# 令和5年度 柏市立富勢中学校 今月の目標【当番活動を見直し、協力して配膳・片付けをしよう】

		献立名	おもに体の組織をつくる		おもに体の調子を整える		おもにエネルギーとなる		たんぱく 食			
日	牛		1群 2群		3群 4群		5群	/ 6群	エネルキ゛ー	質	脂質	食塩 相当量
付	乳	W 立 名 					<b>†</b>		I/ool		_	
<u> </u>				牛乳・小魚・海藻		その他の野菜・果物	穀類・いも類・砂糖		Kcal	g	g	g
4 (月)	0	ドライカレーライス	大豆 豚肉 鶏肉	牛乳/ チーズ  脱脂粉乳	人参	生姜 玉葱 にんにく レーズン	米粉 米 麦	サラダ油	784	29.5	24.0	2.65
5 (火)		わかめサラダ		わかめ		キャベツ きゅうり 玉葱 コーン缶 レモン果汁	きび砂糖	ごま サラダ油				
		<b>梨</b>				コーン田 レモン未/    梨						
			       きな粉				メープルシロップ	カシューナッツ				
		メープルカシューナッツ	さな材					カシューテック				
	0	ご飯		牛乳/			米 麦		740	33.4	22.4	2.11
		鯖の有馬焼き	鯖			生姜	でん粉 きび砂糖		, .0	33.4		
		  じゃがいものきんぴら煮	  さつま揚げ				し じゃが芋 こんにゃく	ごま サラダ油				
			豚肉				きび砂糖					
		小松菜と油揚げのみそ汁	豆腐 油揚げみそ		小松菜 人参	長葱						
		いり大豆	大豆									
6		担々麺	みそ 豚肉	牛乳/	 チンゲン菜	生姜 コーン缶 にんにく	  中華麺 きび砂糖	ごま ごま油				
6 (水)						長葱 もやし		サラダ油	729	34.3	30.6	3.33
		鶏肉とカシューナッツの揚げ煮	鶏肉		ピーマン	生姜	じゃが芋 でん粉 きび砂糖	カシューナッツ 大豆油				
		青大豆サラダ	青大豆	わかめ	人参	キャベツ コーン缶		サラダ油				
		巨峰				巨峰						
		  わかめご飯		<b>牛乳</b> / わかめ			米 麦	ごま				
(木)	0			十字L/ 17/3·07			<b>小</b> 交		815	34.2	28.5	3.27
		揚げ餃子	餃子					大豆油				
		ナムル			小松菜 人参	にんにく 長葱 もやし	きび砂糖	ごま油 サラダ油				
		豆腐の中華煮	豆腐 いか えび		   チンゲン菜 人参	  生姜 たけのこ 玉葱 にんにく	でん粉 砂糖	ごま油 サラダ油				
			豚肉 うずら卵		, , , , , , , , ,	長葱 白菜 干し椎茸	2.0 13 13 13					
		冷凍パイン				冷凍パイン						
8	0	チーズトースト		牛乳/ チーズ			食パン	マーガリン	791	32.4	30.7	3.08
(金)		チリコンカン	大豆 ひよこ豆		トマト缶 人参	セロリー 玉葱 にんにく	きび砂糖	サラダ油	791			
			豚肉		パセリ ピーマン   人参	  キャベツ きゅうり コーン缶	きび砂糖	ごま ごま油				
		ゆで野菜のごまサラダ			入参	もやし	さい砂糖	こま こま畑				
		フルーツ和え				みかん缶 パイン缶 黄桃缶 りんご缶						
11	0	鶏ごぼうご飯	油揚げ 鶏肉	牛乳/	人参	ごぼう 生姜	米 麦 きび砂糖	サラダ油	700	27.0	26.4	2.10
(月)		  鯖のおろしがけ	 鯖				でん粉 きび砂糖	大豆油	799	37.0	26.4	3.10
			WIT					7\3£/H				
		磯香和え		のり	小松菜 人参	もやし	きび砂糖					
		みそキムチ汁	豆腐 みそ		にら 人参	キャベツ 生姜 長葱 キムチ		ごま油 サラダ油				
		  黒糖大豆					でん粉 黒砂糖					
-10												
12 (火)	0	ぶどうパン		牛乳/			ぶどうパン		856	35.7	32.0	2.80
		メルルーサのレモン風味揚げ	メルルーサ			生姜 レモン果汁	でん粉 きび砂糖	大豆油				
		アーモンド入りフレンチサラダ			人参	キャベツ きゅうり コーン缶	きび砂糖	アーモンド				
		  秋味のクリームシチュー	鶏肉	脱脂粉乳 牛乳	人参 パセリ	  玉葱 ほんしめじ マッシュルーム	小麦粉 さつま芋	サラダ油 バター サラダ油				
			天局 [人]	肝腫切乳 十乳 チーズ	人参 ハゼリ		小支切 ひります	ハダー・リフダ油				
		りんご				りんご						
13 (水)	0	中華丼	いか えび 豚肉	牛乳/	チンゲン菜 人参	生姜 たけのこ 玉葱 長葱	米 麦 でん粉	ごま油 サラダ油	773	35.3	24.5	3.00
		  チリポテト	うずら卵 大豆			白菜 きくらげ	しいが芋 でん粉	大豆油	//3			
								7,277				
		サンラータンスープ	豆腐 卵		チンゲン菜 人参	長葱 もやし きくらげ	でん粉					
		大豆小魚	大豆	煮干し								
14		ご飯		牛乳/			米 麦					
(木)			鰯				小麦粉 パン粉	アーモンド	819	32.3	28.4	2.65
		鰯のアーモンドフライ	#33					大豆油				
15		キャベツときゅうりのごま酢和え				キャベツ きゅうり	きび砂糖	ごま				
		大豆の磯煮	大豆 油揚げ	ひじき	人参 さやいんげん		こんにゃく きび砂糖	サラダ油				
		えのき茸の味噌汁	豆腐 みそ			   玉葱 えのき茸						
				4. 点								
(342)		冷やし中華	油揚げ 鶏肉	牛乳/	人参	きゅうり もやし 干し椎茸	中華麺 砂糖 きび砂糖	ごま ごま油 サラダ油	777	33.0	28.1	3.31
		白身魚の甘酢和え	メルルーサ うずこ®		人参 ピーマン	生姜 たけのこ 玉葱	でん粉 きび砂糖	大豆油 サラダ油				
		杏仁豆腐	うずら卵	練乳		にんにく 干し椎茸 みかん缶 パイン缶 黄桃缶	砂糖 杏仁豆腐					
			キ <i>ナ</i> >蚁					+3 +····				
		メープルカシューナッツ	きな粉				メープルシロップ	カシューナッツ			<u>L</u>	
20 (水)	0	ハヤシライス	豚肉	牛乳/ チーズ	人参 トマトピューレ	グリンピース 生姜 玉葱 にんにく マッシュルーム	米 麦 小麦粉 じゃが芋	生クリーム バター サラダ油	798	24.8	25.3	1.81
(水)		はちみつドレッシングサラダ			人参	キャベツ レモン果汁	はちみつ	サラダ油	. 50			
(>)(>)				•	i .	•	i .	1	a a	1	1	1
(>1<)		夢オレンジゼリー										

### 令和5年度 柏市立富勢中学校

### 今月の目標【当番活動を見直し、協力して配膳・片付けをしよう】

牛	献立名	おもに体の組織をつくる		おもに体の調子を整える		おもにエネルギーとなる		エラルナッ	たんぱく	旧七斤斤	食塩 相当量
		1群   2群		3群   4群		5群 6群		. <del>1</del>	質	脂質 	
乳		魚・肉・卵・豆	牛乳・小魚・海藻	緑黄色野菜	その他の野菜・果物	穀類・いも類・砂糖	油脂・種実	Kcal	g	g	g
0	ピザトースト	ベーコン	牛乳/ チーズ	ピーマン	玉葱 マッシュルーム	食パン	サラダ油	767	31.0	29.9	3.55
	かみかみ海草サラダ		海藻ミックス	人参	キャベツ 切干し大根 枝豆 ゆず果汁	きび砂糖	ごま ごま油 サラダ油				
	豆乳入りコーンポタージュ	いんげん豆 豆乳 鶏肉	脱脂粉乳 牛乳 チーズ	小松菜 人参	玉葱 コーン缶	小麦粉	生クリーム バター サラダ油				
	冷凍みかん				冷凍みかん						
0	ご飯		牛乳/			米 麦		779	39.5	23.9	2.33
	鮭のバターしょうゆ焼き	鮭					バター				
	切干大根とひじきの旨煮	油揚げ 鶏肉	ひじき	人参	切干し大根	きび砂糖	サラダ油	1			
	ひたし豆	青大豆						1			
	ごま仕立てのみそ汁	豆腐 みそ 豚肉		小松菜 人参	ごぼう 大根 長葱	じゃが芋 こんにゃく	ごま サラダ油	1			
0	チンジャオロース一丼	豚肉	牛乳/	ピーマン 赤ピーマン	生姜 たけのこ 玉葱	米 麦 でん粉 きび砂糖	ごま油 サラダ油	729	33.2	21.6	3.04
	切干大根の中華サラダ			人参	キャベツ きゅうり 切干し大根	きび砂糖	ごま ごま油 サラダ油	1			
	もずくとたまごのスープ	豆腐 卵	もずく	人参	長葱 えのき茸	でん粉					
	小魚		煮干し								
0	スパゲティナポリタン	豚肉	牛乳/	トマト缶 ピーマン トマトピューレ 人参	玉葱 にんにく マッシュルーム	スパゲティ きび砂糖	サラダ油	768	30.7	24.8	2.27
	コーンサラダ			人参	キャベツ きゅうり 玉葱	きび砂糖	サラダ油				
	大豆と小魚の揚げ煮	大豆	煮干し			でん粉 さつま芋 きび砂糖	ごま 大豆油				
	フローズンヨーグルト		ヨーグルト								
0	枝豆ご飯		牛乳/		枝豆	米 麦		726	33.1	25.6	2.65
	鶏肉の七味焼き	鶏肉			にんにく	砂糖	ごま油				
	きゅうりとキャベツの浅漬け				キャベツ きゅうり セロリー レモン果汁						
	吳汁	大豆 油揚げ 豆乳 みそ 豚肉		小松菜 人参	大根 長葱 ぶなしめじ	じゃが芋	サラダ油				
		22.10 07 0 77574	煮干し				カシューナッツ				
0	中華おこわ	焼き豚	牛乳/	人参	   生姜 たけのこ グリンピース   干し椎茸	米 もち米 麦 きび砂糖	ごま油 サラダ油	725	26.2	19.5	3.48
	ししゃもの南蛮漬		ししゃも	人参	生姜 玉葱 長葱	でん粉 砂糖	大豆油				
	春雨サラダ			人参	キャベツ きゅうり	マロニー きび砂糖	ごま油 サラダ油				
	ワンタンスープ	鶏肉		小松菜 人参	長葱 もやし 干し椎茸	ワンタンの皮	ごま油				
	黄桃缶				黄桃缶						
0	鶏にら丼	 鶏肉	牛乳/	にら 人参	生姜 玉葱 にんにく もやし	************************************	 ごま油 大豆油 サラダ油	867	30.8	21.8	2.98
				小松菜 人参	キャベツ もやし	きび砂糖	, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,				
	みそけんちん汁	豆腐 みそ		小松菜 人参	ごぼう 大根 長葱	こんにゃく じゃが芋	サラダ油				
	月見団子					白玉餅 でん粉 水あめ きび砂糖					
	財         0	N	中乳       献       立       1群         魚・肉・卵・豆       ペーコン         かみかみ海草サラダ       いんげん豆豆豆乳 カルト         戸乳入リコーンボタージュ 冷凍みかん       は         ご飯       鮭のパターしょうゆ焼き 付入豆豆腐 みそ         砂たし豆 ごま仕立てのみそ汁 原肉       原肉 みそ         インジャオロース一井 原肉       豚肉         ガギ大根の中華サラダ もずくとたまごのスープ 小魚       反腐 卵 ・	<ul> <li>中乳</li> <li>一部</li> <li>一名</li> <li>一部</li> <li>一名</li> <li>一部</li> <li>一名</li> <li>一部</li> <li>一十二、十二、十二、十二、十二、十二、十二、十二、十二、十二、十二、十二、十二、十</li></ul>	中乳 献 立 名 1群 2群 3群	1日   2日   3日   4日   4日   1日   1日   1日   1日   1日   1	1	京 立 名	日本   2世   3世   4世   3世   3世   4世   3世   3世   4世   3世   3	## A	## A

<sup>※</sup>食材の都合により、献立を変更することがあります。ご了承下さい。

## 9月29日は中秋の名月です

旧暦の8月15日の夜に見える月のことを、「中秋の名月」といいます。、旧暦は月の満ち欠けを基準にしていたので、太陽の動きを基準にしている現在の暦とはズレが生じます。そのため、実際には毎年9月中旬~10月上旬に旧暦の8月15日がやってきます。

中秋の名月をめでる習慣は、平安時代に中国から伝わったと言われています。お団子をお供えする風習が始まったのはもうしばらくしてからで、江戸時代です。中秋の名月の時期が、穀物(お米)の収穫時期に重なっていたため、お米の粉から月に見立てた団子を作り、お米が無事に収穫できたことに感謝し、次の年の豊作を祈願しました。

今年の中秋の名月は、9月29日(金)です。給食では、お月見団子を出します。お楽しみに!

# 体育祭の季節です

平均栄養量

16日(土)は体育祭です。体育祭練習が始まると、疲れて食欲が落ちてしまう人もいます。

しかし、食べないとますます体力が落ちてしまいます。たくさん動き、たくさん給食を食べて、体育祭を元気に乗り切りましょう!



780 32.6 26.0 2.86

<sup>※「</sup>牛乳/」は飲用牛乳です。

<sup>※</sup>栄養量の文部科学省基準は、エネルギー/830和加リー、たんぱく質/34.2(25~40)グラム、脂質/23.1(22.8~27.3)グラム(摂取エネルギーの20~30%)、食塩相当量/2.5グラム未満゚