## 令和6年10月 予定献立表

高岡市立福岡小学校

8 rgr	labla/	Buil-1	E/1 I/					おも しょくざい 主な食材			1100	<b>阿市立福岡</b>	エネルキ
行事	主食	牛乳	副食	直や肉の	りもとになる	赤の食品	熱や力の		黄の食品	体の調	子を整える	緑の食品	たんぱく
	おにぎり		<sup>にく</sup> 肉シューマイ ビーフンソテー	ぎゅうにゅう 牛乳	<sup>にく</sup> 肉シューマイ	とりにく <b>鶏肉</b>	おにぎり	ビーフン	あぶら 油	きゃべつ	<sup>たま</sup> 玉ねぎ	にんじん <b>人参</b>	615kc
へんとうこんだて <b>弁当献立</b>		*	きゅうりのナムル 焼きポテト				ごま油	くし形ポテト		きゅうり	しょうが 生姜	プチトマト	10.1
		)	プチトマト										19.1
	1/2コッペパン(乳)		なっぱコロッケ(乳)	ぎゅうにゅう 牛乳	なっぱコロッケ	ぶたにく <b>豚肉</b>	1/2コッペパン	あぶら 油	砂糖	はくさい 白菜	きゅうり	パイン缶	712k
		*	首葉とパインのサラダ				ソフト麺	でんぷん		生姜	たま 玉ねぎ	にんじん <b>人参</b>	
	War Sill		ソフト麺のミートソースかけ							トマト	マッシュルー』		23.6
	ごはん		鶏肉とさつまいもの揚げがらめ		鶏肉	豚肉	ごはん	でんぷん	さつまいも	生姜	ブロッコリー	人参	601k
		##		菋噲			淮"	砂糖	ごま淄゜	にんにく	百業	ねぎ	22.0
							ごま						22.0
+/ 52-/807	赤米ごはん				ふくらぎ	鶏肉	紫菜ごはん	じゃがいも	こんにゃく	生姜	きゃべつ	ほうれん草	652k
万葉献立	(Free Control	#	t=	厚揚げ			砂糖	でんぷん		大根	人参	いんげん	27.0
				ぎゅうにゅう	しろみぎかな			あぶら		りんご	اتخانخا	はくさい	27.0
がくしゅうさっぴょうかい	_					1	ごはん	油	じゃがいも		人参	白菜	591k
子官党教芸		A		ベーコン	わかめ					ねぎ			19.6
	≓1±4.			ぎゅうにゅう	1345	きざ こんぶ 加は日本	→ı+/	76 / 5° /	a sin	+ 151	こまっな	にんじん	0501
		***						C/0/3//0	Д			7.9	652k
(小松葉)		L. R	****・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	240.7	477 112 104	SA-E	0120			2.00 7	100		27.1
	ありません (乳)		たび 荒挽きウインナー	きゅうにゅう	きなこ		コッペパン	あぶら 油	砂糖	かぶ	きゅうり	ゆず	590k
		*	かぶのゆずサラダ	たが 荒挽きウイン	ナー		でんぷん			にんじん <b>人参</b>	たま 玉ねぎ		
	The said		たまご かえープ (卵)	たまご	きぬどうぶ 絹豆腐								24.4
め あいご .	ごはん		ガーリックチキン	学乳	鶏肉		ごはん	でんぷん	あぶら 油	にんにく	ブロッコリー	**ピーマン	709k
-4.67	(Emilian)	*	カラフルサラダ				青じそドレッシン	レグ じゃがいき	s マーガリン	コーン	かぼちゃ	たま 玉ねぎ	
MAJE		)	パンプキンスープ(乳) ブルーベリーゼリー	-			こむぎこ 小麦粉	ブルーベリー	ゼリー				26.9
ねんきゅうしょく	ごはん		さばの豆板醤焼き	ぎゅうにゅう 牛乳	さば	ベーコン	ごはん	ごま油	assis 油	生姜	にんにく	たま 玉ねぎ	643k
	(Free Control	#	青梗菜の炒め物	<sup>あっま</sup> 厚揚げ			こんにゃく	さとう 砂糖			きゃべつ	大根	
(1.4.2.1.2.)			厚揚げと野菜のうま煮							たけのこ	人参 干し椎茸		27.
	ごはん				えびシューマー	1	ごはん		砂糖	きゅうり	コーン	人参	608k
		#		豚肉			ごま油	油	じゃがいも	にんにく	玉ねぎ	いんげん	10.5
	)			##AIT#A	6.2-	E4/	しらたき	ごま	* 5.5			1-4.1-4.	19.
	米粉入りパン(乳)			牛乳	90	豚肉	米粉入りパン	砂糖	油	ブロッコリー	きゅうり		582k
		i									14	玉ねぎ	25.
				ぎゅうにゅう	あかえお	油塩ぽ			<b>వ</b> ,56	コーン		5.8.2. <u>&amp;</u>	
						/III 1801 /			油				639k
		T .		鶏肉	焼ぎ豆腐		炒槽	しらたぎ		人参	日采	ねぎ	28.2
	≓l±6,			ぎゅうにゅう	ぎゅうにく 生肉	あかみ そ <b>赤味噌</b>	<b>-</b> 1+4.	あぶら 3 <b>山</b>	さとう 70小数数	しょうが 仕業	1-4.1-4	たま モカギ	612k
たかおか	_	*				W. W. H							UIZK
食19丼献立		N.		31-	- ///			_ 0/M	2701340				23.0
	ごはん(減量)		ひよこ豆の揚げがらめ	きゅうにゅう	ひよこ豆	こうやどうぶ	ごはん	でんぷん	assis 油	きゃべつ	きゅうり	しそ	602k
	The same of the sa	***************************************	きゃべつのしそ和え	蘇南			ごま	砂糖	中華麺	メンマ	たんじん	禁ねぎ	
			こもく 五目ラーメン							もやし	ねぎ		19.9
	ごはん	_	焼きさば	ぎゅうにゅう 牛乳	さば	まぐろ水煮	ごはん	<sub>あがら</sub> 油			こまっな 小松菜	コーン	636k
		*	にんじんしりしり	わかめ	<sup>あぶらあ</sup> 油揚げ	ゅ そ 味噌				大根			
			大根と油揚げの味噌汁	ar	***			+ W1		1			31.0
	後パン(乳)		セルフサンド(乳)	牛乳				油	カレールウ	玉ねぎ	きゃべつ	きゅうり	640k
		*		ベーコン	スライスチース	ズ	砂糖	さつまいも	オリーブ油	人参	トムト	いんげん	25.8
		7			ぶたにく			きょう		しょうが			
			a. a	牛乳	豚肉	ベーコン			でんぷん			レモン 性効	590k
		À					じゃがいも	ワンタン					24.9
	<b>→</b> 1+ /			ぎゅうにゅう	487 ± 1°±	ď:	<b>→</b> (+ /	š č j Tok <del>kol</del>	- / 1 /				
													642
		N		三イノハ・6ノ	M-M-	*/**E	/III	<u>_</u> ~	こりよいも	ハゼ	ㅁ术	14€	22.
*1581.014-	ごはん		げんげのから が	************************************	げんげのから	。 揚げ	ごはん	あがら油	ごま	ほうれん草	きゃべつ	えのきたけ	597k
			ほうれん草のごま味噌	<b>味噌</b>	当内		砂糖	じゃがいも	こんにゃく	しょうが 生姜	たま 玉ねぎ	ためと たい 人参	337
(けんげ)			じゃがいものそぼろ煮				でんぷん			いんげん			20.
	<sup>むぎ</sup> ごはん	<u>~</u>	きのこ入りハヤシライス	きゅうにゅう 牛乳	ぶたにく <b>豚肉</b>	オムレツ	<sup>むぎ</sup> 麦ごはん	あぶら 油	じゃがいも	にんにく	にんじん <b>人参</b>	たま 玉ねぎ	689
-/ #17	( )	#	オムレツ(卵)	ひじき			ハヤシルウ	ごま		しめじ	エリンギィ	ブロッコリー	
MAY T.C.			ひじきサラダ かぼちゃプリン				かぼちゃプリン	,		コーン	きゃべつ		23.
たんかうしく 2年給食なし	食パン(乳)	-	変わりミートローフ(卵)(乳)	华乳	おから	大豆	食パン	パン靭	砂糖	生ねぎ	りんご筈	パイン缶	623k
· 正赋事(1)。	10.00	*	フルーツ和え	蘇茵	前	鶏肉	皆鑒聞字			みかん筈	もも笹	バナナ	
こうがいがくしゅう	1000		La	1						にんじん 人参	きゃべつ		25.
= 5.60 \600 m5			きゃべつのもちもちスープ	Marie - 2				* 277	* 5.7		- +	ALTER AND C	
(校外学習)	ごはん		ししゃものフライ	きゅうにゅう	ししゃものフラ	1	ごはん	あぶら 油	砂糖	きゃべつ	こまった 小松菜	かましたいこん 切干大根	640k
= 5.60 \600 m5	ごはん ○	***		ぎゅうにゅう 牛乳 がたにく 豚肉	ししゃものフラ 焼き豆腐	1	ごはん ごま すき焼き麩	が 油 じゃがいも	<sup>きとう</sup> 砂糖 しらたき	きゃべつ にんじん 人参	こまっな 小松菜 はくない 白菜	もりほしないこと 切干大根 ねぎ	640
	第一年 日本	#	# 当 N 立	# お	#	# 新工業   新フェーマイ   ビーフンソテー   年前   新フェーマイ   ビーフンソテー   日本   日本   日本   日本   日本   日本   日本   日	### ### ### ### ### ### ### ### #######	### 1	##	###	###	###	###

※ 下記の食品が含まれている場合は、献立の横に印をつけてあります。 主な材料の欄とともにアレルギー除去の参考にしてください。

甲殼類・・・・(甲) 乳製品・・・・(乳)

卵・卵製品・・・・(卵)

今月の地場産品 米、牛乳、小松菜、生椎茸、にんにく

