栄養価 エネルギー(kcal) たんぱくしつ(g) ししつ(g) 食塩相当量(g) きいろ エネルギーのもとになるたべもの あか からだをつくるもとになるたべもの みどり からだのちょうしをととのえるたべもの

## 11月 よていこんだてひょう

 エネルギー
 たんぱくしつ
 ししつ
 食塩相当量

 kcal
 %
 g

 平均
 632
 15.7
 27.8
 2.3

 基準値
 650
 13~20
 20~30
 2.0未満

もやし きゅうり あかピーマン

給セ第3 - 7号 習志野市学校給食センター

※材料は主なものです。献立内容は都合により変更になる場合がありますので、ご了承くださ 特別支援学校・藤崎小・屋敷小・谷津南小・向山小 栄養価は3・4年生の平均値です。 水 \_\_\_ 月 木 おも ちばけんさん しょくざい 習志野市学校給食センター 地元のおいしさを味わおう! ホームページ 給食レシピを更新しました。 『地産地消』とは地域でとれたものを地域で消費することをいいます。 ご覧ください! ぎゅうにゅう・こめ・さつまいも・ぶたにく 新鮮でおいしいだけでなく、地域の農家さんや漁師さんを応援することにもつながります。 つみれ・だいこん・ながねぎ・にんじん (産地は日により異なる場合があります) 栄養価 がつ ちばけん しゅん しょくざい いちばんおお じ き まいとし がつ ちさんちしょう じっし 11月は千葉県でとれる 旬 の食 材が一番多い時期のため、毎年11月に『千産千消デー』を実施しており、 きいる あか きゅうしょく にち ちばさんぶつ かつよう きゅうしょく ていきょう 給食センターでは18日に地場産物を活用した給食を提供します。  $-\Box$ さつまいもは9月から11月に収穫されます。全国では、鹿児 6 今日11月8日は「いい歯の日」です。よく噛むことは、歯を丈夫 島県、茨城県、千葉県で多く作られています。 にするだけではなく、お腹にも脳にもいいことがあります。 とうふステーキの じゃがいもの かぼちゃの カミカミどんの はな ごまあえ とりのからあげ ツナサラダ あさづけ ねぎしおだれ グラタン カレーいため ) 뭐. みかん ごはん さつまじる ごはん コッペパン トマトポトフ むぎごはん けんちんじる すいとん 栄養値 608kca 588kca 16.3g 608kcal 585kca こめ でんぷん さつまいも ごま さとう こめ でんぷん じょうしんこ あぶら ごまあぶら こんにゃく じゃがいも さとう パン あぶら じゃがいも さとう こむぎこ こめ おおむぎ こんにゃく あぶら さとう すいとん あか ぎゅうにゅう とうふ あぶらあげ ヨーグルト ぎゅうにゅう とりにく あぶらあげ さつまあけ ぎゅうにゅう ぶたにく だいず ツナ ベーコン チーズ ぎゅうにゅう ぶたにくさつまあげ あぶらあげ だいず こんぶ 文化の日 ごぼう にんじん えだまめ しょうが こまつな だいこん しめじ はくさい にんにく ながねぎ だいこん しめじ えのきたけ たまねぎ キャベツ もやし こんにく しょうが ごぼう にんじん だいこん ながねぎ しいたけ マッシュルーム たまねぎ にんじん キャベツトマト きゅうり とうもろこし みどし さわいんげん りかん ブロッコリー かぼちゃ ちゃんぽんは長崎県の郷土料理です。今日はちゃんぽん風 の具がたくさん入ったみそしるです。 納豆は蒸した大豆に納豆菌をつけて熟成させた発酵食品です。豆腐、油揚げ、湯葉も大豆から生まれた食品です。 ーロ メモ 10 1~3年1個 本日は向山小学校のリクエスト献立です。 1~3年1本 4~6年·職2本 さばの こんにゃく こんさいの いわしの りんご えびしゅうまい はるさめサラダ ポップビーンズ なっとうあえ サラダ きなこあげぱん ごまネーズあえ カリカリフライ しょうがに ジャーチャン ちゃんぽん ごはん ごはん ごはん むぎごはん チキンカレ-ソフトめん ミートソース とんじる どうふ みそしる 606kcal 682kcal 710kcal 635kcal 2.22 23.3g 18 20 643kcal 31.6g 23 1 o 28 2σ 21.30 こめ おおむぎ でんぶん あぶら じゃがいも カレールウ はるさめ さとう こめ あぶら じゃがいも ノンエッグマヨネーズ ごま さとう みずあめ きいろ こめ さとう あぶら こんにゃく ラード こむぎこ ノフトめん パン さとう あぶら こめこ こめ こんにゃくさといも あぶら さとう げんまいこ ぎゅうにゅう すけとうだら えび ぶたにく だいず なまあげ ぎゅうにゅう だいず とりにく レンズまめ ぎゅうにゅう いわし さつまあげ ぎゅうにゅう きなこ ぶたにく だいず いか えび わかめ ぎゅうにゅう さば ぶたにく とうふ あぶらあげ なっとう かつおぶし こんじん たまねぎ キャベツ たけのこ しいたけ さやいんげん こまつな しめじ とうもろこし もやし はくさい にんじん たまねぎ にんにく れんこん みどり こんじん たまねぎ りんご にんにくしょうが きゅうり えのきたけ キャベ こんにくしょうが にんじん たまねぎ トマト きゅうし にんじん ごぼう だいこん ほうれんそう キャベツ しょうか えだまめ とうもろこし 今日の給食は地産地消の献立です。千葉県でとれた食材 八宝菜の「八」は中国語で種類が多いという意味で、具材が たくさん使って作りました 八種類なくても八宝菜になります。 さつまいも しろみざかなの ハンパーグ さけの いりどうふ ぶたどんのぐ フルーツあんにん のりサラダ こんげつ やさいコロッケ コールスロー てりやきソース オニオンソースがけ チップス チリソース ごはん むぎごはん ごはん はっぽうさい きつねじる つみれじる わかめごはん いなかじる コッペパン ポークビーンズ 640kcal 21.8g 668kcal 25.9g 19.8g 618kca 16.1g 602kcal 637kcal 30.7g 23.8g 26.1g 24.5g こめ じゃがいも あぶら さとう でんぷん パンこ こむぎこ こめ おおむぎ しらたき あぶら さとう さつまいも ペン あぶら さとう じゃがいも でんぷん こめ あぶら さとう ごまあぶら でんぷん あんにんふうデザート こめ さとう でんぷん あぶら さといも ラード ぎゅうにゅう あぶらあげ わかめ とりにく たまご かまぼこ とうふ ぎゅうにゅう ぶたにく つみれ とうふ ぎゅうにゅう たら ぶたにくいか なるとさつまあけ ぎゅうにゅう わかめ ぶたにくとりにく だいず あぶらあげ とうふ のり ぎゅうにゅう さけ ぶたにく だいず しめじ だいこん こまつな たまねぎ ながねぎ にんじん しいたけ かぼちゃ えだまめ しょうが にんにく ながねぎ にんじん たまねぎ キャベツ たけのこ さやいんげん おうとう パインアップル ごぼう だいこん にんじん ながねぎ ほうれんそう もやし えのきたけ きまねぎ さやいんげん にんにく しょうが だいこん にんじん ながねぎ みどり たまねぎ にんじん にんにく トマト キャベツ きゅうり こまねき 25 今日は大根のべっこうにです。大根には消化を助けたり、 ٧<del>۔</del> 邪を予防してくれるビタミンCが含まれています。 4~6年·職2本 ちくわとやさいの ししゃもの なまあげの はな チャイナポテト ひじきサラダ あつやきたまご わかめサラダ ウインナーソテ 乳 あえもの あまずだれ 乳 キムチいため みかん じゃがいもの たまごと むぎごはん ごはん ごはん べっこうに コーンピラフ ABCスープ そぼろに はるさめのスーフ 670kcal 622kcal 17.5g 630kca 3.5g きいろ こめ あぶら マカロニ さとう こめ おおむぎ でんぷん あぶら さとうじゃがいも しらたき ごまあぶら こめ あぶら さとう ごまあぶら でんぷん はるさめ さつまいも みずあめ こめ こんにゃく さとう でんぷん あぶら ぎゅうにゅう とりにく しろいんげんまめ フランクフルト あか ぎゅうにゅう ししゃも とりにく ちくわ ぎゅうにゅう ぶたにく なまあげ たまこ ぎゅうにゅう たまご ぶたにく なまあげ さつまあげ ひじき わかめ チーズ . グリンピース にんじん とうもろこし えだまめ たまねぎ キャベツ パセリ にんにく にんじん たまねぎ キャベツ はくさい もやし えのきたけ だいこん にんじん えだまめ しょうが にんにく キャベツ きゅうり ながねぎ にんじん たまねぎ さやいんげん ほうれんそう キャベツ もやし

とうもろこし みかん