

[令和7年度 10月中学校給食予定献立表]

桶川市教育委員会（桶川市立桶川西中学校）

日	献立名	牛乳	おもにエネルギーのもとになる食品 (きいろ)	おもに体をつくるもとになる食品 (あか)	おもに体の調子をととのえる食品 (みどり)	1人1日あたりの たんぱく質 (g)	1人1日あたりの エネルギー (kcal)
1 水	キムタクご飯	○	精米 おおむぎ なたね油 ごま油	とり肉	たくあん(だいこん) はくさいキムチ ねぎ	742	24.0
	パオズ			ねぎ塩まんじゅう			
2 木	ビーフンソテー	○	なたね油 ビーフン	ベーコン	キャベツ りょくとうもやし にんじん にら	834	26.7
	ほうとううどん (ほうとううどん)		こんにゃく なたね油	とり肉 油あげ みそ	ごぼう かぼちゃ にんじん だいこん ふなしめじ		
	ざくざくりんごケーキ もやしの和え物		米粉 砂糖 なたね油 ごま油	豆乳	りんご レモン果汁 りょくとうもやし きゅうり にんじん ねぎ		
3 金	高野めし	○	精米 おおむぎ 砂糖 なたね油	とり肉 油あげ 凍り豆腐	ごぼう にんじん	752	29.3
	いわしのカリカリフライ		なたね油	いわしカリカリフライ			
6 月	べっこう煮	○	こんにゃく なたね油 砂糖	ぶた肉 さつま揚げ	にんじん だいこん れんこん さやいんげん	752	31.8
	ご飯		精米 おおむぎ				
	焼き魚		砂糖 なたね油	さわら青しそ西京漬け			
	ひじきの炒め煮		白玉団子	さつま揚げ 干ひじき	にんじん		
7 火	お月見汁	○	とり肉	にんじん 小松菜 ねぎ だいこん	795	27.2	
	黒パン		黒パン				
8 水	ミネステ麦麦リゾット	○	押麦 じゃがいも オリーブ油	ウィンナー あさり	玉ねぎ にんじん ピーマン セロリー カットトマト にんにく	786	30.9
	ツナサラダ		マヨネーズ(卵不使用) なたね油	まぐろ油漬け	コーン 玉ねぎ きゅうり にんじん キャベツ		
9 木	ご飯	○	精米 おおむぎ			793	29.9
	チーズタッカルビ		なたね油 トッポギ 砂糖 でんぶん さつまいも	とり肉 肉団子 みそ チーズ	にんにく しょうが にんじん 玉ねぎ キャベツふなしめじ		
	わかめスープ		ごま油	わかめ 糸かまぼこ	玉ねぎ にら		
	肉汁うどん (地粉うどん)		砂糖	ぶた肉 油あげ すき昆布	にんじん ねぎ 玉ねぎ 干し椎茸 小松菜しょうが		
10 金	里芋田楽	○	里芋 なたね油 砂糖 ごま ごまペースト	厚揚げ みそ		824	32.4
	おかか炒め		なたね油	かつおぶし	にんじん りょくとうもやし キャベツ		
	そばろ丼 (ご飯)		精米 おおむぎ	とり肉 油あげ	ごぼう にんじん 玉ねぎ		
14 火	米粉ワンタンスープ	○	米粉ワンタン		りょくとうもやし 玉ねぎ にんじん 小松菜	753	27.5
	ブルーベリーゼリー		砂糖 ナタデココ	寒天	ブルーベリーソース		
15 水	子どもパン	○	子どもパン			875	33.7
	セレクトフライ		なたね油	ささみカツ または サーモンフライ			
	シーザードレッシングサラダ		マヨネーズ(卵不使用) なたね油 砂糖		キャベツ コーン きゅうり にんじん レモン果汁 にんにく		
16 木	冬瓜のスープ	○	ほしのパスタ	ベーコン	とうがん にんじん 小松菜	778	33.1
	ご飯		精米 おおむぎ				
17 金	ぶり大根	○	なたね油 こんにゃく 砂糖	ぶり角切りでん粉つき	だいこん ねぎ しょうが	758	27.5
	具沢山みそ汁		じゃがいも	わかめ 豆腐 油あげ みそ	にんじん コーン		
20 月	クリームスパゲッティ (スパゲッティ)	○	小麦粉 バター なたね油	とり肉 えび 牛乳 スキムミルク 生クリーム チーズ	マッシュルーム 玉ねぎ にんじん エリンギ ふなしめじ パセリ	824	27.2
	フレンチサラダ		砂糖 なたね油		キャベツ きゅうり 赤ピーマン コーン		
21 火	ツナピラフ	○	精米 おおむぎ バター なたね油	まぐろ油漬け	にんじん 玉ねぎ コーン	791	28.1
	つくねバーグ		なたね油	平つくね	玉ねぎ ふなしめじ		
	ほうれん草のソテー		なたね油	ベーコン	ほうれん草 キャベツ にんじん		
22 水	ご飯	○	精米 おおむぎ			777	35.2
	さんまの蒲焼き		なたね油 砂糖 ごま	さんま開きでん粉つき			
23 木	あさづけ	○	じゃがいも	油あげ みそ	キャベツ きゅうり にんじん ねぎ 小松菜 りょくとうもやし	753	27.7
	みそ汁		コッペパン 砂糖 なたね油	きな粉			
24 金	きな粉揚げパン	○	じゃがいも	ウィンナー うずら卵	にんじん 玉ねぎ キャベツ さやいんげん	791	28.1
	野菜のスープ煮		コッペパン	ヨーグルト			
27 月	ヨーグルト	○	砂糖 でんぶん ごま ごま油	ぶた肉 みそ	しょうが にんにく 小松菜 りょくとうもやし にんじん 干し椎茸	763	28.3
	小松菜豚みそ丼 (ご飯)		精米 おおむぎ				
28 火	キャベツスープ	○	なたね油	ベーコン	玉ねぎ キャベツ にんじん りんご	765	26.9
	果物						
29 水	天津チャーハン (かに玉風玉子焼き)	○	精米 おおむぎ なたね油	ぶた肉	にんじん 干し椎茸 ねぎ	777	35.2
	肉団子のスープ		でんぶん	ふようはい(カニ風味かまぼこ使用)			
30 木	チーズ	○	はるさめ ごま油	肉団子	玉ねぎ にんじん キャベツ にら	919	37.8
	カレーライス (ライス)		じゃがいも なたね油 小麦粉	チーズ			
31 金	フルーツポンチ	○	精米 おおむぎ	ぶた肉 チーズ スキムミルク	玉ねぎ しょうが にんにく にんじん トマトピューレ	797	29.5
	いも栗ご飯		巨峰ゼリー		パイナップル(缶) 黄桃(缶) りんご(缶) 甘夏みかん(缶)		
27 月	焼き魚	○	精米 もち米 栗 さつまいも			765	26.9
	ごま和え		ごま 砂糖	さばてりやき漬け			
28 火	きのこ汁	○	豆腐 みそ		ほうれん草 りょくとうもやし にんじん なめこ ふなしめじ ねぎ	765	26.9
	コッペパン		コッペパン				
29 水	富士宮やきそば	○	中華麺 なたね油	ぶた肉 いわしパウダー	キャベツ 玉ねぎ にんじん	765	26.9
	フランクフルト		フランクフルト				
30 木	だいこんサラダ	○	ごま油		にんじん だいこん きゅうり コーン	777	35.2
	塩ラーメン (中華麺)		なたね油	ぶた肉 わかめ なんと	にんじん 干し椎茸 コーン キャベツ にんにく		
31 金	焼きコーンメンチカツ	○	中華麺			919	37.8
	小松菜のナムル		ごま ごま油 ラー油	コーンメンチカツ			
29 水	ガバオライス (ライス)	○	なたね油 砂糖 ごま油	とり肉 蒸し大豆 いりたまご	小松菜 りょくとうもやし バジルペースト 玉ねぎ ピーマン 赤ピーマン	797	29.5
	パンブキンスープ		精米 おおむぎ				
			バター 米粉	牛乳 スキムミルク 生クリーム	玉ねぎ かぼちゃ かぼちゃペースト	797	35.3
* 食中毒防止のため生野菜は控えてあります。 * 都合により献立および食材を変更することがあります。				給食回数 21回	10月分平均摂取栄養量	830	35.3
					学校給食食事摂取基準		

【給食費について】
 病気や事故その他の理由で給食を食べないことが見込まれる場合は、学校に給食を止める連絡をお願いします。
 給食停止期間が連続5日以上となった場合、その日数により、給食費の返金の対象となる場合があります。