

# [ 9 月 献立表 ]

2021年 9月 0:通常献立

川村高等学校

日	主食	牛乳	おかず	赤の仲間 血や肉になる	黄の仲間 熱や力の元になる	緑の仲間 体の調子を整える	エネルギー たんぱく質 脂質
1 水	ハヤシライス	○	チーズ入りサラダ（サウザンドレ） はちみつレモンゼリー	豚肉、生クリーム、牛乳、チーズ、寒天	精白米、油、じゃがいも、砂糖 薄力粉、バター、はちみつ、 サウザンアイランドドレッシング	玉葱、にんじん、トマト、 マッシュルーム、キャベツ、 きゅうり、レモン	678 kcal 21.6 g 19.2 g
2 木	スパゲティ・ミートソース	ジヨア	キャベツと枝豆のサラダ（香味塩ドレ） マカロニ（ストロベリー）	豚肉、チーズ、乳酸菌飲料、卵	スパゲッティ、油、オリーブ油、 薄力粉、砂糖、香味塩ドレッシング、 アーモンド、チョコレート、バター	にんじん、玉葱、しょうが、ににく、 セロリ、マッシュルーム、トマト、 キャベツ、えだまめ、とうもろこし、 いちご	677 kcal 26.8 g 21.3 g
3 金	パンプキンロール	○	鶏肉の香草焼き ポテトサラダ（ノンエッグマヨ） ミートボールスープ 果物（巨峰）	牛乳、鶏肉、ロースハム、鶏肉	パンプキンロール、オリーブ油、 片栗粉、じゃがいも、油、砂糖、 ノンエッグマヨネーズ	にんじん、とうもろこし、えだまめ、 玉葱、しめじ、ほうれんそう、巨峰	620 kcal 28.8 g 31.4 g
6 月	ごはん	麦茶	鮭の岩塩焼き 切干大根とひき肉の炒め煮 麩の味噌汁 スイートポテト	ぎんざけ、鶏肉、味噌	精白米、油、砂糖、焼きふ、 さつまいも、砂糖	切干しただいこん、にんじん、 さやいんげん、しょうが、玉葱、 ほうれんそう	487 kcal 25.3 g 8.2 g
7 火	サンマー麺	○	揚げようざ 華風きゅうり 果物（オレンジ）	豚肉、牛乳、鶏肉、大豆	中華めん、油、片栗粉、ごま油、 砂糖、パン粉	ににく、しょうが、にんじん、 玉葱、もしや、きぬさや、きゅうり、 オレンジ、にら、キャベツ	670 kcal 23.8 g 24.3 g
8 水	ごはん	麦茶	豚肉のスタミナ焼き 海藻入りサラダ（和風ドレ） 五目味噌汁	豚肉、わかめ、くきわかめ、 こんぶ、とさかのり、油揚げ、味噌	精白米、砂糖、ごま油、じゃがいも、 和風ドレッシング	しょうが、ににく、ねぎ、もしや、 きゅうり、にんじん、玉葱、ごぼう	480 kcal 21.4 g 13.0 g
9 木	ミルクロール	○	鶏肉と大豆のトマト煮 カリカリサラダ（イタリアンドレ） 湘南ゴールドゼリー	牛乳、大豆、鶏肉、寒天	ミルクロール、じゃがいも、油、 砂糖、ワンタンの皮、 イタリアンドレッシング	玉葱、にんじん、トマト、キャベツ、 きゅうり、湘南ゴールド	660 kcal 27.2 g 26.8 g
10 金	ごはん	麦茶	豚肉のねぎ塩焼き 彩りサラダ（香味塩ドレ） ほうれん草のみそ汁 ヨーグルト	豚肉、油揚げ、味噌、ヨーグルト	精白米、香味塩ドレッシング	ねぎ、キャベツ、赤パプリカ、 きゅうり、ほうれんそう、玉葱	516 kcal 24.5 g 13.4 g
13 月	ごはん	麦茶	鶏肉のごまだれ焼き 大根サラダ（青じそドレ） さつまいもと油揚げのみそ汁 野菜とくだものゼリー	鶏肉、油揚げ、味噌、寒天	精白米、砂糖、ごま油、 青じそドレッシング、さつまいも	だいこん、きゅうり、キャベツ、 野菜・果実ミックスジュース、 りんご、レモン	542 kcal 18.8 g 14.2 g
14 火	パンズパン	○	フライドチキン パイオルキヤベツ（サウザンドレ） ミネストローネ フルーツ白玉	牛乳、鶏肉、ベーコン	パンズパン、片栗粉、薄力粉、油、 サウザンアイランドドレッシング、 オリーブ油、じゃがいも、マカロニ、 白玉	しょうが、ににく、玉葱、 キャベツ、にんじん、セロリ、トマト、 りんご、洋なし、もも、みかん	688 kcal 25.0 g 28.1 g
15 水	スパゲティ和風のこソース	○	寒天入りサラダ（和風ドレ） 果物（パイナップル）	ベーコン、牛乳、わかめ、寒天	スパゲッティ、オリーブ油、油、 片栗粉、和風ドレッシング	ににく、玉葱、マッシュルーム、 しめじ、えのきたけ、キャベツ、 きゅうり、とうもろこし、 パインアップル	630 kcal 20.5 g 22.9 g
16 木	あんかけチャーハン	○	せんじやがサラダ（香味中華ドレ） 冷凍みかん	豚肉、牛乳	精白米、油、砂糖、ごま油、片栗粉、 じゃがいも、香味中華ドレッシング	ねぎ、ににく、しょうが、にんじん、 干し椎茸、キャベツ、たけのこ、 はくさい、ほうれんそう、 さやいんげん、みかん	642 kcal 22.4 g 19.8 g
17 金	米粉入りパン バター	○	ポークソテーデミグラスソース ヨーンサラダ（フレンチドレ） ジュリエンヌスープ 青りんごゼリー	牛乳、豚肉、ベーコン、寒天	米粉入りパン、バター、薄力粉、 砂糖、フレンチドレッシング、油	玉葱、トマト、キャベツ、きゅうり、 とうもろこし、にんじん、えのきたけ、 りんご	601 kcal 23.4 g 28.9 g
21 火	さつまいもごはん	麦茶	鶏の照り焼き 和風サラダ（胡麻ドレ） 紅葉麸のすまし汁 月見大福	鶏肉、豆腐、わかめ、 いんげん豆、豆乳	精白米、さつまいも、砂糖、油、片栗粉、 胡麻クリーミードレッシング、 紅葉麸、米粉、水あめ	しょうが、キャベツ、にんじん、 きゅうり、だいこん	541 kcal 17.9 g 13.0 g
22 水	五目かた焼きそば	○	中華サラダ（棒々鶏ドレ） 杏仁豆腐	豚肉、牛乳、杏仁豆腐	油揚げ中華麵、油、砂糖、片栗粉、 ごま油、棒々鶏ドレッシング	しょうが、玉葱、にんじん、たけのこ、 はくさい、キャベツ、もしや、 ほうれんそう、きゅうり	606 kcal 19.0 g 24.9 g
24 金	ごはん チキンカレー	のむ ヨーグルト	ビーンズサラダ（香味玉葱ドレ） 果物（梨）	鶏肉、のむヨーグルト、ひよこ豆、 青えんどう、赤いんげん豆、 ロースハム	精白米、バター、油、はちみつ、 オリーブ油、香味玉ねぎドレッシング	ににく、しょうが、玉葱、にんじん、 トマト、えだまめ、キャベツ、なし、 ブルーン	686 kcal 21.3 g 18.4 g
27 月	ごはん	麦茶	銀だらの西京焼き 高野豆腐と野菜の煮物 わかめのすまし汁	銀だら、味噌、豆腐、鶏肉、わかめ	精白米、砂糖、油	しょうが、にんじん、しめじ、 さやいんげん、えのきたけ	510 kcal 19.8 g 16.9 g
28 火	みそ風味うどん	○	ささかまぼこの天ぶら キャベツとえのきのごま和え マスカットゼリー	鶏肉、油揚げ、味噌、甜麺醬、牛乳、 ささかまぼこの天ぶら	うどん、油、砂糖、薄力粉、ごま	玉葱、にんじん、ねぎ、ほうれんそう、 キャベツ、えのきたけ、マスカット	617 kcal 24.9 g 21.0 g
29 水	フォカッチャ	○	チキンピカタ イタリアンサラダ（ヨーンクリーミードレ） コンソメスープ キャラメルパンナコッタ	牛乳、鶏肉、チーズ、卵、ベーコン	フォカッチャ、オリーブ油、 薄力粉、砂糖、油、じゃがいも、 ヨーンクリーミードレッシング、 コンスター	トマト、キャベツ、赤パプリカ、 きゅうり、玉葱、こまつな	669 kcal 34.4 g 24.3 g
30 木	ごはん	麦茶	すき焼き風煮 キャベツとにんじんの昆布和え いもようかん	牛肉、豚肉、豆腐、塩昆布、寒天	精白米、油、麩、砂糖、しらたき、 さつまいも、水あめ	ねぎ、にんじん、はくさい、キャベツ	550 kcal 22.6 g 11.2 g



## ～巨峰について～

巨峰は“石原早生”と“センティナル”的交配種です。

『伊豆の峰で作られた巨大な粒』というところから『巨峰』と名付けられました。

たっぷりの果汁と強い甘みがあり、大粒ぶどうでの代表品種です。

