## 令和7年10月分学校給食献立予定表

●▲■の記号 について (栄養三色)

●赤… 血や筋肉・骨になり体を作るもとになる (にく・さかな・ぎゅうにゅうなど)
▲黄… 動く力・体温のもとになる (ごはん・パン・あぶら・パターなど)
■緑… 体の調子をととのえる (やさい・くだものなど)

【中学校】

				中等	学校】		(木食二巳)	■緑…	体の調				島本町教育	<b>i委員</b> :
日 翟日	献立名	食品名	一人 分量	栄養 三色	田曜日	献立名	食品名	一人 分量 105	栄養 三色	日曜日	献立名	食品名	一人 分量	栄養 三色
	米飯	こめ ☆ぎゅうにゅう	105 1本·206	•		米飯	こめ ☆ぎゅうにゅう		•		米飯	こめ ☆ぎゅうにゅう	105 1本·206	
i	☆牛乳 ミートコロッケ	ミートコロッケ	1個・60	•		☆牛乳 大豆の中華丼の具	乾燥だいず	1本·206 20	•		☆牛乳 蒸ししゅうまいの酢醤油	しゅうまい	3個・54	
	2-1-3099	こめあぶら(揚物用)	8	<b>_</b>			ぶたももにく つちしょうが	39 0.7	•	•	かけ	す こいくちしょうゆ	4 2	
	ツナと野菜のソテー	マグロ米油漬 ちんげんさい	26 20				こいくちしょうゆ たまねぎ	0.7 39	•			ごまあぶら	0.2	•
1 日 (水)	たまねぎ にんじん こめあぶら しおこしょう すまし汁 さつまいも たまねぎ にんじん えおねぎ けずりぶし うすくちしょうゆ	33 13	3 <b>=</b> 3			たけのこ水煮にんじん	9 13			パッ・ウンセン	はるさめ ぶたももにく	10 26	•	
		しお	0.7 0.4	•		ほうれん草とウインナー	干しいたけ あおねぎ こめあぶら	1.3				たまねぎ ちんげんさい にんじん	39 26	
				0.03 26 20 10 10 10 7 2.6 2.6	7		ポークブイヨン   こいくちしょうゆ	0.7 10 3.9	•	14		こめあぶら こいくちしょうゆ	10 0.7 2.3	<b>_</b>
		たまねぎ	20				オイスターソースしお	2.6 0.1		日(火)		ナンプラーしお	0.9 0.4	)
		えのきたけ					こしょう じゃがいもでんぷん	0.04		(火)		こしょう	0.04	ļ.
		けずりぶし					ほうれんそう	20	•			ごまあぶら	0.3	
		しお ばいせんこんぶ	0.4 0.4	•		のスープ	ウインナー たまねぎ	20 20	•		タラボールとキャベツの スープ	タラボール きゃべつ	39 26	
							にんじん けずりぶし うすくちしょうゆ	9 2.6	•			たまねぎ にんじん けずりぶし	26 10	
							しおこしょう	2.6 0.4 0.04				うすくちしょうゆ しお	2.6 2.6 0.4	i
	エネルギー たんぱく しぼう	_				エネルギー たんぱく しぼう	-	0.04			エネルギー たんぱく しぼう	こしょう	0.4	
	<u> エネルギー たんぱく しぼう</u> 799 21.9g 24.6g kcal 11% 27.7%			1		773 33.5g 21.8g kcal 17.3% 25.4%					774 27.2g 17.9g kcal 14.1% 20.89			
	コッペパン	コッペパン	1個-80	<b>A</b>		米飯	こめ	105	<b>A</b>		米飯		105	<b>A</b>
	☆牛乳	☆ぎゅうにゅう	1本・206	•		☆牛乳 ワカサギの天ぷら キャベツとささみのお浸し みそ汁	☆ぎゅうにゅう	1本・206	<b>★・206</b>		☆牛乳	☆ぎゅうにゅう	1本・206	•
	大豆とマカロニのトマト煮	乾燥だいずマカロニ	16 13	•			ワカサギ(魚卵注意)	52 1.3	•		サバのカレー煮	サバカレ―粉	1切れ・70 0.4	
		ぶたももにく たまねぎ	26 65	•			しお こしょう ばいせんこんご	0.4 0.03				こいくちしょうゆ さとう ***	5.2 2.6	•
		にんじん セロリ― こめあぶら トマト角切り(缶) トマトケチャップ	26 4	4	0		ばいせんこんぶ こめこ にゅがいもでんぷん	0.4 10	•			さけ みりん	0.7 1.3	
			0.7 26 5.2				じゃがいもでんぷん こめあぶら(揚物用)	2.6 8	8 <b>A</b> 9 <b>■</b>	15	ひじきの炒め煮	干ひじき ぶたももにく	4	
2		ウスターソース 濃厚ソース	1.3 1.3				きゃべつ とりささみ水煮	39 13				にんじん つきこんにゃく	7	
日(木)		あかワイン ポークブイヨン	0.7 10		日 (水)		こまつな にんじん	20	i	日(水)		こめあぶら みりん	0.7 0.7	
		さとう しお	0.7 0.7	•	()()		けずりぶし こいくちしょうゆ	0.4 2.6		(///)		さとう こいくちしょうゆ	2.6 3.9	•
		こしょう ローリエ	0.04 0.01				かつおぶし	0.7	•			けずりぶし	1.3	
	チキンサラダ	とりささみ水煮 きゃべつ	13	•			あぶらあげ じゃがいも たまねぎ	10 26	•		みそ汁	冷凍豆腐 たまねぎ こまつな	26 20	
	さゃへつ にんじん きゅうり	33 13 13	•			たまねさ あおねぎ みそ	20 7 12	-			にんじん みそ	13 10 12		
		中華ドレッシング	8	8			にぼし ばいせんこんぶ	2.6 0.4				にぼし ばいせんこんぶ	2.6 0.4	i
	エネルギー たんぱく しぼう 748 32.7g 21.1g	}				エネルギー たんぱく しぼう 772 28.1g 21.5g		0.4			エネルギー たんぱく しぼう 753 31.7g 19.8g		5.4	
	kcal 17.5% 25.4% <b>米飯</b>	こめ	105	<b>A</b>		kcal   14.6%   25.1%   減量バターロール		1個・60	<b>A</b>		kcal   16.8%   23.79		1個・80	•
3 日	☆牛乳	☆ぎゅうにゅう	1本・206	•		☆牛乳	☆ぎゅうにゅう	1本・206	•		☆牛乳	☆ぎゅうにゅう	1本・206	
	肉団子のオイスターソー	にくだんご	65	•		きのこのトマトスパゲティ	ハーフカットスパゲティ	35	<b>A</b>		☆きのこと鶏肉のクリー	ぶなしめじ	13	
	ス炒め	たまねぎ にんじん たけのこれ者	39 10				こめあぶら しお バラベ―コン	0.7			ムシチュー	エリンギ マッシュル―ム水煮	7 7	
		たけのこ水煮 はるさめ えのきたけ	10 10				バラベーコン ぶなしめじ エリンギ	26 9	i			とりむねにく じゃがいも たまねぎ	59 59 52	<b>A</b>
		こめあぶら オイスターソース	0.7 2.6	•			マッシュル―ム水煮 たまねぎ	9	39 10 1.3 0.7			によねさ にんじん 乾燥パセリ	20 0.04	
		さけしお	1.3 0.4		9 日 (木)		にんにく オリーブオイル	1.3		16		こめあぶらこむぎこ	0.7 5.2	_
		こしょう	0.04				トマト角切り(缶) トマトケチャップ	39 10		日		☆バタ— とりがらスープ	5.2 10	<b>A</b>
È)	★かき玉ス一プ	★たまご たまねぎ	26 26	•			しろワインしお	0.7		(木)		☆ぎゅうにゅう ☆なまクリーム	26 2.6	•
		こまつなにんじん	13 10				こしょう こいくちしょうゆ	0.03 0.3				しお こしょう	0.7 0.04	
		けずりぶし うすくちしょうゆ しお	2.6 2.6 0.4			白菜とちくわのドレッシン	はくさいちくわ	39 13	•		イカサラダ	イカ しろワイン	13	
		ばいせんこんぶ じゃがいもでんぷん	0.4 0.4 1.3	•		グ和え    エネルギー   たんぱく   しぼう   775   26g   29.4g	こまつな にんじん	13 13 7				きゃべつ にんじん	1.3 39 13	-
	さつまいもスティック	さつまいもスティック	1.3	<u> </u>			和風ドレッシング	8	_			コーン(ホール) コ*マト*レ	7	
	エネルギー たんぱく しぼう 752 23.9g 17.3g		1 IEE - 3	-			1				エネルギー たんぱく しぼう 749 35.7g 20.9g			
		kcal 12.7% 20.7% kcal 13.4% 34.1%			こめ	95	<b>A</b>		kcal 19.1% 25.19   さつまいもご飯	こめ	95			
	☆牛乳	☆ぎゅうにゅう	1本・206	•			ウインナーたまねぎ	26 20	•			さつまいもしお	52 0.8	3
	和風きのこハンバーグ	ハンバーグ	1個・80	•			にんじん こめあぶら けずりご	33 0.7			4.4.10	さけ	2.6	
6 日 (月)		たまねぎ たもぎ茸水煮 えのきたけ	20 7			☆牛乳	けずりぶし しお こしょう	1.3 0.3			☆牛乳	☆ぎゅうにゅう ごぼうてん	1本・206	
		けずりぶし うすくちしょうゆ	4 0.7 2.6	•			うすくちしょうゆ	0.04			炊き合わせ	ちくわ ウインナー	1本·20 1本·50 2本·30	•
		みりん さとう	1.3	2.6 1.3 0.7			☆ぎゅうにゅう	1本・206	•			ウィンテー さとう みりん	3.9 1.3	•
		<b>す</b> 1.3	_		豚肉とチンゲン菜の醤油	ぶたももにく ちんげんさい	59 39	•			こいくちしょうゆ けずりぶし	6.5		
	小松菜のソテー	こまつな	39	39 ■		マヨ炒め	たまねぎ にんじん	13 13	3 ■ 3 ■		生姜汁	ぶたももにく	20	
	- 1	たまねぎにんじん	26 10				エリンギ うすくちしょうゆ	10 2	•			たまねぎにんじん	13 10	
		コーン(ホール) こめあぶら こまだもしょうめ	7 0.7		10 日		卵不使用マヨネーズ さけ	3.9 1.3	•	17 日		あおねぎ つちしょうが はず!! **!	7 1.3	
		うすぐちしょうゆ 0.4 しお 0.3 こしょう 0.03	(金)		しお こしょう こめあぶら	0.4 0.04 0.7		(金)		けずりぶし うすくちしょうゆ しお	2.6 2.6 0.4	i		
	月見汁	じゃがいも	39	•		コーンのスープ	コーン(クリーム)	26				さけ じゃがいもでんぷん	0.4 0.7 1.3	'
	刀死川	ちらしかまぼこ にんじん	10 10	ê		JUA-J	コーン(ホール) とりむねにく	13 10				2 3.5.3.0	1.3	^
		あおねぎ けずりぶし	7 2.6	•			たまねぎ にんじん	26 10						
		うすくちしょうゆ 2.6 しお 0.4	2.6 0.4			乾燥パセリ とりがらスープ	0.04 16	•						
		ばいせんこんぶ	0.4	•			うすくちしょうゆ しお	2.6 0.3						
	月見デザート	月見ゼリー	1個・40				こしょう じゃがいもでんぷん	0.04 1.3	•					
						ブルーベリーゼリー	ブルーベリーゼリー	1個・40				1		
	エネルギー たんぱく しぼう 800 25.3g 20.1g					エネルギー たんぱく しぼう 826 33.9g 25.2g					エネルギー     たんぱく     しぼう       777     30.8g     18.8g       kool     15.9%     21.8%			
1/+6	kcal 12.7% 22.6% 開除去食、☆印は乳除去食の対象献		1		ı	kcal 16.4% 27.5%	11	1	Ī.	1	kcal 15.9% 21.89	6  ※食材は物資の都合により、変	を再となる場合が2	± 11+-

日 曜日	献立名	食品名	一人 分量	栄養 三色	日曜日	献立名	食品名	一人 分量	栄養 三色
	米飯	こめ ☆ぎゅうにゅう	105 1本·206	•		米飯	こめ ☆ぎゅうにゅう	105 1本·206	•
	☆牛乳 チンジャオロースー	ぶたももにく	52	•		☆牛乳 肉団子のトマト煮	にくだんご	72	•
		つちしょうが にんにく さけ	0.7 0.4 0.4	=			たまねぎ にんじん ぶなしめじ	39 13 10	
		ピーマン たけのこ水煮	26 26	=			にんにくこめあぶら	0.7 0.7	
		たまねぎにんじん	13 13	=			トマトケチャップ 濃厚ソース	7.8 2.6	
		こめあぶら こいくちしょうゆ さとう	0.7 3.9 0.3	<b>A</b>			こいくちしょうゆ さとう しお	0.3 0.6 0.6	•
20		しお こしょう	0.3 0.04		29		こしょう	0.03	
日 (月)		じゃがいもでんぷん	0.4	_	日 (水)	ほうれん草とじゃがいも のスープ	ほうれんそう じゃがいも	13 39	_
	ニラとコーンのスープ	にら コーン(クリーム) コーン(ホール)	13 26 13				コーン(ホール) とりむねにく たまねぎ	13 10 26	
		ショルダーベーコン たまねぎ	13 26	•			にんじん けずりぶし	10 2.6	•
		にんじん けずりぶし うすくちしょうゆ	9 2.6 2.6	•			うすくちしょうゆ しお こしょう	2.6 0.4 0.04	
		しおこしょう	0.4 0.04			スイートポテト	スイートポテト	1個・30	•
	ヨーグルト	鉄強化ヨーグルト	1個•70			X1 17171			
	エネルギー         たんぱく         しぼう           753         29.5g         17.2g					エネルギー たんぱく しぼう 774 25g 17.3g			
	kcal 15.7% 20.6% 米飯	こめ	105	<b>A</b>		kcal 12.9% 20.1% 丸型パン(横切目)	まるがたパン	1個・80	•
	☆牛乳	☆ぎゅうにゅう	1本・206	•		☆牛乳	☆ぎゅうにゅう	1本・206	•
	みそ肉じゃが	ぶたももにく つちしょうが	59 0.4	•		サケメンチカツバーガー の具	サケメンチカツ こめあぶら(揚物用)	1個・60	•
		にんにく じゃがいも つきこんにゃく	0.1 78 20	•			卵不使用タルタルソース きゃべつ こいくちしょうゆ	1個・8 52 0.4	
		たまねぎにんじん	33 20	•			しお こしょう	0.4 0.04	
		さんどまめ ごまあぶら	7	_			こめあぶら	0.4	•
21 日		けずりぶし さとう こいくちしょうゆ	1.3 2 2.3	•	30 日	コロコロ野菜のスープ	ぶたももにく たまねぎ だ	20 26 26	i
(火)		コチジャンみそ	1 2.9	•	(木)		にんじん セロリ—	13 7	i
	れんこんのきんぴら	れんこん	33	•			あおねぎ ポークブイヨン	7 16	-
		とりむねにく にんじん こめあぶら	13 20 0.7				うすくちしょうゆ しお こしょう	2.6 0.1 0.04	
		さけ さとう	0.7 0.7 0.7	_				0.04	
		こいくちしょうゆ みりん	2.6 0.7						
	エネルギー たんぱく しぼう 757 30.3g 16.8g kcal 16% 20%					エネルギー たんぱく しぼう 765 28g 28.4g kcal 14.6% 33.4%			
	米飯	_ &	105	<b>A</b>		米飯	こめ	105	<b>A</b>
	☆牛乳	☆ぎゅうにゅう ぶたももにく	1本·206 33	•		☆牛乳	☆ぎゅうにゅう ブリ	1本・206 1切れ・70	•
	☆カレーライスの具	たまねぎ じゃがいも	78 52	Ĭ		ブリの照焼き	つちしょうが こいくちしょうゆ	0.7 2.6	Ĭ
		にんじん セロリー 	26 7	•			さとう さけ じゃがいもでんぷん	2.6 0.7	
		つちしょうが リンゴピューレ ☆バタ—	1.3 10 4.6			ひじきの炒め煮	干ひじき	0.7 3.9	•
		こめあぶら こむぎこ	3.3	<b>A</b>		いしとのがめ点	ぶたももにく にんじん	7 7	•
27 日		カレ—粉 こめあぶら ポークブイヨン	0.7 10	•	31 日		セロリ― こめあぶら みりん	7 0.7 0.7	_
(月)		ハーソンイコン トマトケチャップ ウスターソース	5.9 4.2		(金)		さとう こいくちしょうゆ	2.6 3.9	•
		濃厚ソース こいくちしょうゆ	1.3 1.3				けずりぶし	0.7	_
		しお こしょう ローリエ	0.7 0.04 0.01			みそ汁	蒸しだいず たまねぎ こまつな	10 26 13	i
	大豆とツナのサラダ	乾燥だいず	13	•			にんじん みそ	9 12	•
		マグロ米油漬 きゃべつ 卵不使用マヨネーズ	13 26	•			にぼし ばいせんこんぶ	2.6 0.4	•
	エネルギー たんぱく しぼう	卵不使用マヨネースこいくちしょうゆ	2.6 1.6	•		エネルギー たんぱく しぼう			
	857 30.4g 26.5g kcal 14.2% 27.8%	<del>- 16</del>				793 32.6g 24.1g kcal 16.4% 27.4%			
	米飯	こめ ☆ぎゅうにゅう	105 1本·206	•					
	☆牛乳 チヂミ	チヂミ	1個・50						
		す こいくちしょうゆ	4 2						
	大根の変わり浸し	ごまあぶらだ	0.2	•					
	八1以77及477万0	たりささみ水煮 にんじん	10 10	•					
20		コーン(ホール) 乾燥わかめ つちしょうが	7 1 0.8						
28日		うすくちしょうゆ ごまあぶら	0.8 2.6 0.7	_					
(火)		みず	5.2						
	ピリ辛トック	トック ぶたももにく はくさいキムチ	33 20 26	•					
		にら ぶなしめじ	13 13						
		コチジャン けずりぶし	3.3 2.6						
		こいくちしょうゆ しお こしょう	2.6 0.3 0.04						
	エネルギー たんぱく しぼう	20.2	3.04						

| エネルギー たんぱく しぼう | 754 | 23.2g | 16.6g | 12.3% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19.8% | 19. 鉄(mg) ビタミンA(μgRAE) ビタミンB1(mg) ビタミンB2(mg) 4.5 300 0.5 0.6