



# 10月 網野学校給食予定こんだて表

令和4年9月28日  
京丹後市立網野南小学校  
網野学校給食センター

3日(月)		4日(火)		5日(水)		6日(木)		7日(金)	
エネルギー 632kcal たんぱく質 28.7g		エネルギー 742kcal たんぱく質 22.2g		エネルギー 888kcal たんぱく質 25.6g		エネルギー 756kcal たんぱく質 24.5g		エネルギー 758kcal たんぱく質 28.0g	
主食 菜飯	主菜 キスの煮つけ	主食 ごはん	主菜 さつまいものかき揚げ	主食 スイートカレー (麦ごはん)	主菜 福神漬け	主食 減量わかめごはん	主菜 イタリアンスパゲティ	主食 栗入り赤飯	主菜 竹輪のごま揚げ
副菜 ピーマンの昆布あえ	副菜 豆腐のみそ汁	副菜 こんにゃくのつるつる炒め	副菜 けんちん汁	副菜 キャベツとりんごの サラダ	副菜 カフェオレゼリー	副菜 豚肉と野菜のソテー	デザート オレンジ	副菜 ツナの煮びたし	副菜 豚汁
牛乳 牛乳	牛乳 牛乳	牛乳 牛乳	牛乳 牛乳	デザート カフェオレゼリー 牛乳	牛乳 牛乳	牛乳 牛乳	牛乳 牛乳	牛乳 牛乳	牛乳 牛乳
10日(月)		11日(火)		12日(水)		13日(木)		14日(金)	
エネルギー 734kcal たんぱく質 28.7g		エネルギー 719kcal たんぱく質 27.6g		エネルギー 697kcal たんぱく質 24.6g		エネルギー 762kcal たんぱく質 28.9g		エネルギー 762kcal たんぱく質 28.9g	
スポーツの日		主食 ごはん	主菜 チキンカツの みそだれかけ	主食 ごはん	主菜 キスのカレー天ぷら	主食 さつまいもごはん	主菜 大豆入りきんぴら	主食 ごはん	主菜 肉豆腐
		副菜 ごまあえ	副菜 ふのすまし汁	副菜 きのこのソテー	副菜 白菜の中華スープ	副菜 ゆかりあえ	副菜 かきたま汁	副菜 イカとかにかまの 酢みそあえ	副菜 イカとかにかまの 酢みそあえ
		牛乳 牛乳	牛乳 牛乳	牛乳 牛乳	牛乳 牛乳	牛乳 牛乳	牛乳 牛乳	デザート パインゼリー	デザート パインゼリー
17日(月)		18日(火)		19日(水)		20日(木)		21日(金)	
エネルギー 767kcal たんぱく質 28.1g		エネルギー 787kcal たんぱく質 26.0g		エネルギー 784kcal たんぱく質 29.2g		エネルギー 760kcal たんぱく質 24.9g		エネルギー 674kcal たんぱく質 23.7g	
主食 特別栽培米ごはん	主菜 ハンバーグ	主食 麦ごはん(特栽培)	主菜 鶏肉と根菜の 甘辛がらめ	主食 特別栽培米ごはん	主菜 カマスとごぼうの唐揚げ	主食 特別栽培米ごはん	主菜 コチュジャン炒め	主食 秋の吹き寄せごはん (特別栽培米)	主菜 ひじきのマヨネーズあえ
副菜 きのこのソース	副菜 ブロッコリーのサラダ	副菜 白菜のそぼろ汁	副菜 甘辛がらめ	副菜 うの花炒り煮	副菜 うの花炒り煮	副菜 卵入り中華スープ	副菜 たまごい中華スープ	副菜 金時豆の甘煮	副菜 金時豆の甘煮
副菜 マカロニスープ	副菜 マカロニスープ	デザート 新興梨	デザート 新興梨	副菜 大根のみそ汁	副菜 大根のみそ汁	デザート 塩キャラメルポテト	デザート 塩キャラメルポテト	副菜 のっぺい汁	副菜 のっぺい汁
牛乳 牛乳	牛乳 牛乳	牛乳 牛乳	牛乳 牛乳	牛乳 牛乳	牛乳 牛乳	牛乳 牛乳	牛乳 牛乳	牛乳 牛乳	牛乳 牛乳
24日(月)		25日(火)		26日(水)		27日(木)		28日(金)	
エネルギー 697kcal たんぱく質 24.0g		エネルギー 768kcal たんぱく質 26.8g		エネルギー 751kcal たんぱく質 28.6g		エネルギー 720kcal たんぱく質 26.2g		エネルギー 749kcal たんぱく質 28.1g	
主食 ごはん	主菜 おからのキッシュ	主食 ごはん	主菜 フィッシュアンド チップス	主食 ごはん	主菜 鶏肉のねぎソースかけ	主食 親子丼	主菜 親子丼	主食 ごはん	主菜 ごはん
副菜 切干大根とツナのソテー	副菜 キャベツのスープ	副菜 ベーコンとキャベツの ソテー	副菜 ひよこ豆のスープ	副菜 水菜と柿の ドレッシングあえ	副菜 水菜と柿の ドレッシングあえ	副菜 即席漬け	副菜 即席漬け	副菜 ごぼうの マヨネーズあえ	副菜 ごぼうの マヨネーズあえ
牛乳 牛乳	牛乳 牛乳	牛乳 牛乳	牛乳 牛乳	牛乳 牛乳	牛乳 牛乳	牛乳 牛乳	牛乳 牛乳	牛乳 牛乳	牛乳 牛乳
31日(月)		大切にしたい もったいないの心							
エネルギー 812kcal たんぱく質 27.6g		「もったいない」ということには、物を最後まで大切に使う、食べ物を残さず食べるといった、日本人が昔から大切にしてきた心が詰まっています。「もったいない」の心を忘れず、右の3つのことを少し意識して食品ロスを減らしましょう！							
主食 キャロットライス	主菜 ホワイトソースかけ	1 買い過ぎない		2 作り過ぎない		3 食べ残さない			
副菜 大根サラダ	デザート かぼちゃの カップケーキ	家にある食材をチェックし、使い切れる分だけ買しましょう。		家族の予定や体調を考慮し、食べ切れる分を調理しましょう。		作った料理は早めに食べ切りましょう。			
牛乳 牛乳	牛乳 牛乳								

