




月	火	水	木	金																
1	2	3	4	5																
<p>ぎゅうにゅう 608kcal</p> <p>○ ごはん マーボー豆腐</p> <p>△ とうふ 68 △ ぶたひきにく 8.5 △ とりひきにく 8.5 □ たまねぎ 51 □ ニラ 4.2 □ しょうが 0.45 □ にんにく 0.29 ○ さとう さけ ○ ごまあぶら ○ かたくりこ ○ あぶら みそ あかみそ こいくちしょうゆ とりがらスープ トウバンジャン</p> <p>パンサンスー</p> <p>□ きゅうり 13 □ もやし 10 □ にんじん 5 ○ はるさめ 5 ○ さとう ○ ごまあぶら す こいくちしょうゆ</p> <p>むししょうまい</p> <p>△ しょうまい 1こ</p>	<p>ぎゅうにゅう 628kcal</p> <p>○ ごはん わかさぎフリッター</p> <p>△ わかさぎフリッター 2ひき</p> <p>○ あげあぶら</p> <p>こぶくろソース かぼちゃのもの</p> <p>□ かぼちゃ 26 △ ぶたにく 9 □ いんげん 2.5 □ にんじん 5.6 □ しょうが 0.31 ○ さとう みりん こいくちしょうゆ だし しお ○ かたくりこ</p> <p>しほこうじスープ</p> <p>△ とりももにく 15 □ だいこん 30 □ にんじん 10 □ しめじ 8 □ ねぎ 4 □ しょうが 0.9 さけ だし こしょう しおこうじ</p>	<p>文化の日</p> 	<p>ぎゅうにゅう 666kcal</p> <p>△ ぎゅうにゅう さんしょくそぼろどん</p> <p>○ こめ △ とりひきにく 55 □ いんげん 20 □ しょうが 0.7 ○ さとう さけ ○ あぶら こいくちしょうゆ</p> <p>△ いらたまご 35</p> <p>さといものみそしる</p> <p>○ さといも 20 □ たまねぎ 20 △ あぶらあげ 4 □ にんじん 6 てづくりみそ みそ だし</p> 	<p>ぎゅうにゅう 626kcal</p> <p>○ ごはん ほねくのいそべあげ</p> <p>△ ほねく 2/2まい ○ てんぷらこ 3 △ あおのり 0.8 ○ あげあぶら</p> <p>ゆずふうみサラダ</p> <p>□ キャベツ 30 □ あじみな 15 △ ツナ 7 □ ゆず 0.6</p> <p>○ さとう こいくちしょうゆ</p> <p>ぶたじる</p> <p>△ ぶたにく 10 □ はくさい 18 □ たまねぎ 18 □ にんじん 8 △ あぶらあげ 3 □ ねぎ 3 てづくりみそ みそ だし</p>																
<p>ぎゅうにゅう 734kcal</p> <p>△ ぎゅうにゅう こんさいカレー</p> <p>○ こめ ○ むぎ △ ぶたにく 25 □ だいこん 17 □ れんこん 10 ○ じゃがいも 20 □ にんじん 10 □ たまねぎ 65 ○ あぶら カレールー カレーこ ソース</p> <p>マカロニサラダ</p> <p>○ マカロニ 8 □ キャベツ 15 □ にんじん 6 △ ハム 5 ○ さとう ○ マヨネーズ す しお こしょう</p>	<p>ぎゅうにゅう 658kcal</p> <p>○ ごはん はんぺんフライ</p> <p>△ はんぺんフライ 1こ ○ あげあぶら</p> <p>やさいのおかかあえ</p> <p>□ ほうれんそう 12 □ はくさい 28 □ にんじん 5 △ かつおぶし 0.9 こいくちしょうゆ</p> <p>さといもどだいずのみそに</p> <p>△ ぶたにく 20 □ ごぼう 18 □ にんじん 11 □ いんげん 7 □ てづくりこんにやく 10 □ さといも 14 △ ちくわ 11 △ だいず 15 ○ あぶら さけ みりん ○ さとう だし みそ あかみそ こいくちしょうゆ</p>	<p>ジョア(フレン) 640kcal</p> <p>○ コッペパン とりのていやき</p> <p>△ とりももにく 2きれ □ しょうが こいくちしょうゆ ○ さとう さけ みりん ○ かたくりこ</p> <p>ごぼうサラダ</p> <p>□ ごぼう 16 □ きゅうり 22 □ コーン 10 ○ ごま 0.5 ○ ねりごま 0.6 ○ マヨネーズ こいくちしょうゆ しお</p> <p>さつまいものとうにゅうスープ</p> <p>△ ぶたにく 10 □ たまねぎ 25 □ にんじん 7 ○ さつまいも 25 □ しめじ 5 △ とうにゅう 20 とうにゅうホワイトルコンソメ こしょう</p>	<p>ぎゅうにゅう 545kcal</p> <p>○ ごはん キムチに</p> <p>△ ぶたにく 25 △ やきとうふ 30 □ いたこんにやく 10 □ もやし 19 □ えのきたけ 8 □ はくさい 55 □ キムチ 20 □ ニラ 5 □ にんにく 0.6 みりん だし ○ あぶら ○ ごまあぶら こいくちしょうゆ みそ あかみそ</p> <p>ちんげんさいのナムル</p> <p>□ ちんげんさい 10 □ もやし 30 □ にんじん 5 ○ ごまあぶら 0.2 ○ ごま 0.3 しお こいくちしょうゆ □ きのかわがき 1きれ</p>	<p>ぎゅうにゅう 610kcal</p> <p>○ ごはん かぼちゃひきにくフライ</p> <p>□ かぼちゃひきフライ 1こ</p> <p>○ あげあぶら</p> <p>ひじきとほるさめのサラダ</p> <p>△ ひじき 0.5 □ きゅうり 13 △ ハム 6 ○ はるさめ 4.5 ○ 砂糖 ○ ごまあぶら こいくちしょうゆ す からし</p> <p>じゃがもちいみしる</p> <p>○ じゃがもち 20 □ だいこん 20 △ あぶらあげ 4 □ にんじん 6 □ こまつな 10 だし てづくりみそ みそ</p>																
<p>ぎゅうにゅう 604kcal</p> <p>△ ぎゅうにゅう おやくとん</p> <p>○ こめ △ とりももにく 30 △ たまご 40 □ たまねぎ 90 □ にんじん 17 □ しいたけ 5 さけ みりん ○ さとう だし こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ</p> <p>あじみなのごまあえ</p> <p>□ はくさい 30 □ あじみな 15 □ えのきたけ 5 ○ ごま 0.5 ○ すりごま 0.5 ○ さとう 0.5 こいくちしょうゆ</p>	<p>ぎゅうにゅう 597kcal</p> <p>△ ぎゅうにゅう カレーピラフ</p> <p>○ こめ ○ あぶら △ ぶたひきにく 10 △ ジビエソーセージ 2 □ たまねぎ 30 □ にんじん 18 □ ピーマン 6 ○ あぶら こいくちしょうゆ カレーこ パイヨン しお ソース</p> <p>ワンドゥンスーフ</p> <p>△ にくいりワンドゥン 13 △ ぶたにく 10 □ にんじん 5 □ こまつな 8 □ もやし 20 ちゅうかスープ しお こしょう とうにゅうプリン 1こ</p>	<p>ぎゅうにゅう 560kcal</p> <p>○ コッペパン とんかつ</p> <p>△ とんかつ 1こ ○ あげあぶら</p> <p>こぶくろソース やさいサラダ</p> <p>□ キャベツ 30 □ きゅうり 10 □ コーン 7 わふうドレッシング</p> <p>コンソメスープ</p> <p>△ とりももにく 6 ○ じゃがいも 20 □ たまねぎ 25 □ えのきたけ 5 □ にんじん 6 コンソメ しお こしょう</p>	<p>ぎゅうにゅう 739kcal</p> <p>○ ごはん さんまのかつおぶしに</p> <p>△ さんま 1きれ さけ ○ さとう みりん □ しょうが 1 △ かつおぶし 0.8 こいくちしょうゆ</p> <p>さつまいもサラダ</p> <p>○ さつまいも 32 □ たまねぎ 15 △ ハム 5 ○ マヨネーズ す しお こしょう</p> <p>はくさいのみそしる</p> <p>□ はくさい 20 □ だいこん 20 △ あぶらあげ 4 □ にんじん 6 □ ねぎ 3 だし てづくりみそ みそ</p>	<p>ぎゅうにゅう 574kcal</p> <p>○ わかめごはん パンパンジーサラダ</p> <p>△ ささみ 8 □ きゅうり 16 □ にんじん 4 □ コーン 5 □ キャベツ 16 ○ ごま 0.3 ○ ごまあぶら ごまドレッシング こいくちしょうゆ</p> <p>とりにくとあつあげのうまに</p> <p>△ とりももにく 25 △ あつあげ 35 △ さつまあげ 6 ○ さといも 15 □ てづくりこんにやく 20 □ にんじん 12 □ たまねぎ 40 □ しいたけ 5 □ いんげん 5 ○ さとう みりん ○ あぶら こいくちしょうゆ だし</p>																
<p>ぎゅうにゅう 645kcal</p> <p>○ ごはん さばコロッケ</p> <p>○ さばコロッケ 1こ ○ あげあぶら</p> <p>フロッキーのサラダ</p> <p>□ フロッキー 6 □ キャベツ 16 □ もやし 18 △ ハム 5 イタリアンドレッシング</p> <p>とふのこののもの</p> <p>△ とふのこ 11.4 △ あぶらあげ 5 □ だいこん 10 □ はくさい 30 □ にんじん 5 □ たまねぎ 20 □ いんげん 3 □ しいたけ 3 ○ さとう みりん だし こいくちしょうゆ ○ あぶら</p>	<p>勤労感謝の日</p> 	<p>ぎゅうにゅう 698kcal</p> <p>○ ごはん ハンバーグソースかけ</p> <p>△ ハンバーグ 1こ あかワイン</p> <p>○ さとう</p> <p>ケチャップ とんかつソース</p> <p>クリームシチュー</p> <p>△ とりももにく 20 □ たまねぎ 60 □ にんじん 15 ○ じゃがいも 40 □ ほうれんそう 10 □ しめじ 6 △ ぎゅうにゅう 20 クリームシチュー パイヨン こしょう</p> <p>□ りんご 1きれ</p>	<p>ぎゅうにゅう 567kcal</p> <p>△ ぎゅうにゅう ぎゅうにくとごぼうのおませ</p> <p>○ こめ ○ さとう す こぶちや しお △ ぎゅうにく 10 △ ぶたにく 15 □ ごぼう 20 □ えだまめ 5 □ にんじん 10 ○ ごま 2 □ しょうが 1 ○ さとう さけ こいくちしょうゆ</p> <p>キャベツのみそしる</p> <p>□ たまねぎ 20 △ あぶらあげ 5 □ キャベツ 20 □ にんじん 6 △ わかめ 0.6 だし てづくりみそ みそ</p> <p>□ みかん 1こ</p> 	<p>ぎゅうにゅう 576kcal</p> <p>○ ごはん さけのみそマヨネーズやき</p> <p>△ さけ 1きれ ○ マヨネーズ みそ ○ さとう みりん</p> <p>ひじきのもの</p> <p>△ ひじき 2.6 □ にんじん 7 △ とりももにく 7 □ いんげん 5 □ てづくりこんにやく 10 ○ あぶら さけ みりん ○ さとう こいくちしょうゆ だし ほうれんそうのすましじる</p> <p>□ ほうれんそう 15 □ えのきたけ 8 ○ ふ 2 □ ねぎ 5 だし みりん しお うすくちしょうゆ</p>																
<p>ぎゅうにゅう 642kcal</p> <p>△ ぎゅうにゅう ピピンバ</p> <p>○ こめ △ ぶたひきにく 40 △ とりひきにく 30 □ ぜんまい 4 □ ながねぎ 3 □ しょうが 1 ○ さとう 0.9 さけ みりん あかみそ コチュジャン □ ほうれんそう 20 □ にんじん 6 □ もやし 35 ○ ごまあぶら こいくちしょうゆ しお</p> <p>わかめスープ</p> <p>△ わかめ 0.5 □ しいたけ 4 △ とうふ 25 □ たまねぎ 20 とりがらスープ ちゅうかスープ しお くらこしょう</p>	<p>ぎゅうにゅう 698kcal</p> <p>○ ごはん(げんいよう) あんかけたまごとうどん</p> <p>○ うどん 100 △ かまぼこ 8 △ とりももにく 12 △ たまご 20 □ はくさい 20 □ しめじ 6 □ ねぎ 4.5 □ しょうが 1 みりん さけ だし こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ</p> <p>○ かたくりこ</p> <p>れんこんのはさみあげ</p> <p>れんこんはさみあげ 1こ</p> <p>○ あげあぶら</p>	<p>11月22日は、ふるさとの誕生日</p> <p>明治4年11月22日に和歌山・田辺・新宮が統合し、現在の和歌山県が誕生してから今年で150年を迎えます。和歌山県の特産物や郷土料理について知りましょう。</p> <p>11月も県内でとれた野菜や果物をたくさん使っています。</p> <p>22日・・・「さばコロッケ」は、日高町で水揚げされたさばを使ったコロッケです。</p> <p>・・・「とふの粉の煮物」は、伊都地方の郷土料理です。</p> <p>25日・・・「みかん」は、県から頂いたものです。</p>																		
<p>< 3つの食品グループと多くふくまれる栄養素 ></p> <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 25%;"> <p>しよくひん 食品 グループ</p> </td> <td style="width: 25%;"> <p>○・・・おもにエネルギーの もとになる食品</p> </td> <td style="width: 25%;"> <p>△・・・おもに体をつくる もとになる食品</p> </td> <td style="width: 25%;"> <p>□・・・おもに体の調子を整える もとになる食品</p> </td> </tr> <tr> <td> <p>えいぼうそ 栄養素</p> </td> <td> <p>さんずゆのつ 炭水化物</p> </td> <td> <p>しじつ 脂質</p> </td> <td> <p>たんぱく質</p> </td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td> <p>むねしつ 無機質 (カルシウム)</p> </td> <td> <p>むねしつ 無機質</p> </td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td> <p>ビタミン</p> </td> </tr> </table>					<p>しよくひん 食品 グループ</p>	<p>○・・・おもにエネルギーの もとになる食品</p>	<p>△・・・おもに体をつくる もとになる食品</p>	<p>□・・・おもに体の調子を整える もとになる食品</p>	<p>えいぼうそ 栄養素</p>	<p>さんずゆのつ 炭水化物</p>	<p>しじつ 脂質</p>	<p>たんぱく質</p>			<p>むねしつ 無機質 (カルシウム)</p>	<p>むねしつ 無機質</p>				<p>ビタミン</p>
<p>しよくひん 食品 グループ</p>	<p>○・・・おもにエネルギーの もとになる食品</p>	<p>△・・・おもに体をつくる もとになる食品</p>	<p>□・・・おもに体の調子を整える もとになる食品</p>																	
<p>えいぼうそ 栄養素</p>	<p>さんずゆのつ 炭水化物</p>	<p>しじつ 脂質</p>	<p>たんぱく質</p>																	
		<p>むねしつ 無機質 (カルシウム)</p>	<p>むねしつ 無機質</p>																	
			<p>ビタミン</p>																	
<p>☆材料購入の都合により献立を変更することがあります。</p>																				