



10月 学校給食献立表

令和7年度発行
東広島北部学校給食センター

日(曜)		1(水)		2(木)		3(金)		6(月)		7(火)		8(水)		9(木)		10(金)		16(木)		17(金)	
献立		牛乳 ごはん いわしのかば焼き ごまあえ じゃがいものみそ汁		牛乳 コッペパン きのこクリーム/パスタ ビーンズサラダ		牛乳 ごはん だし巻きたまご おかかあえ 月見汁 月見団子		牛乳 ごはん 美酒鍋 ひじきのごま Mayoネーズあえ いものこ汁		牛乳 ごはん さばのから揚げ たくあんあえ いものこ汁		牛乳 ごはん えびと豆腐のチリソース煮 茎わかめ中華あえ		牛乳 コッペパン ブルーベリージャム 豆のスープ煮 キャロットサラダ		牛乳 ごはん トンカツ りっちゃんのサラダ さつま汁		牛乳 コッペパン スイートシチュー カラフルサラダ		牛乳 古代米ごはん 鮭のレモン風味揚げ しめじあえ ゆめまる汁	
献立の材料		牛乳	○	牛乳	○	牛乳	○	牛乳	○	牛乳	○	牛乳	○	牛乳	○	牛乳	○	牛乳	○	牛乳	○
		精白米 学校給食用強化米	□	コッペパン	□	精白米 学校給食用強化米	□	精白米 学校給食用強化米	□	精白米 学校給食用強化米 くり	□	精白米 学校給食用強化米	□	コッペパン	□	精白米 学校給食用強化米	□	コッペパン	□	精白米 玄米 黒米 赤米 学校給食用強化米	□
		いわしでん粉付き 揚げ油 おろししょうが 三温糖 料理酒 みりん風調味料 こいくちしょうゆ 水	○ □ △ □	カットスパゲッティ ベーコン おろしにんにく 料理酒 たまねぎ にんじん こまつな しいたけ しめじ マッシュルーム パセリ(乾) 丸鶏使用がらスープ 米粉 調理用牛乳 有塩バター 塩 こしょう 水	○ ○ △ △ △ △ △ △ △ △ △ ○ □ ○ □ □	だし巻たまご なたね油 キャベツ にんじん こまつな 和え物用花かつお 三温糖 こいくちしょうゆ	○ □ △ △ △ △ ○ □ ○ △ 														

※物資の都合により、献立を変更することがあります。

※○△□について…○:おもに体をつくるものになる食品(赤) △:おもに体の調子を整えるものになる食品(緑) □:おもに体エネルギーのものになる食品(黄)(こんにゃくは、いも類(黄)に分類されますが、体内の働きで「おもに体の調子を整えるものになる食品(緑)」に分類)