりん	[™] 829 35.1	
	_	もやしの辛子和え			小松菜	もやし	10 1215		醤油 塩 練り辛子	30.1	
	金	煮込みおでん	黒はんぺん		人参	大根 こんにゃく	じゃが芋		削り節 昆布だし	381	
: 山			ちくわ 生揚げ			1			醤油 塩 みりん 酒		
V - 7	<u>.</u>		うずら卵	7 旧人 / 3+	! <u>~~</u>	' <u>-</u> '	L		L	l	

給食献立予定表 11月 11月24日は 7 年度 令和 「和食の日」 栄養価 日 主に体をつくるもとになる食品 主に体の調子を整えるもとになる食品 主にエネルキ -のもとになる食品 行事 | 選 2群 3群 4群 5群 6群 献立 調味料 瓼 牛乳·乳製品 筝 鱼·肉·卵· 经带色 その他の野菜・果物 油脂 たんぱく質(q) (きのこ・こんにゃく) いも・砂糖 豆·豆製品 小魚・海そう (種実) 日 野菜 脂質(エネルギー%) カロテ ビタミンC(食物繊維) たんぱく質 無機質 炭水化物 脂質 カルシウム(ma 黒糖入りロールパン パン 黒糖 牛乳 牛乳 17 726 グヤーシュ 豚肉 人参 玉ねぎ じゃが芋 米油 鶏がらスープ ワイン 洋風だし 30.8 塩 胡椒 パプリカ 27.4 いんげん豆 トマト 月 429 ほうれん草とコーンのソテー バター 塩 胡椒 洋風だし ほうれん草 キャベツ とうもろこし ヨーグルト ヨーグルト 雑穀ごはん 米 胚芽米 米油 酒塩 赤米 黒米 18 牛乳 72 I 牛乳 四中 29.6 2年生 いわしの蒲焼き いわし でん粉 砂糖 萃種油 醤油 酒 みりん 28.2 なし 火 もやしのお浸し 小松菜 もやし 醤油 和風だし ごま 363 鶏ごぼう汁 鶏肉 豆腐 人参 ごぼう つきこんにゃく 米油 酒 醤油 塩 みりん 根深ねぎ 削り節 セルフ中華丼 ごはん 米油 中華丼の具 玉ねぎ 筍 椎茸 砂糖 人参 米油 醤油 洒 塩 胡椒 豚肉 19 825 四中 うずら卵 グリンピース 生姜 でん粉 チンタン 鶏がらスープ 27.5 2年生 218 白菜 もやし にんにく オイスターソース ナンプ・ラー 中華だし なし 水 330 牛乳 牛乳 しらす焼売 すけとうだら しらす 玉ねぎ キャベツ 生姜 でん粉 小麦粉 豚脂 帆立·牡蠣エキス 塩 胡椒 大学芋 さつまいも 砂糖 ごま 菜種油 醤油 みりん 米酢 ごはん 米 米油 洒 牛乳 牛乳 20 752 三中 手作りハンバーグ 豚肉 豆腐 玉ねぎ 塩 胡椒 ナツメグ ローズマリー でん粉 32.3 なし 砂糖 醤油 ワイン 酒 みりん 24.7 木 345 まぐろ ツナと春雨の炒め物 人参 キャベツ 春雨 米油 醤油 みりん 和風だし 胡椒 大根のみそ汁 生揚げ みそ 小松菜 大根 えのきたけ じゃが芋 削り節 米油 ごはん 米 牛乳 牛乳 和食 21 787 鰆のいそフライ 小麦粉 パン粉 **並**種油 塩 胡椒 さわら あおさ 33.1 の日 29.6 ひじきと大豆の煮物 ひじき 人参 しらたき ごま油 醤油 酒 みりん 和風だし 大豆 油揚げ 砂糖 献立 余 332 豆腐となるとのすまし汁 玉ねぎ しめじ 豆腐 なると みつば 削り節 昆布だし 醤油 塩 みりん 11/24 24 振 替 休 日 月 和食の日 イエローライス 米 米油 カレー粉 酒 牛乳. 牛乳 25 767 きのこカレー 鶏肉 玉ねぎ しめじ じゃが芋 米油 人参 カレーフレーク ウスターソース 22.9 エリンギ 舞茸 トマト ケチャップ ワイン 塩 胡椒 26.0 火 生姜 にんにく カレー粉 鶏がらスープ 293 野菜ソテー 米油 小松菜 キャベツ とうもろこし 醤油 塩 胡椒 洋風だし 手作りみかんゼリー 砂糖 みかん 塩 中華めん 中華めん 牛乳 牛乳. 26 みそラーメン 817 豚肉 なると 人参 白菜 とうもろこし 酒 塩 胡椒 ナンプラ 31.6 34.1

チンタン 鶏がらスープ みそ 根深ねぎ にんにく 生姜 水 春巻 豚肉 人参 玉ねぎ キャベツ 春雨 でん粉 菜種油 醤油 塩 生姜 椎茸 小麦粉 米粉 砂糖 塩ナムル 小松菜 もやし ごま ごま油 塩 吹き寄せおこわ 油揚げ しめじ つきこんにゃく 栗 米油 醤油 酒 みりん 人参 米 もち米 砂糖 塩 昆布だし 27 牛乳 牛乳 31.8 31.6 鶏肉のみそ焼き にんにく 生姜 砂糖 ごま 醤油 酒 みりん 鶏肉 みそ 木 キャベツのドレッシング和え 小松菜 キャベツ 玉ねぎ にんに 砂糖 植物油脂 醤油 塩 かつお節エキス 削り節 酒 塩 卵と麩のすまし汁 卵 豆腐 葉ねぎ 玉ねぎ 麩 でん粉 削り節 酒 塩 米油 ごはん 米 牛乳 牛乳. 28 鰤フライ ぶり 小麦粉 パン粉 菜種油 塩 胡椒 27.8 もやしの磯香和え のり 小松菜 もやし ごま 醤油 みりん 30.4 金 大中寺いもの煮物 生揚げ 人参 こんにゃく 大根 大中寺いも 栗 醤油 酒 和風だし ごぼう こんにゃく 砂糖 米油

316

737

357

768

449

※海藻や小魚は、えび・かにが生息する地域で採取しています。

※11月24日は『和食の日』です。給食では21日に『だしを味わう和食の日』をテーマに、鰹節や昆布でだしをとったすまし汁が登場します。お楽しみに♪