

曜日	主食	こんだて	血や肉をつくるもの 【赤の食品】	力や熱になるもの 【黄の食品】	体の調子を整えるもの 【緑の食品】	調味料	熱量 kcal	蛋白質 g	その他
1 月	ごはん(皿) はし ※小1.2 年生→ スプーン	うおそうめんのすましじる(大)	うおそうめん、とうふ	こめ	えのきたけ、たまねぎ、ほうれんそう	こんぶ、かつおぶし、しょうゆ、酒、酢、塩	小:611	小:23.6	お盆回収:勝岡小、梶山小、宮村小、長田小
		セルフごもくずし(小)	とり肉、油あげ、かまぼこ	サラダ油、さとう	しいたけ、にんじん、ごぼう、あおまめ				
		かしわもち	あずき	じょうしんこ、さとう、みずあめ					
2 火	あおな ごはん (小) はし	ちくぜんに(大)	とり肉、さつまあげ	こめ、ぶどうとう	だいこんば	しょうゆ、みりん、塩、レモン汁	600	25.2	三股小停止、梶山小1~4・6年生停止、宮村小停止 お盆回収:三股西小
		あつきたまご(皿)	たまご	だいたい油、なたね油、でんぷん、さとう	にんじん、ごぼう、れんこん、こんにゃく、あおまめ、たけのこ				
		もやしのレモンあえ(皿)			もやし				
8 月	ごはん (小) はし	マーボーはるさめ(大)	ぶたひき肉	こめ	にんじん、たまねぎ、たけのこ、きくらげ、ねぎ	しょうゆ、麻婆豆腐の素、中華用スープストック、オイスターソース、酢	593	23.9	
		パンパンジー(皿)	とりささみ	さとう、ごま油、ごま	きゅうり、もやし				
9 火	ごはん (小) はし	ぶたにくのごまみそに(大)	ぶた肉、あつあげ、みそ	こめ	こんにゃく、ごぼう、たけのこ、にんじん、にら	にんにく、酒、しょうゆ、酢	597	24.7	三股西小6年生停止
		マロニーのすのもの(皿)	ロースハム	マロニー、さとう、ごま油	きゅうり				
10 水	ごはん (小) はし	とりつくねスープ(大)	ちゅうかふうつくね	こめ	キャベツ、たまねぎ、きくらげ、ねぎ	チキンスープ、中華用スープストック、しょうゆ、塩、こしょう、みりん、オイスターソース	591	27.6	
		チンジャオロース(皿)	ぶた肉	ごま油、さとう、でんぷん	たけのこ、にんじん、しょうが、ピーマン、カラピーマン、にんにくのめ				
11 木	コッペパン (皿) スプーン	かぼちゃポタージュ(大)	とり肉、きだいず、あおだいず、てぼうまめ、きんときまめ、ぎゅうにゅう、なまクリーム	コッペパン	たまねぎ、かぼちゃ、にんじん、パセリ	パンクキンポタージュ、チキンスープ、日向夏ドレッシング	597	23.2	ウイーク
		コーンサラダ(小)	ツナ		きゅうり、キャベツ、コーン				
12 金	ごはん (小) はし	ぶたじる(大)	ぶた肉、とうふ、みそ	こめ	にぼし、塩、こしょう、しょうゆ		608	25.5	
		あじフライ(皿)	あじ、だいずたんぱく	さといも	だいこん、こんにゃく、にんじん、ごぼう、ねぎ、しょうが				
		やさいのごまあえ(皿)		パンこ、こむぎこ、でん粉、ぶどうとう、あげ油	もやし、ほうれんそう				
15 月	ごはん (皿) スプーン	しろみぎかなだんごのすましじる(大)	しろみぎかなだんご、あつあげ	こめ	だいこん、にんじん、たまねぎ、ほうれんそう	こんぶ、かつおぶし、しょうゆ、酒、みりん	593	25.5	お盆回収:三股小、三股中
		さんしよくそばろどん(小)	ぶたひき肉、たまごそばろ	サラダ油、さとう	コーン、あおまめ				
16 火	ごはん (小) はし	こんさいじる(大)	とうふ	こめ	れんこん、しいたけ、ごぼう、だいこん、にんじん、ねぎ	にぼし、しょうゆ、酒、レモン汁	668	27.1	お盆回収:勝岡小、梶山小、宮村小、長田小
		とりにくとカシューナッツのあげに(皿)	とり肉	でんぷん、カシューナッツ、さつまいも、あげ油、さとう	あおまめ				
17 水	むぎごはん (皿) スプーン	ポークカレー(大)	ぶた肉、だいず	こめ、むぎ	たまねぎ、にんじん、りんご	にんにく、チキンスープ、カレーパウダー、トマトケチャップ、ウスターソース	624	21.8	お盆回収:三股西小
		フルーツヨーグルト(小)	ヨーグルト	ナタデココ	パイン、もも、みかん				
18 木	げんりょう こくとうパン (小) はし	ジャージャーめん(大)	ぶたひき肉、赤みそ	こくとうパン	しょうが、たまねぎ、にんじん、しいたけ、たけのこ、もやし、にら	にんにく、チキンスープ、しょうゆ、ゆばんじやん、テンメンジャン、酢、レモン汁、こしょう	584	27.6	宮村小停止、三股西小6年生停止
		だいこんサラダ(皿)	ツナ	スパゲティ、ごま油、さとう	だいこん、きゅうり				
19 金	ごはん (小) はし	だんごじる(大)	とり肉、みそ	こめ	にぼし、しょうゆ、みりん、塩、おいしい和風ドレッシング		623	22.6	勝岡小1~4・6年生停止、梶山小停止、三股西小6年生停止
		いわししょうがに(皿)	いわし	しらたまもち、さつまいも	だいこん、ごぼう、こまつな、しいたけ				
		きゅうりとにんじんのそえもの(皿)		さとう、でんぷん	しょうが				
22 月	ゆかりごは ん (小) はし	にしめ(大)	とり肉、こんぶ、あつあげ、ちくわ	こめ、さとう	赤しそ	塩、梅酢、酒、にぼし、しょうゆ、みりん、酢	591	25.5	梶山小、宮村小停止
		カルシウムたっぷりサラダ(皿)	ちりめん、わかめ、ロースハム、チーズ	さといも、さとう	わりぼしだいこん、ごぼう、にんじん、こんにゃく				
				サラダ油、さとう、ごま	キャベツ				
23 火	ごはん (小) はし	じゃがいものみそしる(大)	とうふ、油あげ、みそ	こめ	たまねぎ、ほうれんそう、しめじ、ごぼう	にぼし、しょうゆ、みりん	593	24.6	梶山小、宮村小停止
		れんこんのきんぴら(皿)	ぶた肉	じゃがいも	たまねぎ、ほうれんそう、しめじ、ごぼう				
				ごま、サラダ油、さとう	にんじん、れんこん、こんにゃく、あおまめ				
24 水	ごはん (小) はし	ちゅうかうまに(大)	ぶた肉、あつあげ、うずらのたまご	こめ	にんじん、たまねぎ、たけのこ、あおまめ、しいたけ、しょうが	酒、しょうゆ、中華用スープストック	601	25.9	
		アーモンドあえ(皿)	ちくわ	さとう、でんぷん、ごま油	にんじん、たまねぎ、たけのこ、あおまめ、しいたけ、しょうが				
				アーモンド、さとう	キャベツ、もやし				
25 木	ミルクパン (皿) スプーン	ミネストローネ(大)	とり肉、白いんげんまめ	ミルクパン	たまねぎ、にんじん、キャベツ、パセリ、トマトピューレ、トマト	にんにく、赤ワイン、チキンスープ、塩、しょうゆ、洋風スープストック、黒こしょう、クリームフレッシュ、フレッシュドレッシング	621	27.1	
		やさいのメンチカツ(小)	とり肉、ぶた肉、だいずたんぱく	オリーブ油、じゃがいも、シエルマカロニ	たまねぎ、にんじん、キャベツ、パセリ、トマト				
		ゆでブロッコリー(小)		パンこ、こめこ、でんぷん、さとう、だいたい油、あげ油	たまねぎ、にんじん、えだまめ、とうもろこし、キャベツ、しょうが				
26 金	ごはん (小) はし	だいずのいそに(大)	とり肉、あつあげ、だいず、さつまあげ、ひじき	こめ	みりん、しょうゆ、酢		590	26.6	三股西小1~4年生停止
		ごぼうとハムのあえもの(皿)	ロースハム	じゃがいも、サラダ油、さとう	こんにゃく、にんじん、あおまめ				
				さとう	ごぼう、きゅうり				
29 月	ごはん (小) はし	だいこんのみそしる(大)	油あげ、とうふ、みそ	こめ	にぼし、酒、しょうゆ、レモン汁		617	27.4	お盆回収:三股小、三股中
		かつおのかおりあげ(皿)	かつお	じゃがいも	だいこん、たまねぎ、にんじん、ねぎ				
				でんぷん、あげ油、さとう、ごま油	たまねぎ、あおまめ、コーン				
30 火	ごはん (皿) スプーン	わかめスープ(大)	かまぼこ、あつあげ、わかめ	こめ	チキンスープ、しょうゆ、酒、中華用スープストック、にんにく、酒、トウバンジャン		606	25.7	お盆回収:勝岡小、梶山小、宮村小、長田小
		ピピンパ(小)	ぶたひき肉、きんしたまご	さとう、ごま油、ごま	しょうが、ほうれんそう、もやし、しめじ				
		レモンゼリー		さとう、水あめ	レモン				
31 水	ごはん (小) はし	コンソメスープ(大)	ベーコン	こめ	コンソメ、しょうゆ、塩、こしょう、トマトケチャップ、ウスターソース、デミグラスソース、赤ワイン		588	22.2	お盆回収:三股西小
		きのこソースハンバーグ(皿)	ハンバーグ(とり肉、ぶた肉、だいずたんぱく)	じゃがいも	たまねぎ、キャベツ、にんじん、ブロッコリー				
				ハンバーグ(さとう、とんし、でんぷん)、サラダ油、さとう	ハンバーグ(たまねぎ、にんにく、しょうが)、たまねぎ、しめじ、マッシュルーム				



※牛乳は毎日つきます。

☆地産地消ウィークの予定食材(県内産)には下線を引いています。

※材料入荷の都合により、献立内容を一部変更する場合があります。 ※献立表、食物アレルギー用献立表は三股町ホームページに掲載しています。