学校給食だより

2009年11月　摂津市学校給食会

栄養三色

● **赤色の食品**　血や肉、骨をつくる
肉、魚、卵、豆、乳、海藻類

● **緑色の食品**　体の調体をととのえる
緑黄色野菜、淡色野菜、果実類

● **黄色の食品**　熱や力のもとになる
穀類、いも類、砂とう類、油脂類

2日〈月〉

献立表
- しろごはん
- ぎゅうにゅう
- ★かわりさつまじる
- さばのしょうがに

栄養三色(赤・緑・黄)食品名・可食量(g)

| | | |

献立表

16日〈月〉

まぜごみナシゴレン
ぎゅうにゅう
★ワンタンスープ
フルーツあえ

栄養三色(赤・緑・黄)食品名	可食量(g)
黄 <まぜごみナシゴレン>	
黄 こめ	60
赤 ぎゅうにゅう	200
赤 ぶたミンチ	10
赤 むきえび	10
黄 ごまあぶら	0.5
緑 にんじん	0.5
緑 グリンピース	20
緑 ねぎ	20
緑 ピーマン	5
緑 にんにく	0.5
緑 たまねぎ	2
黄 ごはん	1
黄 <フルーツあえ>	
緑 かんパイン	30
緑 もも	30
黄 バナナ	30
黄 <ワンタンスープ>	
黄 ぶたにく	10
緑 はくさい	50
緑 ねぎ	20
緑 にんじん	10
緑 ほうれんそう	4
黄 あぶらあげ	0.5
黄 ワンタンのかわ	5
緑 ほうれんそう	20
緑 リナスもやし	15
黄 もやし	20
黄 ごま	0.5
黄 しょうゆ	少々
黄 しお	少々
黄 こしょう	少々

熱量 -cal-	蛋白質 g	脂肪 g	ｶﾙｼｳﾑ mg	鉄 mg	ビタミン A μg	ビタミン B1 mg	ビタミン B2 mg	ビタミン C mg	食塩相当量 g	食物繊維 g
601	23.0	17.4	285	2.3	360	0.40	0.48	39	2.4	3.0

17日〈火〉

コッペパン
ぎゅうにゅう
★パプリカーシュ
ほうれんそうともやしのソテー

栄養三色(赤・緑・黄)食品名	可食量(g)
黄 <コッペパン>	
黄 いっこどりコッペパン	60
赤 <パプリカーシュ>	
赤 とりにく	20
緑 しろワイン	1
緑 にんじん	20
緑 まねぎ	50
黄 じゃがいも	40
緑 マッシュルーム	5
緑 パセリ	1
黄 たねあぶら	2
黄 バター	2
黄 むぎこ	4
赤 ぎゅうにゅう	30
黄 パプリカ	0.3
黄 たねあぶら	少々
黄 しょうゆ	少々
緑 <ほうれんそうともやしのソテー>	
緑 ほうれんそう	30
緑 もやし	30
緑 ごま	1
黄 たねあぶら	1
黄 おしお	少々
赤 こしょう	少々

熱量 -cal-	蛋白質 g	脂肪 g	ｶﾙｼｳﾑ mg	鉄 mg	ビタミン A μg	ビタミン B1 mg	ビタミン B2 mg	ビタミン C mg	食塩相当量 g	食物繊維 g
599	22.3	20.9	352	2.1	635	0.68	0.80	37	1.8	5.1

18日〈水〉

しろごはん
ぎゅうにゅう
★じゃがいものみそしる
かつおのあまからにきんぴらごぼう

栄養三色(赤・緑・黄)食品名	可食量(g)
黄 <しろごはん>	
黄 こめ	75
赤 <じゃがいものみそしる>	
赤 なかあげ	10
緑 いんげん	30
黄 じゃがいも	20
緑 まねぎ	30
緑 あおねぎ	5
黄 あかみそ	10
赤 ぼし	2
赤 <かつおのあまからに>	
赤 かつお	40
緑 しょうが	2
黄 たこんにゃく	20
黄 とう	2
黄 <きんぴらごぼう>	
緑 ごぼう	20
緑 にんじん	3
黄 ごまあぶら	1
黄 しお	0.3
黄 <ぎゅうにゅう>	
赤 ぎゅうにゅう	200

熱量 -cal-	蛋白質 g	脂肪 g	ｶﾙｼｳﾑ mg	鉄 mg	ビタミン A μg	ビタミン B1 mg	ビタミン B2 mg	ビタミン C mg	食塩相当量 g	食物繊維 g
591	27.7	12.9	371	3.3	143	0.27	0.45	17	2.2	4.2

19日〈木〉

こめこパン
ぎゅうにゅう
★しるビーフン
えびのじょうしんこかきあげ

栄養三色(赤・緑・黄)食品名	可食量(g)
黄 <こめこパン>	
黄 いっこどりこめこパン	60
赤 <しるビーフン>	
赤 うずらたまご	20
赤 ビーフン	10
緑 にんじん	10
緑 まねぎ	20
緑 ししいたけ	0.5
緑 けのこ	5
緑 おねぎ	5
緑 すくちしょうゆ	4
緑 すずりぶし	2
赤 <えびのじょうしんこかきあげ>	
赤 むきえび	20
黄 たくあん	1
黄 ましまいこ	15
黄 ねぎ	5
黄 ごまあぶら	1
黄 <ぎゅうにゅう>	
赤 ぎゅうにゅう	200

熱量 -cal-	蛋白質 g	脂肪 g	ｶﾙｼｳﾑ mg	鉄 mg	ビタミン A μg	ビタミン B1 mg	ビタミン B2 mg	ビタミン C mg	食塩相当量 g	食物繊維 g
662	30.4	20.2	310	1.9	356	0.17	0.50	11	1.4	2.7

20日〈金〉

しろごはん
ぎゅうにゅう
★いりに
はくさいとほうれんそうのにびたし
あさりのみそがらめ

栄養三色(赤・緑・黄)食品名	可食量(g)
黄 <しろごはん>	
黄 こめ	75
赤 <いりに>	
赤 いらてじゃこ	20
緑 ひにれんこん	15
緑 にんじん	20
黄 とこんにゃく	0.5
黄 じゃがいも	20
緑 やいんげん	50
黄 さといも	5
緑 <はくさいとほうれんそうのにびたし>	
緑 はくさい	2
緑 ほうれんそう	2
赤 いくちしょうゆ	2
赤 すくちしょうゆ	2
黄 みりん	1
黄 たねあぶら	0.5
黄 なたねあぶら	0.5
赤 <あさりのみそがらめ>	
赤 あさり	25
緑 とうがん	2
赤 いくちしょうゆ	2
赤 すくちしょうゆ	2
黄 みりん	1
黄 たねあぶら	0.5
黄 なたねあぶら	0.5
黄 <ぎゅうにゅう>	
赤 ぎゅうにゅう	200

熱量 -cal-	蛋白質 g	脂肪 g	ｶﾙｼｳﾑ mg	鉄 mg	ビタミン A μg	ビタミン B1 mg	ビタミン B2 mg	ビタミン C mg	食塩相当量 g	食物繊維 g
623	22.8	14.7	366	3.7	462	0.29	0.49	47	2.6	4.1

献立表

24日〈火〉

しょくパン
ぎゅうにゅう
★サケとかぶのクリームシチュー
きりぼしだいこんのごまドレッシング
いちごジャム

栄養三色(赤・緑・黄)食品名	可食量(g)
黄 <しょくパン>	
黄 しょくパン	60
赤 <サケとかぶのクリームシチュー>	
赤 さけ	20
緑 まねぎ	40
緑 まんじゅう	20
黄 じゃがいも	30
緑 ぶのはな	20
黄 ぶなしめじ	8
黄 ーガリン	4
黄 むぎこ	4
赤 ぎゅうにゅう	20
赤 なチーズ	1
赤 おしょう	少々
黄 なたねあぶら	0.5
緑 きりぼしだいこん	4
緑 <きりぼしだいこんのごまドレッシング>	
緑 キャベツ	30
緑 にんじん	8
黄 ごま	8
黄 ごまあぶら	4
黄 ごまドレッシング	20
黄 <いちごジャム>	
黄 いちごジャム	1こ

熱量 -cal-	蛋白質 g	脂肪 g	ｶﾙｼｳﾑ mg	鉄 mg	ビタミン A μg	ビタミン B1 mg	ビタミン B2 mg	ビタミン C mg	食塩相当量 g	食物繊維 g
653	24.6	20.6	398	2.0	562	0.70	0.74	41	2.1	5.6

25日〈水〉

きのこごはん
ぎゅうにゅう
★もみじじる
ひじきのうまに

栄養三色(赤・緑・黄)食品名	可食量(g)
黄 <きのこごはん>	
黄 こめ	65
赤 こんぶだし	0.5
赤 にく	10
緑 あげ	5
緑 いため	5
緑 <もみじじる>	
赤 もみじかまぼこ	7
赤 うずらたまご	20
緑 ねつなす	10
緑 すくちしょうゆ	4
緑 おしお	少々
緑 ずりぶし	3
緑 <ひじきのうまに>	
赤 ひじき	2
赤 つあげ	30
緑 んじん	10
緑 やいんげん	5
黄 とう	1
緑 すくちしょうゆ	2
緑 おしお	少々
緑 しょうゆ	少々
緑 けずりぶし	0.3
黄 <なたねあぶら>	
緑 けずりぶし	0.5

熱量 -cal-	蛋白質 g	脂肪 g	ｶﾙｼｳﾑ mg	鉄 mg	ビタミン A μg	ビタミン B1 mg	ビタミン B2 mg	ビタミン C mg	食塩相当量 g	食物繊維 g
546	24.4	17.1	394	4.3	493	0.25	0.58	10	2.7	3.1

26日〈木〉

げんりょうこくとうパン
ぎゅうにゅう
★みそラーメン
とうふのよせあげ
みかん

栄養三色(赤・緑・黄)食品名	可食量(g)
黄 <げんりょうこくとうパン>	
黄 げんりょうこくとうパン	40
赤 <みそラーメン>	
赤 ちゅうかめん	40
緑 たけのこ	10
緑 キャベツ	30
緑 おねぎ	5
赤 かまぼこ	1.5
赤 ごろみそ	3
赤 すくちしょうゆ	1.5
黄 あぶらあげ	0.1
黄 たねあぶら	0.5
黄 こんにゃく	10
赤 <とうふのよせあげ>	
赤 とうふ	70
緑 んじん	5
緑 やいんげん	2
緑 ーンコ	20
赤 まご	5
黄 たくりこ	7
緑 すくちしょうゆ	0.6
緑 おしお	少々
緑 しょうゆ	少々
黄 たねあぶら	6
緑 <みかん>	
緑 みかん	1こ

熱量 -cal-	蛋白質 g	脂肪 g	ｶﾙｼｳﾑ mg	鉄 mg	ビタミン A μg	ビタミン B1 mg	ビタミン B2 mg	ビタミン C mg	食塩相当量 g	食物繊維 g
687	25.0	25.4	440	2.8	296	0.65	0.63	39	1.9	4.5

27日〈金〉

むぎごはん
ぎゅうにゅう
★かんこくふうすきやき
キャベツとたまごのあえもの

栄養三色(赤・緑・黄)食品名	可食量(g)
黄 <むぎごはん>	
黄 こめ	68
黄 おむぎ	7
赤 <かんこくふうすきやき>	
赤 やきとうふ	40
赤 たにく	20
緑 ちょうがく	0.3
緑 んにくしょうゆ	0.2
黄 いくちしょうゆ	2
黄 とう	1.5
黄 けい	1
黄 とこんにゃく	30
緑 んじん	10
緑 まねぎ	20
緑 ろねぎ	25
緑 <キャベツとたまごのあえもの>	
赤 たまご	20
黄 たねあぶら	0.5
緑 キャベツ	50
黄 んじん	5
黄 とう	0.8
緑 すくちしょうゆ	1.6
緑 おしお	少々
緑 しょうゆ	少々

熱量 -cal-	蛋白質 g	脂肪 g	ｶﾙｼｳﾑ mg	鉄 mg	ビタミン A μg	ビタミン B1 mg	ビタミン B2 mg	ビタミン C mg	食塩相当量 g	食物繊維 g
600	23.2	18.4	391	2.5	405	0.39	0.55	33	1.8	4.9

30日〈月〉

ぎゅうにゅう
★ワカメスープ
ピビンバ
はくさいキムチ

栄養三色(赤・緑・黄)食品名	可食量(g)
黄 <ワカメスープ>	
赤 むきえび	15
黄 たくりこ	0.5
赤 うふ	30
赤 きわかめ	1.5
緑 まねぎ	20
緑 ンゲンサイ	10
緑 すくちしょうゆ	4
黄 たねあぶら	0.5
赤 おしお	少々
緑 しょうゆ	0.5
黄 ごまあぶら	8
緑 <ピビンバ>	
黄 おむぎ	72
黄 ろごま	8
赤 ゅうにく	30
緑 んにくしょうゆ	0.1
緑 ぜんまい	10
黄 なたねあぶら	0.5
緑 なおねぎ	2
黄 そとうふ	2
赤 いくちしょうゆ	2
黄 まあぶら	0.3
緑 んじん	10
緑 いずれもやし	30
緑 いうれもんやしら	30
黄 たねあぶら	0.5
緑 いくちしょうゆ	1.8
緑 んにく	0.1
黄 とうふ	0.8
緑 おねぎ	1
黄 まあぶら	0.3
黄 ろごま	3
緑 しょうゆ	少々
緑 <はくさいキムチ>	
緑 はくさいキムチ	18

熱量 -cal-	蛋白質 g	脂肪 g	ｶﾙｼｳﾑ mg	鉄 mg	ビタミン A μg	ビタミン B1 mg	ビタミン B2 mg	ビタミン C mg	食塩相当量 g	食物繊維 g
618	26.6	18.4	358	2.7	498	0.31	0.55	24	2.2	4.8

今月の有機野菜、無・低農薬野菜は

さつまいも・あおねぎ　　です。

※献立表の栄養価は中学年を基準に載せています。

★は大食器に入れてください