

令和7年 10月学校給食予定献立表



蒲原中学校

		/HI///	イナス		
		血や肉・骨や	体の調子を整え	働く力・体内の	献立のねらい
日	献 立 名	歯など体をつくる	体の調子を登え 病気から体を守る	動く力・体内の エネルギーになる	エネルギー
		困なと字でしての	を下る年のでは対	エベルナーになる	たんぱく質 脂質 塩分
	醤油ラーメン	うずら卵 焼豚 なると	にんにく 生姜 味付けメンマ もやし	中華麺	
1	四川ノアン	77 Jan 198191 G GC		1 +2	外国の料理を味わおう
			根深ねぎ 小松菜		【中華ちまき】
	牛乳	牛乳			
١.	手作り中華ちまき	焼豚	たけのこ しいたけ にんじん 枝豆	植物油 もち米 上白糖	757kcal
水				上户车 技物油 学士	22.4. 17.7. 4.2.
	大根ときゅうりの中華和え		大根 きゅうり	上白糖 植物油 ごま	33.4g 17.7g 4.3g
2	麦ごはん 牛乳 ふるさ	と給食 🕊 🔭 🔭 + 🗓		精米 精麦	静岡の食べ物
	黒はんぺんのフライ	黒はんぺんフライ		植物油	【黒はんぺん】
	大豆の磯煮	大豆 油揚げ ひじき	にんじん こんにゃく いんげん	三温糖 植物油	762kcal
木	みそ汁	豆腐 みそ	大根 えのきたけ 小松菜		29.0g 24.3g 2.9g
	きのこ丼	鶏肉 かまぼこ 卵		精米 精麦 上白糖	
3	200C#	対し 2.9.9で 利		桶水 桶灰 工口帽	旬を味わおう 【きのこ】
	·		えのきたけ 根深ねぎ		
金	牛乳	牛乳			757kcal
312	みそ沢煮椀	豚肉 みそ	たけのこ ごぼう 大根 にんじん 生姜		32.5g 20.5g 3.4g
6	炊きおこわ		にんじん しいたけ しめじ たけのこ	精米 もち米 さつまいも 上白糖	
О	牛乳				十五夜について知ろう
	ぶりのフライ	ぶりフライ		植物油	
			プロス コムフェノ 十世 小小士		754kcal
月	けんちん汁	鶏肉 豆腐 油揚げ	ごぼう こんにゃく 大根 小松菜	里芋 植物油	
<u> </u>	お月見団子	きな粉		白玉もち 上白糖	26.5g 23.1g 2.0g
7	フィッシュバーガー	スケソウタラ澱粉付き	キャベツ	玄米パン 植物油	手作り肉団子について
′	牛乳	牛乳			ナルが内凹ナについて
1	白菜と手作り肉団子のスープ	 豚肉	しいたけ たけのこ にんじん 白菜	パン粉 でんぷん はるさめ	724kcal
火			玉ねぎ 生姜 葉ねぎ		35.4g 30.1g 2.7g
1	主一什	4.到	エ・19℃ 工気 木19℃	体业体生	υυ.τg υυ.ιg Δ./g
8	麦ごはん 牛乳	牛乳		精米 精麦	春雨について
	なす入り麻婆豆腐	豆腐 豚肉 みそ	なす しいたけ たけのこ 生姜 にんにく	植物油 上白糖 でんぷん	
水			葉ねぎ 根深ねぎ		776kcal
小	春雨サラダ		にんじん きゅうり キャベツ	はるさめ ごま 植物油 上白糖	30.7g 25.5g 3.2g
	ビビンバ	豚肉		精米 精麦 植物油 上白糖 でんぷん	<u> </u>
9		· •			外国の料理を味わおう
	· 교		ほうれん草 大根 にんじん	ごま	【ビビンバ】
	牛乳	牛乳			
木	わかめスープ	豆腐 わかめ	根深ねぎ 玉ねぎ		737kcal
\\\\\	豆乳パンナコッタ			豆乳パンナコッタ	30.8g 20.6g 2.7g
	麦ごはん。牛乳	牛乳		精米 精麦	塩分のとりすぎに
10	英型の角担け	鶏肉	生姜	植物油 でんぷん	気をつけよう
	ようとこととは済ましてものできます。				707kcal
金	石鶏の高揚り きゅうりとつぼ漬けの和え物 ユスユ		きゅうり つぼ漬け キャベツ	ごま	
	のて川	豆腐 みそ	白菜 しめじ にんじん 根深ねぎ		26.2g 23.6g 2.7g
14	さつまいもごはん 牛乳			精米 もち米 さつまいも ごま	
14	牛乳	牛乳			旬を味わおう
	かつおメンチカツ	カツオカツ		植物油	【さつまいも】
	きゅうりとなめたけの和え物		きゅうり キャベツ なめたけ		_
		死内 百磨 シフ			701kcal
火	豚汁	豚肉 豆腐 みそ	ごぼう にんじん こんにゃく 大根		
			根深ねぎ		27.0g 20.8g 3.4g
15	蓮根となすのドライカレー	豚肉 スキムミルク チーズ 大豆	玉ねぎ 生姜 にんにく にんじん	精米 精麦 植物油 カレールウ	旬を味わおう
13			れんこん なす トマト ピーマン		【柿】
1 .	牛乳	牛乳			780kcal
水	<u>果物なます</u>		大根 柿 りんご きゅうり	上白糖	31.0g 24.9g 2.8g
		ル ョ	ハス ガ ハリー こがりり		01.0g 27.0g 2.0g
16	玄米ロールパン 牛乳	牛乳		玄米ロールパン	, 10
	かぶのクリーム煮	鶏肉 ベーコン 牛乳 生クリーム	玉ねぎ にんじん かぶ根 かぶ葉	植物油 じゃがいも バター 小麦粉	ほうじ茶を味わおう
			マッシュルーム		
	ツナサラダ	まぐろツナ チーズ	キャベツ 玉ねぎ きゅうり コーン	上白糖 植物油	762kcal
木	ほうじ茶プリン	牛乳 生クリーム	ほうじ茶	プリンの素	31.5g 31.6g 3.0g
-	IN JUNI JU				01.05 01.05 0.05
17					
			体育祭		
金			H. L. 31		
217					
	麦ごはん 牛乳	牛乳		精米 精麦	
20	文C な/0 十元 ヤンニョムチキン	鶏肉	にんにく 生姜 根深ねぎ トマト	でんぷん 植物油	外国の料理を味わおう
					【ヤンニョムチキン】
	チョレギサラダ	わかめ 韓国のり	キャベツ にんじん きゅうり コーン	ごま ドレッシング	
月	丱ス一ブ	豆腐 卵	きくらげ にんじん 玉ねぎ	でんぷん	752kcal
Д Д			チンゲン菜		29.5g 24.0g 2.1g
			1	1	_ 5



令和7年 10月学校給食予定献立表





	献立名	血や肉・骨や 歯など体をつくる	体の調子を整え 病気から体を守る	働く力・体内の エネルギーになる	献立のねらい
日					エネルギー
		困なに存在しての	ることをなる。	エイルイーになる	たんぱく質 脂質 塩分
21	黒砂糖パン 牛乳	牛乳		黒砂糖パン	豆を工夫して食べよう
	まめまめカップオ ハレツ	卵 牛乳 生クリーム 大豆 チーズ ベーコン	ほうれん草 玉ねぎ	植物油	豆を工大して良へよう
.1.	春雨スープ	豚肉	もやし 小松菜 玉ねぎ	はるさめ	735kcal
	ノリン			プリン	31.1g 25.0g 2.8g
00	きのこピラフ	鶏肉	しめじ えのきたけ	精米 精麦 植物油	ポトフについて知ろう
22	午乳.	牛乳			
ما	ミートボール(ケチャップソース)	ミートボール	トマト	植物油 上白糖	717kcal
	ボトフ	ソーセージ	キャベツ 玉ねぎ にんじん	じゃがいも	25.4g 26.3g 2.8g
	麦ごはん 牛乳	牛乳		精米 精麦	旬を味わおう
23	大根と里芋のそぼろ煮	豚肉	にんじん たけのこ しいたけ 大根 枝豆	里芋 上白糖 でんぷん	【里芋】
	納豆	 納豆			692kcal
木	<u> </u>		キャベツ ほうれん草	三温糖 ごま	27.9g 17.7g 2.6g
	麦ごはん 牛乳	<u></u> 牛乳		精米 精麦	外国の料理を味わおう
24	<u> </u>	豚肉	生姜 にんじん たけのこ 玉ねぎ	でんぷん 植物油 上白糖	【酢豚】
			しいたけ ピーマン トマト		782kcal
金	中華コーンスープ	卵 豆腐	コーン 根深ねぎ	でんぷん	31.9g 29.0g 2.7g
	きのこと油揚げのごはん	油揚げ	しめじ しいたけ えのきたけ	精米 精麦	01.0g 20.0g 2.7g
27	牛乳	牛乳			旬を味わおう
	──── 厚焼玉子	厚焼玉子			【れんこん】
	月成立了 和風サラダ		ほうれん草 キャベツ れんこん	 上白糖 ドレッシング	705kcal
月	みそ汁		にんじん 白菜	エロ400 T レファンフ	25.6g 21.6g 3.4g
	カレーライス	豚肉 スキムミルク チーズ	· ·	精米 精麦 植物油 じゃがいも	9 0 0
28	カレーノイス	から スイムミルグ リース	りんご トマト グリンピース	カレールウ	富士市のデザート サイダーかんについて
	上 回	牛乳	90C PRP 990C-X		知ろう
	牛乳 	十孔	* > 1 + & 0.1	121 A F	787kcal
火	コーンサラダ サイダーかん		きゅうり キャベツ コーン	ドレッシング	
	サイターかん ポッラギサ	寒天	-,-,-	上白糖 メロンシロップ サイダー	26.2g 21.1g 3.0g
29	プルコギ丼	豚肉		精米 精麦 上白糖 植物油 ごま	外国の料理を味わおう
	(4. 前		にら ピーマン	でんぷん	【プルコギ】
	牛乳 こばい はままる ユーデー	牛乳			0.10/
水	うずら卵と春雨のスープ	うずら卵	にんじん えのきたけ 小松菜	はるさめ でんぷん	810kcal
	みかん入り牛乳寒天	牛乳 寒天	みかん	上白糖	29.9g 23.7g 2.5g
30	マーガリンパン、牛乳	牛乳		マーガリンパン	大豆を工夫して食べよう
١	ポークビーンズ	豚肉 大豆	玉ねぎ にんじん トマト マッシュルーム	植物油 上白糖	
木			グリンピース		765kcal
	コールスロー		キャベツ にんじん きゅうり コーン	ドレッシング	30.4g 31.3g 3.4g
31	麦ごはん 牛乳 人口会	/ン献立		精米 精麦	ハロウィンにちなんで
	作用風ハンハーフ	/帆星® ハンバーグ	玉ねぎ マッシュルーム トマト	植物油 上白糖 デミグラスソース	かぼちゃ料理を味わおう
金	かぼちゃサラダ		かぼちゃ きゅうり 玉ねぎ	ノンエッグマヨネーズ	771kcal
37	かぶ入り野菜スープ	鶏肉	にんじん キャベツ かぶ根 かぶ葉		28.8g 25.1g 2.2g

※材料の仕入れなどにより献立を変更する場合があります。

※少年写真新聞社、学校食事研究会のイラストを使用しています。

※パンの製造過程で卵・大豆・りんごが、麺の製造過程でそば・卵が混入する可能性があります。

よくかんで食べよう!

食べ物はよくかんで、小さくして、だ液と混ざり合わせてなめらかにすることでスムーズにからだの中に入っていきます。よくかまずに大きなかたまりで飲み込んでしまうと、空気の通り道をふさいでしまうことがあります。そうならないために、ゆっくりよくかんで食べましょう。詳しくはこちらをご覧ください。

--ポイント-- ★一度にたくさんつめこまない!

★飲み物をしっかりとりながら食べる!





[※]パンには小麦・乳が含まれます。