

11月予定献立表

佐倉市立西志津中学校 令和7年度 体の組織を作る 体の調子を整える 主にエネルギーになる 胎質 献立名 牛乳. 口付 (kcal) たんぱく質 (g) 食塩相当量 1群 2群 3群 4群 5群 6群 牛乳 乳製品 小魚 海藻 穀類 いも類 砂糖 肉 卵豆製品 その他の野草 緑苗色野菜 脂質の多い 食品 長ねぎ 生姜 大根 にんにく 白菜キムチ きゅうり もやし みかん パイン 桃 キムタクごはん 揚げ餃子 870 26.9 ごま ごま油 麦 砂糖 4 火 阪肉 人参 М 杏仁豆腐 餃子の皮 くらげの和え物 フルーツ杏仁豆腐 228 2.5 ___ 生姜 にんにく 茄子 玉ねぎ ピーマン ごはん 鶏手羽やわらか煮 227 阪内 弾内 十 別神 845 М 5 牛乳 葉ねぎ 水 大豆ミート でんぷん 茄子とひき肉の中華風うま煮 りんご 345 33 りんご 人参 ポークカレーライス にんにく 生姜 玉ねぎ キャベツ 米 寿 砂糖 908 25 1 豚肉 ハム 人参 ブロッコリー ブロッコリーのマリネ おからココアドーナッツ へる じゃがいも 小麦粉 6 牛乳 М 28 313 鱈[タラ] ツナ みそ 豚肉 梅 蓮根 大根 にんにく ごぼう I<u>M</u> ごはん 白身魚梅衣揚げ 牛乳 青のり ヨーグルト 796 19.8 7 余 油 ごま 小松菜 塩麹入り蓮根サラダ 豚汁 ヨーグルト じゃがいも 35.2 3.1 豆腐 長ねぎ にんにく 玉ねぎ コーン マッシュル-ム キャベツ もやし 赤ピーマン オリーブ オイル ガーリックライス チリコンカン みそドレッシングサラダ ハム 大豆 豚肉 みそ 798 277 10 パセリ、人参 月 牛乳. 油 35.0 2.7 トマト 一去油 牛姜 マヨネーズ゛タイフ たけのこ 玉ねぎ ごはん 鮭のもみじ焼き 鮭 生揚げ 人参 米 砂糖 921 38.1 しいたけ キャベツ 11 业 牛到. ト・レッシンク 生揚げと野菜のうま煮 ごま酢和え いんげん じゃがいも 38.1 2.1 油ごま 12日(水)、13日(木)はテストのため給食がありません コーン 玉ねぎ にんにく 蓮根 きゅうり パセリ M ツナライス みそマヨ蓮根サラダ 881 320 マーガリン 牛乳 大豆 ベーコン ハム 白みそ 14 金 人参 トマト でんぷん 油ごま 鶏肉と大豆のケチャップ煮 39.3 3.1 砂糖 江戸時代 佐倉でも 江戸時代、佐居でも よく食べられていた 「江戸三白」 (えどさんぱく)」を 使った献立です 城下町佐倉・江戸ぐるめ 鯵[あじ] 砂塘 生姜 ごぼう 大根 長ねぎ 油揚げ 油 ごま油 М でんぷん さつまいも 832 人参 277 ごはん 鯵[アジ]の竜田揚げ 17 ごま 月 大豆粉 牛到. 小松菜 30.5 2.6 鶏肉 豆腐 みそ 豆乳 こら マーガリン えのきだけ 佐倉汁 コギツネ和え 島中の皮 お城の最中[もなか]さつまいもあん 生姜 にんにく 長ねぎ 玉ねぎ キャベツ 白菜 しいたけ 米 麦 砂糖 トック でんぷん 牛乳 焼肉丼 わかめとトックのスープ ピーマン 909 23.8 ごま油 18 わかめ 业 М 鶏肉 大豆 人参 油ごま 3.2 大豆と小魚のカリカリ揚げ みかん 44.0 千葉の恵みの特産物を 大根 生姜 長ねぎ キャ 鰯「いわし」 麦 たっぷり使った献立 大豆粉 みそ 豚肉 油揚げ \$p1, N さつまいも でんぷん ごま 811 23.1 19 лk м 牛乳 人参 イワシごはん さつま汁 切干大根 ごま油 31 279 切干大根サラダー千葉県産人参ゼリー ハム きゅうり ゼリー 食パン チョコレートクリーム 玉ねぎ しめじ 鶏肉 豆乳 パン マカロニ チョコクリーム 805 25.2 牛乳. 米粉マカロニグラタン ジュリエンヌスープ さつまポテト 人参 トマト 20 M マッシュルーム キャベツ セロリ 木 さつまポテト ベーコン チーズ 油 バター 30.9 3.3 和食の日(11/24)献立 埼玉県の郷土料理 米 麦 パン粉 白玉餅 小麦粉 牛乳 ヨーグルト おから 鶏肉 油揚げ 小松菇 長ねぎ 玉ねぎ しいたけ 大根 200 219 梅菜飯 ゼリーフライ・ 21 金 油 мП 人参 248 3.0 じゃがいち 白玉団子汁 苺ヨーグルト 白菜 生姜 玉ねぎ キムチチャーハン 肉団子もち米蒸し 白菜ネギごまスープ アセロラゼリー 人参 ピーマン うるち米 758 226 豚肉 おから 25 业 м 生到 もち米 春雨デンプン ゼリー 豆腐 ごま油 28.7 3.4 こ 葉ねぎ しいだけ 朝ベジレシピ れんこん 玉ねぎ 長ねぎ 大根 梅 冬瓜 生姜 ごはん 蓮根入り松風焼き 鶏肉 ほうれん草 パン粉 790 27.2 26 水 牛乳 ごま油 М みそ 油揚げ 砂糖 人参 小松菜 冬瓜のみそ汁 梅おかか和え 303 27 にんにく 生姜 キャベツ 長ねぎ 麦 砂糖 ホイコーロー丼 タイ麺スープ 揚げごぼうごま和え 豚肉 牛乳 24.4 人参 ピーマン ごま油 881 みそ 27 でんぷん タイ麺 木 わがめ М 鶏肉 354 3.3 玉ねぎ ごぼう 麦ごはん 手作りキャベツメンチかつ(ソース) 豚肉 鶏肉 油 キャベツ 玉ねぎ ・・、ノ ±ねぎ 大根 えのきだけ きゅうり 人参 三つ葉 牛乳 261 大豆ミート M パン粉 28 鶏肉と大根のお吸い物 マカロニサラダ マヨネーズ゛タイフ゛ 余 · デグルト 32.8 2.4 カルテツヨーグルト ト゛レッシンク゛ 小麦粉 ※食材料の都合により献立を変更することがあります。 学校給食接種基準 830 23.1 給食の米・パンは公費調達 2.5 <u>3</u>4.2 ・ 城下町佐倉・江戸ぐるめ (1) していただいています 今月の平均 物価高騰対策として、給食の 843 25.8



佐倉は、昔から江戸を支えた町として、近郊の成田・佐原・銚子と共に栄えて きました。また、平成28年4月には「北総四都市江戸紀行・江戸を感じる北総の 町並み」として日本遺産にも選ばれました。

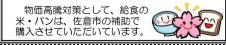
佐倉市には、佐倉藩の藩政改革制定日に由来する「佐倉市教育の日」(11月16日) があります。この日に合わせ佐倉市の小中学校では,ゆかりのある江戸の食文化を 知り、郷土への愛着を深めることを目的とした給食を**「城下町佐倉・江戸ぐるめ」** として実施します。

江戸から今に続く地域の食材や料理について給食を通して紹介します。

NATE X



米・パンは、佐倉市の補助で 購入させていただいています。



32.5 2.9

今月の地場産物

・葉ねぎ(11/25)

・生姜 ・長ねぎ ・人参(11/10以降) ・きゅうり

・キャベツ ・トマト(11/20) ・冬瓜(・さつまいも(11/17、11/19) •冬瓜 (11/26)

• 大根 • 蓮根(11/7、11/14、11/26)

