



白河市学校絵合わい々―

					白河市学校給食センター		
日	曜日	献立名	赤のなかまの食品 おもに体をつくるもと	緑のなかまの食品 おもに体の調子を整えるもと	黄のなかまの食品 おもにエネルギーのもと	栄養価	休みの 学校
1		ごはん 牛乳 手作りハンバーグ和風ソースがけ シャキシャキサラダ おでん	牛乳 豆腐 鶏ひき肉 大豆 ひじき 卵 糸かつお節	にんじん コーン れんこん きゅうり だいこん こんにゃく	ごはん パン粉 三温糖 上白糖 かたくり粉	エネルギー 648・776 Kcal たんぱく質 29.0・34.0 g 脂質 18.1・20.3 g 食塩相当量 2.5・3 g	全中
2	木	三色ごはん 牛乳 ポテトサラダ 具だくさん汁 ーロぶどうゼリー	牛乳 鶏ひき肉 豚肉 チキンハム 生揚げ	しょうが 枝豆 コーン 玉ねぎ きゅうり だいこん にんじん 白菜	ごはん 三温糖 ダイスポテト マヨネーズ ーロぶどうゼリー	エネルギー 627・759 Kcal たんぱく質 22.2・27.0 g 脂質 18.4・21.7 g 食塩相当量 2.1・2.4 g	五箇小
6	月	ごはん 牛乳 揚げだし豆腐 切干大根サラダ すいとん汁	牛乳 揚げだし豆腐 チキンハム 鶏肉 油揚げ	切干大根 きゅうり にんじん 白菜 だいこん 小松菜 干ししいたけ	ごはん 三温糖 かたくり粉 マヨネーズ 上白糖 すいとん 揚げ油	エネルギー 626・730 Kcal たんぱく質 20.5・23.1 g 脂質 19.6・20.9 g 食塩相当量 2.2・2.4 g	
7	火	ごはん 牛乳 豚肉のねぎ塩焼き ブロッコリーサラダ なめこ汁	牛乳 豚肉 豆腐	しょうが ねぎ レモン汁 ブロッコリー キャベツ にんじん きゅうり なめこ	ごはん ごま油	エネルギー 620・737 Kcal たんぱく質 24.8・28.7 g 脂質 24.1・27.3 g 食塩相当量 1.8・2 g	
8	水	ごはん 牛乳 福島県産カジキカツ(ソース) もやしのひき肉炒め いも団子汁	牛乳 カジキカツ 豚肉 大豆	にんじん もやし にら はくさい だいこん	ごはん 米サラダ油 かたくり粉 ごま油 いももち 揚げ油	エネルギー 675・787 Kcal たんぱく質 27.0・29.9 g 脂質 18.5・20.6 g 食塩相当量 2.2・2.4 g	白二中
9	木	スパゲティミートソース 牛乳 大根サラダ お米のババロア	牛乳 鶏ひき肉 豚ひき肉 チーズ わかめ	玉ねぎ にんじん セロリ マッシュルーム パセリ ダイストマト だいこん	スパゲティ バター 小麦粉 三温糖 オリーブ油 お米のババロア	エネルギー 705・828 Kcal たんぱく質 28.2・33.4 g 脂質 20.3・22.8 g 食塩相当量 2.4・2.8 g	白四小
10	金	福島県産ポークカレーライス 牛乳 ほうれん草サラダ ーロいちごゼリー ジョア	牛乳 豚肉 チーズ 大豆 ジョア	しょうが セロリ 玉ねぎ にんじん パセリ ほうれん草 キャベツ コーン	ごはん 米サラダ油 じゃがいも マヨネーズ ーロいちごゼリー	エネルギー 586・716 Kcal たんぱく質 16.9・20.3 g 脂質 16.2・19.3 g 食塩相当量 2.5・2.9 g	五箇小
13	月	ごはん 牛乳 納豆 豚肉と竹の子の炒め物 にら玉汁 りんご	牛乳 納豆 豚肉 豆腐 卵	たけのこ にんじん きくらげ にら りんご	ごはん 米サラダ油 上白糖 かたくり粉	エネルギー 635・762 Kcal たんぱく質 29.3・34.5 g 脂質 21.0・23.9 g 食塩相当量 2.2・2.4 g	五箇中
14	火	背割れコッペパン 牛乳 ロングウインナー(ケチャップ) キャベツサラダ ファイバースープ	牛乳 ウインナー ベーコン	キャベツ きゅうり にんじん 寒天 かんぴょう はくさい しめじ	コッペパン 米サラダ油 三温糖	エネルギー 704 · 836 Kcal	みさか小 白二中
15	水	ごはん 牛乳 白身魚のチリソースがけ もやしのごまあえ じゃがいものみそ汁	牛乳 ホキ 豆腐 わかめ	しょうが ねぎ もやし キャベツ きゅうり だいこん 小松菜	ごはん かたくり粉 三温糖 すりごま じゃがいも 揚げ油	エネルギー 585・696 Kcal たんぱく質 23.2・27.1 g 脂質 15.6・17.2 g 食塩相当量 2.3・2.6 g	
16	木	『減塩メニューの日』 白ごまタンタンうどん 牛乳 糸かまサラダ 柿	牛乳 鶏ひき肉 油揚げ 糸かまぼこ	玉ねぎ にんじん キャベツ ピーマン ねぎ きゅうり 柿	ソフト麺 米サラダ油 ねりごま すりごま	エネルギー 635・819 Kcal たんぱく質 27.2・34.3 g 脂質 20.0・22.9 g 食塩相当量 1.4・1.7 g	白二中
17	金	ごはん 牛乳 手作りカレーコロッケ(ソース) ツナサラダ 凍み豆腐のみそ汁	牛乳 豚肉 チーズ ツナ 凍み豆腐	玉ねぎ パセリ キャベツ にんじん だいこん コーン はくさい ねぎ	ごはん ダイスポテト マッシュポテト 米サラダ油 バター 小麦粉 パン粉	エネルギー 680・816 Kcal たんぱく質 23.2・27.2 g 脂質 21.1・24.1 g 食塩相当量 2.3・2.6 g	中央中白二中
20	月	ごはん 牛乳 ひじき入りシューマイ ナムル 豆腐チゲスープ 杏仁豆腐	牛乳 ひじき入りシューマイ 豚肉 豆腐	もやし ほうれん草 だいこん にんじん はくさい えのき ねぎ にら	ごはん ごま油 三温糖 白いりごま 米サラダ油	エネルギー 610・743 Kcal たんぱく質 21.0・25.4 g 脂質 18.9・21.8 g 食塩相当量 2.8・3.5 g	
21	火	『ふくしま健康応援メニュー』 コッペパン 牛乳 オムレツきのこソースがけ スイートポテトサラダ ジュリアンスープ	牛乳 オムレツ ベーコン	しめじ マッシュルーム 玉ねぎ きゅうり にんじん キャベツ セロリ	コッペパン 三温糖 かたくり粉 さつまいも マヨネーズ 米サラダ油	エネルギー 708・865 Kcal たんぱく質 27.1・32.4 g 脂質 20.8・24.1 g 食塩相当量 3・3.6 g	白二中
22	水	ごはん 牛乳 鶏肉のから揚げ ほうれん草のマヨおひたし 玉ねぎのみそ汁	牛乳 鶏肉 糸かまぼこ糸かつお節 油揚げ 豆腐 わかめ	しょうが ほうれん草 にんじん もやし 玉ねぎ	ごはん かたくり粉 マヨネーズ じゃがいも 揚げ油	エネルギー 617・734 Kcal たんぱく質 25.6・30.0 g 脂質 20.0・22.5 g 食塩相当量 2.1・2.3 g	白三小 白二中
24	金	『和食の日』 ごはん 牛乳 さんまのかば焼き いそあえ キャベツのみそ汁	牛乳 さんま 焼きのり 豆腐 わかめ	ほうれん草 もやし にんじん キャベツ	ごはん 三温糖 ダイスポテト 揚げ油	エネルギー 619・742 Kcal たんぱく質 23.2・26.9 g 脂質 21.1・24.2 g 食塩相当量 2.3・2.6 g	白三小 小田川小 東北中
27	月	ごはん 牛乳 鶏肉のみそマヨ焼き 和風サラダ 豆腐のみそ汁	牛乳 豆腐 鶏肉 わかめ	パセリ キャベツ にんじん きゅうり だいこん えのき はくさい	ごはん すりごま マヨネーズ 米サラダ油 三温糖	エネルギー 529・631 Kcal たんぱく質 23.4・27.3 g 脂質 15.4・17.1 g 食塩相当量 2.3・2.6 g	
28	火	食パン 牛乳 いちご&マーガリン ポテトミートグラタン 大根ツナサラダ 白菜のスープ	牛乳 豚肉 チーズ わかめ ツナ ウインナー	玉ねぎ にんじん だいこん マッシュルーム きゅうり はくさい セロリ パセリ	食パン ダイスポテト いちご&マーガリン 小麦粉 米サラダ油	エネルギー 644・766 Kcal たんぱく質 24.0・28.4 g 脂質 23.6・26.6 g 食塩相当量 3.3・4.1 g	
29	水	ごはん 牛乳 サバのごまこしょう焼き 玉ねぎサラダ けんちん汁	牛乳 サバ 豚肉 豆腐	玉ねぎ きゅうり にんじん キャベツ だいこん ごぼう はくさい ねぎ	ごはん 黒いりごま さといも 米サラダ油	エネルギー 603・722 Kcal たんぱく質 26.0・30.6 g 脂質 19.1・21.7 g 食塩相当量 1.8・2.1 g	
30	木	マーボーめん 牛乳 もち米肉団子 きゅうりサラダ	牛乳 豚肉 豆腐 わかめ もち米肉団子	たけのこ 玉ねぎ にんじん もやし にら ねぎ しょうが だいこん	中華めん ごま油 三温糖 かたくり粉	エネルギー 695・876 Kcal たんぱく質 31.5・38.5 g 脂質 19.7・21.9 g 食塩相当量 2.9・3.4 g	小田川小
_		※ 材料の都会に上口試立が変更に	. 	//×\ /	= \		_

[※] 材料の都合により献立が変更になることがありますのでご了承ください。(11月給食日20日)

小学校栄養価平均 エネルギー638Kcal たんぱく質24.9g 脂肪20.0g 食塩相当量2.4g 中学校栄養価平均 エネルギー767Kcal たんぱく質29.4g 脂肪22.6g 食塩相当量2.8g

[※] 給食は、市の測定器で放射性物質検査を行い、安全を確認した後提供しています。検査結果は市のホームページに掲載しています。