		令和7年度		10月献立表(中学校) 盛岡市学校			食センター		
3	曜	献立名	<b>牛</b> 乳	エネルギーの元になる	体を作る	体の調子を整える	たんぱく脂質食塩相当		
		†ネ+ギ先人ゆかり給食「米内光政」+ネ+キ							
		ごはん		米 強化米			924 k		
	١.	野菜グラタン		ショートニング じゃかいも 米粉 水あめ 植物油砂糖	豆乳 おから 大豆粉	玉ねぎ 人参 コーン ほうれん草	22.4 g		
	水	ゆで野菜の甘酢和え		砂糖		大根 きゅうり カリクラワー コーン 赤ビーマン	32.4 g		
		盛岡豆腐力レー		米油 じゃがいも	豚肉 豆腐	にんにく しょうが 人参 玉ねき トマト りんこ	3.1 g		
				砂糖			0.1 8		
		   米粉パン		小麦粉 米粉 砂糖 ショートニング	脱脂粉乳		853 k		
		  肉じゃがコロッケ		じゃがいも パン粉 砂糖 小麦粉 植物油	大豆 牛肉	五ねぎ			
	*	チリコンカン		水あめ 米油 米油 砂糖	豚肉 大豆 白インゲン豆	ICAIX 玉ねぎ マッシュルーム グリンピース	34.3 ;		
	· .	  ガンボスープ		7500 016	ウインナー 豆腐	トマト 人参 オクラ コーン にんにく バジル	31.5		
						たまれき とうからし パブリカ セロリ	3.9		
_		和梨				和梨			
		せる いわしの日 争せ							
		麦ごはん		米 麦 強化米			834		
	金	野菜かぎ揚 げ 		小麦粉 水あめ でん粉 なたね油 米油		玉ねぎ 人参 小松菜	24.7		
		キャベツの 味噌炒め		春雨 ごま油 砂糖	豚肉 味噌	キャベツ たけのこ 赤ビーマン	31.8		
		いわしのつみれ汁		でん粉	いわし いなだ 味噌 豆腐	玉ねぎ しょうが 人参 白菜 大根 えのきたけ ねぎ	2.1		
		麦ごはん		米 麦 強化米			694		
	月	いか入りねぎ焼き		小麦粉 米油 砂糖 でん粉	たら いか	キャベツ ねぎ しょうが	25.3		
	7	厚揚げのチリソース炒め		米油 でん粉 水あめ なたね油	厚揚げ 豚肉	玉ねぎ グリンピース しょうが トマト とうがらし にんにく	20.2		
		醤油米粉ラーメン		米粉中華麺 ごま油 砂糖 大豆油	なると	メンマ 人参 もやし コーン ねぎ にんにく	2.7		
		○~ ☆ お月見給食 (今年の・	₽五	夜は10月6日です)					
		栗とさつま芋のごはん		米 強化米 さつまいも くり 砂糖			908		
		県産メンチカツ		パン粉 砂糖 小麦粉 米油	[豚肉]	玉ねぎ	26.8		
	火	  茎わかめのサラダ	0	こま こま油 砂糖	茎わかめ	キャベツ もやし きゅうり にんじん	27.7		
		<u></u>  芋の子汁		里芋	豚肉 味噌	大根 人参 ごぼう ぶなしめじ ねぎ	1		
		<u> </u>		米粉 砂糖 水あめ			4.0		
_		+: ⑦ かみかみ給食 ②+:			100				
	- No.	発芽玄米ごはん		米 発芽玄米 強化米	+1- ataú		686		
	/水	あじのねぎ味噌焼き		砂糖	あじ、味噌	ねき にんぱ さやいんげん れんこん ごぼう 大根 白菜	34.6		
		キムタクきんびら かみかみ給食		米油ごま砂糖	豚肉 昆布	とうがらし にんにく 人参 ねぎ しょうが 扶豆	14.6		
_		小切麩の味噌汁		じゃがいも 小切麩	高野豆腐 味噌	人参 キャベツ ぶなしめじ	2.9		
		+ポ๑๏ 目の愛護示一給食 ๑๏+ポ	(1	0月10日は目の愛護デーで	<b>ं )</b>		Ι		
		ミルクバン		小麦粉 砂糖 ショートニング	<b>グルム 脱脂粉乳</b>		879		
	木	鶏肉のブルーベリーソースがけ		でん粉 水あめ 砂糖 米油	鶏肉	ブルーベリー	31.8		
	//\	じゃが芋のミルク煮		じゃかいも	ベーコン <b>牛乳</b>	玉ねぎ ブロッコリー 株豆	36.9		
		県産豆腐と白菜のスープ			豆腐	人参 玉ねぎ 白菜 コーン パセリ	4.4		
		盛岡市産りんご				りんこ			
		麦ごはん		米 麦 強化米			730		
	_	ちくわの 磯辺揚げ		で人粉 大豆油 小麦粉 米油	ちくわ あおさ		29.1		
	金	もやしのサラダ	0	オルーブ油 砂糖 大豆油	まぐろ	もやし 人参 白菜 ほうれん草 レモン りんご	22.9		
		切干大根のビリ辛汁	-	砂糖	豚肉 豆腐 味噌 昆布	しょうが にんにく 切干大根 玉ねき 舞奪 大根 白菜 とうがらし 人参 ねぎ しょうが	3.0		
		麦ごはん	4	米 麦 強化米		大板 日来 とうからし ヘタ ねき しょうか			
				砂糖	[藤肉]	しょうが	725		
	火	バンバンジーサラダ		砂糖でん粉	クラゲ 鶏肉	きゅうり キャベツ もやし	29.0		
						しょうが 人参 玉ねぎ チンゲン菜 ねぎ	22.8		
_		替的担々スーノ 静和 こま サフタ油 こお油 砂糖 解内 豚レハー 大豆 味噌 たけのこ にんばく							
		<b>** ♀ きのこの日 ♀ **</b> 中以# ## **   **   **   **   **   **   **							
		安比舞茸ごはん 		米 強化米	油揚げ	舞茸 人参 ごぼう	855		
	水	ほっけの 塩焼き			ほっけ		33.1		
		肉団子と秋野菜の黒酢あん		パン粉 でん粉 砂糖 さつまいも 里芋	鶏肉 豚肉 大豆 豆腐	玉ねぎ 枝豆 コーン しょうが 人参 れんこん	17.2		
		豆腐とわかめの味噌汁	Ш		わかめ 豆腐 味噌	大根 人参 ねぎ	5.2		
		+☆⊕ 世界食糧元一 ⊕+☆							
		コッペパン		小麦粉 砂糖 ショートニング	脱脂粉乳		735		
				I	1		1		
		あらびきウインナー		砂糖 はちみつ	豚肉		23.2		
	木	あらびきウインナー ブルーベリーゼリー和え		砂糖 はちみつ 砂糖 上新粉 でん粉	寒天 豆乳	ブルーベリー りんご ぶどう もも			
	木					ブルーベリー りんご ぶどう もも 大根 人参 玉むき しめじ コーン ブロッコリー	23.2 29.6 3.1		

		令和7年度		10月献立表(中学校)		盛岡市学校給食	学校給食センター		
B	曜	献立名	<b>牛</b> 乳	エネルギーの元になる	体を作る	体の調子を整える	たんぱく質 たんぱく質 脂質 食塩相当量		
		わかめごはん		米 麦 強化米 水あめ	わかめ		690 kca		
7	金	厚焼き玉子		砂糖 でん粉 大豆油	48		26.3 g		
′	34	すぎ昆布の煮物	$\mathbb{I}^{\vee}$	米油 砂糖	すき昆布 油揚げ 復育の日	干ししいたけ こんにゃく 人参 さやいんげん	17.5 g		
		ひっつみ汁		すいとん	熱肉	大根 人参 ぶなしめじ ねぎ	3.8 g		
		せせ 飯岡中学校 希望献立 せせ							
		ごはん		米 強化米			642 kca		
	_	ジョアストロベリー		砂糖	脱脂粉乳	いちご	27.3 g		
20	月	鶏肉のから揚げ		砂糖 でん粉 米油	熱肉	しょうが にんにく	8.9 g		
		納豆和え			納豆 かつおぶし	きゅうり もやし 白菜 人参	2.4 g		
		中華スープ		ワンタン ごま ごま油	なると	切干大根 人参 たけのこ ぎらげ チンゲン菜 ねぎ			
		麦ごはん		米 麦 強化米			756 kca		
		棒餃子		パン粉 砂糖 小麦粉 大豆油 水あめ	豚肉 鶏肉 大豆	キャベツ 玉ねぎ ねぎ 1つら しょうが	31.5 g		
21	火	カレーミート		米油	豚肉 豚レバー 大豆	しょうが にんにく 玉ねぎ 枝豆 パブリカ ブロッコリー			
		なめこ汁			豆腐 味噌	なめこ 大根 小松菜 ねぎ	2.4 g		
		オレンジ				オレンジ	. 2.7 8		
		麦ごはん		米 麦 強化米			771 kc		
		  県産いかフライ	-	パン粉 小麦粉 でん粉 米油	いか 大豆粉		31.0 g		
22	水		10	オルーブ油 砂糖	まぐろ のり	キャベツ 人参 もやし コーン	18.5 g		
		ほうとう汁		米油 ほうどう	豚肉 味噌	にんにく かぼちゃ 大根 白菜 干ししいたけ	1 -		
		+:*+: 乙部中学校 希望献立 +:	<b>♦</b> ‡			ねき	2.7 g		
		テーブルロールバン		小麦粉 砂糖 マーガリン ショートニング	脱脂粉乳		814 kca		
		ハンバーグおろしソースかけ		パン粉 オリーブ油 サラダ油 砂糖	牛肉 豚肉	玉ねぎ 大根			
23	木	大葉ときのこのバスタ		オルブ油 スパゲッティ	ベーコン	ICAJIC 人参 玉ねぎ マッシュルーム	31.6 g		
		ABCZ -ブ		アルファベットマカロニ		ぶなしめじ ぎらげ 大葉 にんじん たまねぎ キャベツ パセリ	31.0 g		
		ミルメークコーヒー		砂糖			4.3 g		
		麦ごはん		米 麦 強化米			750.		
		鯖の味噌煮	- 0	砂糖でん粉	<b>請味噌</b>		750 kca		
24	金	<u>                                   </u>			もずく かつお	きゅうり もやし オクラ コーン 枝豆 梅 しそ	32.9 g		
		かぼちゃの豚汁		*油	豚肉 味噌	にんにく ごぼう 大根 人参 かぼちゃ	22.1 g		
		麦ごはん		米 麦 強化米	177-1 77-M	干ししいたけ こんにゃく ねぎ	3.2 g		
		型=1870  県産さんまの南蛮漬け		でん粉 米粉 米油 砂糖	さんま	玉ねぎ パブリカ とうからし	785 kca		
27	月	仙台麩とごぼうの煮物		仙台麩 砂糖		ごぼう こんにゃく 舞茸	27.0 g		
21	7			我が家の料理	高野豆腐 味噌	小松菜 白菜 えのきたけ ねぎ	24.8 g		
		アセロラミニゼリー		砂糖	[03] IZA 97-8	7405	2.4 g		
		たり 岩手とり肉の日 りた		9778		7 647			
		<b>ま</b> プは							
10	مار	赤魚の竜田揚げ	-	で人粉米油	赤魚	しおが	929 kca		
20		加泉の 電田1867   塩昆布和え		こま油 オリーブ油 砂糖	まぐろ 昆布	パブルカ 扶豆 もやし キャベツ	33.5 g		
				こよ出 オリーノ出 砂糖			22.1 g		
		県産鶏のすき煮	$\vdash\vdash$	小麦粉 砂糖 ショートニング	鶏肉 焼き豆腐	ごぼう 人参 白菜 えのきたけ ねぎ こんにゃく	2.2 g		
		コッペパン			脱脂粉乳	The 1 H 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	635 kca		
30	木	たれ付き肉団子		こま油 ごま なたね油 パン粉 砂糖	鶏肉 豚肉 大豆粉	玉ねき 人参 ごぼう ねき れんこん しょうが	27.5 g		
		ごぼうの洋風炒め		オリーブ油	<b>藤</b> 肉	たけのこ ごぼう パブリカ ぶなしめじ とうからし 切干大根 もやし 人参 玉ねぎ コーン	22.2 g		
		切干大根のコンソメスープ				まやいんげん	3.1 g		
		せる ハロウィン給食 色様	Τ						
		黒米ごはん	-	米 黒米 強化米			913 kca		
31	金	味付きゆで卵		砂糖	<b>#</b>		27.9 g		
		パリバリ和え		砂糖		大根 きゅうり なす れんこん しょうが しそ キャベツ 人参	28.1 g		
		パンブキン入りカレー		米油 じゃがいも	[ [ [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]	にんにく しょうが 人参 かぼちゃ 玉ねぎ コーン ブロッコリナ りんご	4.1 g		
		アロニアクリーム大福		もち粉 砂糖 植物油 でん粉 はちみつ	豆乳 寒天	アロニア			

## 今月の平均栄養価

エネルギー 786 kcal たんぱく質 29.1 g 脂質 24.0 g 食塩相当量 3.2 g

## 今月の岩手県産野菜

キャベッ きゅうり ごぼう チンゲンサイ はくさい ほうれんそう こまつな だいこん ねぎ じゃがいも かぼちゃ 干ししいたけ きくらげ 切干大根 もやし りんご アロニア

- ※献立名の横に、その料理に使われている主な材料を書いております。 (調味料は除く) \*使用食材にアレルゲン7品目【卵・乳・えび・かに・そば・落花生・くるみ】がある場合は、食材名を太字で表記します。
- 良め台でなるといるである。 \*都合により食材を変更することがありますのご了承ください。 \*給食で使用するうどん・ひっつみなどの小麦製品は、同一製造ラインでそばを製造 しています。
- いいはす。 米給食で使用するちりめんじゃこやしらすは、エビ・カニの混ざる漁法で採取されています。 米より詳細な献立表を必要とする場合は、配合組成表をお申込みください。 米この献立表は、学校・家庭のみでご使用ください。

