令和元年度 1月給食予定献立表 岩国学校給食センター

日 日 日 日 日 日 日 日 日 日				P和兀牛吳				石国字仪稿	又ピノウ	y —	
1		n≡≡	±1	テにはちつノフナ	- レニちフ	-	, is 21 EE E	- ナニエカリギ のa	トレニなフ	7	エネルギー
日本の		曜	献 立 名							その他	たんぱく質
8 末 カリ カリ カリ カリ カリ カリ カリ			<u></u>	1 枯	∠#	3 枯井	4群		り群		旧 貝
				ブリ				相目术 独化术			739 kca
10 10 10 10 10 10 10 10	Q	7k	紅白なます			人参	大根	三温糖			31.9 g
1	0	小	もずくのすまし汁	卵 豆腐	もずく	人参 葉ねぎ	玉ねぎ えのきたけ	でん粉		だし(昆布・イワ	20.9 g
日本			お正月献立		4. 四					シ・サハ・カツオ)	
9 末 かださいと思いますとフリー 個人人工 マライン (からかくき) (おきかんだ いっか) (おきかんだ ソンカウ (マラー) (大きかん アライン (マラー)					午乳			性白尘 強化尘			
9 人 木 トベッとリナのフェーコンマンマンコンマンコンター (2015) 47. 2017/12 (2017) 47. 2017/12 (2017) 47. 2017/12 (2017) 47. 2017/12 (2017) 2017/12 (鶏肉 大豆	チーズ	かぼちゃ 人参	玉ねぎ にんにく しょうが		米油		795 kca
10 金 10	9	木	(カレールウ)				白菜 キャベツ	小麦粉 砂糖 でん粉 さつまいも	油		27.0 g
10				マグロ水煮		小松菜	キャベツ とうもろこし		卵抜マヨネーズ		23.7 g
10 金					牛乳						
10 金 前級を取り					MΛ					カツオエキス	
10 全 計画報知					_			מון פון כטכטיאר		737717	812 kca
14	10	金		カツオ節		小松菜	もやし				27.2 g
「			雜煮	鶏肉		人参 小松菜	白菜 大根	白玉			15.2 g
14			鏡開き献立		井 回					シ・リハ・カツオバ	
14					十五			精白米 強化米			
14				豚肉		にら	キャベツ 玉ねぎ		ごま油 米油		872 kca
日のカラハア 15 15 15 15 15 15 15 1	14	火	もやしの中華和え								31.4 g
15 水 フェーター 15 × エータート 15 エータート 15 × エータート 15 × エータート 15 × エータート 15 エータート 15 × エータート 15 × エータート 15 × エータート 15 エータート 15 × エータート 15 × エータート 15 × エータート 15 エータート 15 × エータート 15 × エータート 15 × エータート 15 エータート 15 × エータート 15 × エータート 15 × エータート 15			春雨入り麻婆豆腐	豆腐 鶏肉 豚肉 赤みそ		人参 葉ねぎ	玉ねぎ 白菜 干し椎茸 しょうが にんにく	春雨 三温糖 でん粉	米油 ごま油		29.7 g
15 水 フェー								小手粉 坐粉 けちみつ			<u> </u>
15 水 コース・エスサラグ 八山 コーグルト エス・アンリー 大変 エス・アンリー エス・				豚肉	机兀加田利沙子山	人参	玉ねぎ ぶなしめじ				865 kca
10	15		(シチュールウ)				_,=0.0.0000		油		33.3 g
中美 中美 中美 中美 中美 中美 日本 日本 日本 日本 日本 日本 日本 日	15	小	ゴマネーズサラダ	ハム		人参	キャベツ				28.9 g
16 本 170											
16 本 イランのカリカリフライ イラン					午乳						
16 本				イワシ			しょうが		米油		775 kca
お子 17 金 17 次のではんかい 17 次のではない 17 次のではない 17 次のではない 18 次のではない 17 次のではない 18 次の	16	木	ほうれん草の和え物	. = =	のり	ほうれんそう 人参		2. 2.00 00 100			28.5 g
17			豚汁	豚肉 豆腐 麦みそ							23.5 g
17								脚ま合 1/ 3台 // 3 // 3 // 3 // 3 // 3 // 3 //	ļ	ļ	
17 金 与やんこうさん 大学 (中央				強肉 カルオ祭	わかめ		+ - ~ \			A ヘエナフ	800 kca
10	17	全				人参 葉わぎ					26.1 g
中国	1 /	217	1967009070	大嶋との 7四3%いり		八岁 来位と		15010		シ・サバ・カツオ)	22.5 g
20			りんご				りんご				
対し、											
20				W 12 + 64 A			 →*				700 kas
2		_		地場産給食	週間20日(月	3)~24日(金)			米沖		708 kca 31.4 g
白菜と卵のスープ 四部	20	月	大根と水菜のサラダ			人参					24.2 g
21 大き 大き 大き 大き 大き 大き 大き 大			白菜と卵のスープ	卵 鶏肉							
21 火 調理子子 10 10 10 10 10 10 10					牛乳			district and a second and			<u> </u>
21 火			にほん 周彦シイラの指体き	シノラ				精日米 強化米 			756 kca
21 大阪	0.4			91)		人参	れんこん	二温糖	白ごま		35.1 g
22 水 飛肉 豚肉 肉肉 中乳 おおお 小皮形 米粉 水皮 水皮 水皮 水皮 水皮 水皮 水皮 水	21	火	鶏団子汁	油揚げ 豆腐 白みそ 麦みそ						だし(片ロイワシ)	18.1 g
22 水 現産プレーンオムレツ 野本のホワイトスープ 十名 大参 東京 大彦 大彦 大彦 大彦 大彦 大彦 大彦 大			(鶏団子)	鶏肉 豚肉				パン粉 砂糖 でん粉	油		
全型 水 条型アベーンオムレッ 将 大一 大型 大型 大型 大型 大型 大型 大型											<u> </u>
全野菜のホワイトスープ			コツヘハン 国産プレーンオムレツ	ព េ	脫脂粉乳				油		709 kca 28.5 g
全部	22	水	宗座フレーフオムレフ 冬野草のホワイトスープ	×1-	牛乳.	人参 小松菜	玉ねぎ 白菜		/Ш		26.3 g
1			牛乳	,,,,		, , _ , _ , _ , _ , _ ,					
23 木											
大参 大参 大参 大参 大参 大参 大参 大参								三温糖	米油		799 kca
小野茶人一ス	23	木						でん粉 砂糖	油	だし(昆布·イワ シ·サバ·カツオ)	33.6 g 23.2 g
中乳			小野茶ムース	.,, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	練乳 脱脂粉乳 牛乳					茶	
24 全国学校的変化 24日(金)~30日(水)			牛乳		牛乳						
24 金 かきたま汁			ごはん 全国		金)~30日(7						
27 日本	0.4	_							米油	だし(昆布・イ	841 kca
27 月 フッペパン 年乳 年乳 日別 日別 日別 日別 日別 日別 日別 日	∠4	<u> 277</u>	い.マにダ江 鯨料理	りり 立腐		八多 はつれんそつ	下19分	くん初		ワシ・サバ・カ	33.8 g 24.1 g
1			みかん				みかん			J /31	_ ··· s
27			牛乳								
27 月 レモンサラダ カルトッフェルズッペ 中乳 大参 大参 大参 大参 大参 大参 大参 大				·							
カルトッフェルズッペ 牛乳 大参 プロッコリー 玉ねぎ じゃがいも 上乳 大参 プロッコリー 玉ねぎ じゃがいも 大参 プロッコリー 玉ねぎ じゃがいも 指白米 強化米 砂糖 南京 三温糖 白玉 上乳 上乳 上乳 上乳 上乳 上乳 上乳 上	27			1 1 1 7	の料理	1 矣 山松芋	ナムベルト・エン田と		米油		714 kca
本乳 本乳 本乳 本乳 本乳 本別 本別 本別	∠ 1	H									30.5 g 22.9 g
28 火 ではん 加風きんぴら包み焼き 瀬内 豆腐 瀬内 田田 大き 大参 東ねぎ ごぼうしょうが かい			パルトソフェルスツハ 牛到		牛乳	ハシ ノロッコリー	±1αC	O 69.010			حد.ی ه
28 火 和風きんびら包み焼き 独肉 豆腐 海藻 人参 人参 人参 人参 人参 大砂 大砂 大砂 大砂 大砂 大砂 大砂 大			ごはん	告山				精白米 強化米			1
団子入りきのこ汁 鶏肉 油揚げ 人参 葉ねぎ 白菜 大根 ぶなしめじ えのきだけ 干し椎茸 白玉 たしパクシ・サイカカツオ 大き 中乳 上しパクシ・サイカカツオ 大き 中乳 上しパクシ・サイカカツオ 大き 中乳 上しパクシ・サイカカツオ 上しパクシ・サイカカツオ 上しパクシ・サイカカツオ 上型 上型 上でんり 上型 上型 上でんり 上型 上型 上でんり 上型 上型 上でんり 上型 上型 上型 上型 上型 上型 上型 上			和風きんぴら包み焼き	鶏肉 豆腐				砂糖	油 ごま		793 kca
中乳	28	火		鸡肉 沙坦峰	海藻		-			l	25.7 g
中乳			辿ナ入りるのに	釉内 油物リ		八沙 朱はさ	ロ米 人恨 いなしめし えのさだけ 十し稚茸			たし(イワシ・サ バ・カツオ)	16.1 g
チョリパン (コッペパン) 脱脂粉乳			牛 到.		牛乳						
29 水			チョリパン (コッペパン)								
29 水 ボイルキャベツ			(チキンウインナー)	鶏肉 アル1	ビンチンの料	<u>.</u> 理			油		762 kca
全学校3年なし	29	水									31.2 g
中乳	全学校26	. 1 式王				入奓 かはりゃ バセリ		でん粉	油		28.0 g
30 木 かけ和え カンマ マグロ水煮 白みそ 豚肉 牛乳	, , , , , ,	,		באמא באשה	牛乳			C/ 01/J	,m	ĺ	
30 木 サンマのしょうが煮 カンマ マグロ水煮 白みそ 下肉 大根 三温糖 白ごま 米油 上乳 上乳 上乳 上乳 上乳 上乳 上乳 上			ごはん	佐智!							
うったち汁			サンマのしょうが煮	サンマ	ハマンクマルエ						822 kca
4乳 牛乳 ゆかりごはん みそ肉じゃが お海藻サラダ 1食チーズ 豚肉 麦みそ マグロ水煮 人参 さやいんげん 海藻 チーズ 牛乳 本 精白米 強化米 砂糖 じゃがいも こんにゃく 三温糖 三温糖 ・キャベツ とうもろこし 三温糖	30	木	かけ札え								29.8 g
ゆかりごはん おしそ 精白米 強化米 砂糖 しゃがいも こんにゃく 三温糖 三温糖 こま油 イミチーズ 十乳 十乳 十乳 十乳 十二 十乳 十二 十乳 十二 十二					上 到	人参 某ねき	圡ねさ こはつ 十し椎茸	gいこん(小麦粉) 里芋 	米畑		23.4 g
A 子肉じゃが 「豚肉 麦みそ 「大参 さやいんげん 玉ねぎ しゃがいも こんにゃく 三温糖 三温糖 三温糖 二き油 1食チーズ 十乳 十乳 十乳 十乳 十十八ツ とうもろこし 1十十八ツ とうもろこし 1十十八り とうもろこし 1十十八ツ とうもろこし 1十十八り とっしもろこし 1十十八り とうもろこし 1十十八					⊤ታ⊍		赤しそ	精白米 強化米 砂糖			
31 金 海藻サラダ マグロ水煮 海藻 キャベツ とうもろこし 三温糖 ごま油 イ食チーズ 牛乳 牛乳 十年代ツ とうもろこし 三温糖 コール コール			みそ肉じゃが	豚肉 麦みそ		人参 さやいんげん					763 kca
【	31	金	海藻サラダ	マグロ水煮				三温糖	ごま油		28.9 g
			1食チーズ		-						17.8 g
※天候等の理由で、食材を予告なく変更する場合があります。 生の果物は太文字、加熱処理された果物は普通文字で記載しています。		※ ∓	<u>牛乳</u> 佐等の理由で「合けたマ生/	ころ変更する但今		<u> </u> 生の甲細	 	 - 里物け並済サラブ	 記載して	L)手オ	<u> </u>

※天候等の理由で、食材を予告なく変更する場合があります。 生の果物は太文字、加熱処理された果物は普通文字で記載しています。