

令和4年度
Bブロック(第一中, 第二中, 緑岡中, 見川中, 双葉台中)
12月分 学校給食献立表
水戸市立学校給食共同調理場

日曜	献立名	使用する食品名						栄養価
		主に体の組織をつくる		主に体の調子を整える		主にエネルギーになる		
		1群	2群	3群	4群	5群	6群	
		魚・肉・卵・豆・豆製品	牛乳・小魚・海藻	緑黄色野菜	その他の野菜・きのこ・果物	穀類・いも類・砂糖	油脂・種実	調味料他
1 木	黒パン					黒パン		
	牛乳		牛乳					
	タラのトマトソースかけ	◇タラフライ		玉ねぎ		油	ケチャップ・中濃ソース・白ワイン・からし	
	ごぼうサラダ	まぐろ		にんじん	ごぼう・キャベツ・きゅうり	砂糖	ごま・油	ごまドレッシング・醤油・酢・塩・こしょう
	野菜スープ	ウインナー		にんじん・パセリ	はくさい・玉ねぎ・キャベツ・エリンギ		白ワイン・塩・こしょう・コンソメ	
2 金	麦ご飯 MITOごはん					ご飯・大麦		
	牛乳		牛乳					
	とり肉とじゃがいもの炒め煮	とり肉・生揚げ		にんじん	ごぼう・大根	こんにやく・じゃがいも・砂糖	油・ごま油	醤油・酒・みりん
	わかめとコーンのサラダ		わかめ		キャベツ・きゅうり・とうもろこし		ごま・油	醤油・酢・塩・こしょう
	★納豆	納豆						
5 月	ご飯 MITOごはん					ご飯		
	牛乳		牛乳					
	★とりごぼうの卵炒め	とり肉・味噌・大豆・高野豆腐・卵		にんじん	ごぼう・切干大根	砂糖	油	醤油・みりん
	おひたし			小松菜	はくさい・えのきたけ			醤油・塩
	のっぺい汁	ぶた肉・豆腐		にんじん	大根・しめじ・ねぎ	里芋・でん粉	油	醤油・塩・酒・だし用かつお節
6 火	コッペパン MITOごはん					コッペパン		
	牛乳		牛乳					
	イカごまフライ	◇イカごまフライ					油	
	大根サラダ			小松菜・にんじん	大根		油	酢・塩・こしょう・醤油
	白菜の豆乳クリームスープ	とり肉・白いんげん豆・豆乳		にんじん・パセリ	はくさい・玉ねぎ・しめじ	じゃがいも・米粉	油	コンソメ・塩・こしょう
	★みとちゃんブルーベリージャム					みとちゃんブルーベリージャム		
7 水	ご飯					ご飯		
	牛乳		牛乳					
	さばの塩焼き	◇さば塩焼き						
	根菜と昆布の炒め煮	ぶた肉	昆布	にんじん	ごぼう・大根	砂糖	油・ごま油	醤油・酒・みりん
	白菜のごまみそ汁	生揚げ・味噌		にんじん	はくさい・えのきたけ・ねぎ		ごま	だし用かつお節
8 木	★みとちゃん米パン					みとちゃん米パン		
	牛乳 MITOごはん		牛乳					
	オムレツ	◇オムレツ						
	コールスローサラダ			にんじん	キャベツ・きゅうり・玉ねぎ			コールスロートレッシング・酢・塩・こしょう
	さつまいものミルクスープ	とり肉	牛乳・脱脂粉乳・ミルクカルシウム	にんじん・パセリ	玉ねぎ・はくさい・クリームコーン	さつまいも・でん粉	油	コンソメ・塩・こしょう
9 金	ご飯					ご飯		
	牛乳		牛乳					
	アジフライ	◇アジフライ					油	
	豆チキンサラダ	とり肉・大豆		にんじん	キャベツ・きゅうり			マヨネーズ・ノンエッグ・塩・酢・醤油・こしょう
	みそスープ	ぶた肉・豆腐・味噌		にんじん	玉ねぎ・はくさい・しめじ			コンソメ・醤油
12 月	ご飯	プロスポーツチーム応援料理				ご飯		
	牛乳		牛乳					
	★とりの唐揚げカレー	とり肉		にんじん・パセリ	しょうが・にんにく・玉ねぎ・ごぼう・れんこん・エリンギ	でん粉・里芋	油	カレー粉・ケチャップ・ウスターソース・こしょう
	元気サラダ	まぐろ		ほうれんそう・にんじん	キャベツ・きゅうり・とうもろこし	砂糖	ごま・ごま油	醤油・酢・こしょう

日曜	献立名	使用する食品名						栄養価
		主に体の組織をつくる		主に体の調子を整える		主にエネルギーになる		
		1群	2群	3群	4群	5群	6群	
		魚・肉・卵・豆・豆製品	牛乳・小魚・海藻	緑黄色野菜	その他の野菜・きのこ・果物	穀類・いも類・砂糖	油脂・種実	調味料他
13 火	丸コッペパン					丸コッペパン		
	牛乳		牛乳					
	ハンバーグオニオンソース	◇ハンバーグ			玉ねぎ・にんにく・レモン果汁			醤油・マスタード・白ワイン・こしょう
	スパゲッティサラダ	まぐろ		にんじん	きゅうり・キャベツ	スパゲッティ	油	マヨネーズ・ノンエッグ・塩・こしょう
	コンソメスープ	ベーコン		にんじん・小松菜	玉ねぎ・エリンギ	じゃがいも		コンソメ・塩・白ワイン・こしょう
14 水	ご飯 MITOごはん					ご飯		
	牛乳		牛乳					
	★みとちゃんごぼうメンチカツ	◇みとちゃんごぼうメンチカツ						油
	れんこんの梅肉あえ	とり肉			キャベツ・きゅうり・れんこん	砂糖	ごま	梅びしお・醤油・塩
	大根のみそ汁	高野豆腐・味噌	昆布	にんじん・小松菜	大根・ねぎ	じゃがいも		だし用かつお節
15 木	コッペパン					ミニコッペパン		
	牛乳		牛乳					
	ポークビーンズ	ぶた肉・ベーコン・大豆		にんじん・トマト・パセリ	玉ねぎ・にんにく	じゃがいも・砂糖	油	トマトピューレ・ケチャップ・中濃ソース・コンソメ・塩・こしょう
	とりささみのレモンサラダ	とり肉		にんじん・小松菜	キャベツ・レッドキャベツ・レモン果汁		油	フレンチドレッシング・酢・塩・こしょう
	キャラメルクリーム					キャラメルクリーム		
16 金	ご飯					ご飯		
	牛乳		牛乳					
	さわら柚庵焼	さわら柚庵焼						
	和風サラダ	かまぼこ	わかめ		キャベツ・切干大根	砂糖	油	醤油・酢・塩・こしょう
	すいとん汁	とり肉・生揚げ		にんじん	大根・ごぼう・はくさい・ねぎ	小麦粉・上新粉		醤油・だし用かつお節・みりん・塩
19 月	ご飯 いばらき美味しおDay献立					ご飯		
	牛乳		牛乳					
	さんま生姜煮	◇さんま生姜煮						
	炒り豆腐	とり肉・豆腐・高野豆腐・かつお節		にんじん	玉ねぎ・ねぎ	砂糖	油・ごま油	醤油・塩・みりん
	さつまい汁	ぶた肉・味噌		にんじん・小松菜	ごぼう・大根	こんにやく・さつまいも		だし用かつお節・塩
20 火	ミニはちみつパン					ミニはちみつパン		
	牛乳		牛乳					
	フライドチキン	とり肉			しょうが・にんにく	小麦粉・でん粉	油	酒・醤油・塩
	カラフルサラダ			小松菜・赤パプリカ	きゅうり・キャベツ・玉ねぎ		油	フレンチドレッシング・酢・塩・カレー粉
	ポトフ	ウインナー		にんじん	セロリ・玉ねぎ・大根・はくさい	じゃがいも		白ワイン・コンソメ・塩・こしょう・ローリエ・醤油
	カップデザート					◇カップデザート		
21 水	ご飯 MITOごはん					ご飯		
	牛乳		牛乳					
	ぶり生姜醤油焼き	◇ぶり生姜醤油焼き						
	切干大根の炒め煮	ぶた肉・油揚げ・高野豆腐		にんじん	切干大根・椎茸	こんにやく・砂糖	油	醤油・みりん
	★卵ともずくのスープ	とり肉・卵	もずく	にんじん・小松菜	玉ねぎ・えのきたけ			コンソメ・塩・こしょう
22 木	ご飯 MITOごはん					ご飯		
	牛乳		牛乳					
	★四川豆腐	豆腐・ぶた肉・大豆		にんじん	玉ねぎ・はくさい・椎茸・赤甘ねぎ・にんにく・しょうが	砂糖・でん粉	油・ごま油	中華だし・豆板醤・甜麺醤・塩・こしょう・醤油・酒
	中華サラダ	とり肉		小松菜・にんじん	キャベツ	春雨・砂糖	ごま・ごま油	塩・酢・醤油

12月学校給食栄養量(16回平均)

栄養素	エネルギー		たんぱく質		脂質		カルシウム		マグネシウム		鉄		ビタミンA		ビタミンB1		ビタミンB2		ビタミンC		食塩相当量	食物繊維
	単位	kcal	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	μg	μg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg			
今月平均栄養量		836	33.9	24.5	446	114	4.3	450	0.8	0.7	40	2.9	6.5									
学校給食摂取基準		830	摂食エネルギー全体の13~20%	16%	450	120	4.5	300	0.5	0.6	35	2.5未満	7.0以上									

※ 材料の都合により、献立内容が変更になる場合もあります。※◇マークの食品は加工品です。ベーコン、ハムは乳・卵抜き食物アレルギー対応品を使用しています。
 ※ この献立表には微量の食品及び調味料は記載されておりません。
 ※ 給食で使用するパンは小麦粉・マーガリン・砂糖・塩・イースト・脱脂粉乳を基本に作られています。また、はちみつや黒砂糖などの副材料を加えたパンもあります。