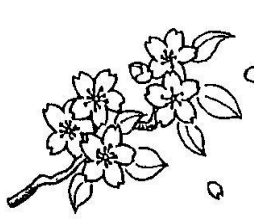
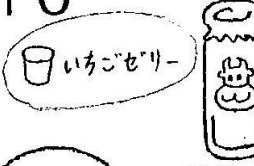
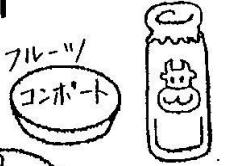


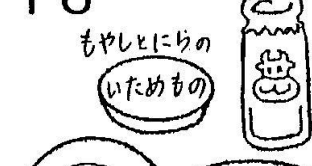


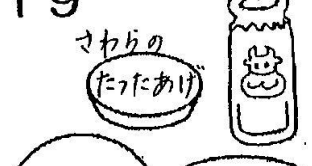





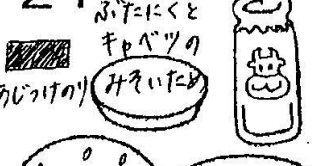


4月学校給食献立表

貝塚市学校給食会


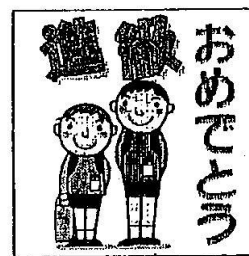
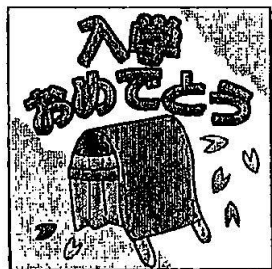
2012年(平成24年)

月	火	水	木	金
<p>しぎょうしき 始業式</p> 	<p>10</p> <p>いちごゼリー</p>  <p>こがたコッパパン イタリアンスパゲティ</p> <p>イタリアンスパゲティ いちごゼリー</p>	<p>11</p> <p>フルーツコンポート</p>  <p>ふくじんづけ カレーライス</p> <p>カレーライス ふくじんづけ フルーツコンポート</p>	<p>12</p> <p>とりにくのからあげ</p>  <p>うすまきパン コンスープ</p> <p>とりにくのからあげ コンスープ</p>	<p>13</p>  <p>かやくごはん ふたじる</p> <p>かやくごはん ふたじる</p>
<p>16</p> <p>もやしとにらのいためもの</p>  <p>こがたハニーパンズ にくじゃが</p> <p>にくじゃが もやしとにらのいためもの</p>	<p>17</p>  <p>ピラフ レタススープ</p> <p>ピラフ レタススープ</p>	<p>18</p> <p>にまめ</p>  <p>こがたコッパパン ごもくうどん</p> <p>ごもくうどん にまめ</p>	<p>19</p> <p>さわらのたつたあげ</p>  <p>こがたコッパパン けんちんじる</p> <p>さわらのたつたあげ けんちんじる</p>	<p>20</p> <p>こさかなのつくだに わかたけに</p>  <p>ごはん かきたまじる</p> <p>ごはん かきたまじる こさかなのつくだに</p>
<p>23</p> <p>キャベツとコーンのサラダ</p>  <p>7-モント コッパパン クリームシチュー</p> <p>クリームシチュー キャベツとコーンのサラダ アーモンド</p>	<p>24</p>  <p>とりそぼろごはん ごまふうみみそしる</p> <p>とりそぼろごはん ごまふうみみそしる</p>	<p>25</p> <p>もやしのナムル</p>  <p>こがたコッパパン ちくぜんに</p> <p>ちくぜんに もやしのナムル</p>	<p>26</p> <p>はたはたのからあげ</p>  <p>こがたコッパパン ラーメン</p> <p>ラーメン はたはたのからあげ</p>	<p>27</p> <p>ふたにくとキャベツのみそいため</p>  <p>あじつけのり</p> <p>ふたにくとキャベツのみそいため すましじる あじつけのり</p>

※献立は内容を一部変更する場合があります。

がっ もくひょう
4月の目標

きゅうしょく じゅんび じょうず
給食の準備を上手にしよう。

2012年(平成24年)

4月学校給食献立表

貝塚市学校給食会

日	献立	主に熱や力になる食品 【黄色のたべもの】	主に血や肉になる食品 【赤色のたべもの】	主に体の調子を整える食品 【緑色のたべもの】	調味料・その他
10日 (火)	イタリアンスパゲッティ いちごゼリー	小型コッパパン スパゲッティ 油	牛乳 ハム	玉ねぎ にんじん ピーマン マッシュルーム いちごゼリー	ケチャップ ソース コンソメ 塩 コショウ
11日 (水)	カレーライス 福神漬け フルーツコンポート	精白米 ジャがいも 油 さとう	牛乳 豚肉	玉ねぎ にんじん にんにく 福神漬け りんご缶 パイン缶 黄桃缶	カレールウ 塩 コショウ ソース
12日 (木)	鶏肉のから揚げ コーンスープ	うすまきパン 片栗粉 揚げ油 油	牛乳 鶏肉 ベーコン	土しょうが 玉ねぎ にんじん コーン パセリ クリームコーン	うすろしょうゆ みりん コンソメ うすろしょうゆ 塩 コショウ 鶏がら ローリエ
13日 (金)	かやくご飯 豚汁	精白米	牛乳 鶏肉 うすあげ 豚肉 うすあげ ごぼう天 みそ	にんじん たけのこ こんにゃく 玉ねぎ 大根 青ねぎ しめじ にんじん	出し昆布 削り節 こいロしょうゆ 酒 削り節
16日 (月)	肉じゃが もやしとにらの炒め物	小型ハニーパンズ ジャがいも さとう 油	牛乳 豚肉 ベーコン	玉ねぎ にんじん こんにゃく さやいんげん 緑豆もやし にら えのきたけ	こいロしょうゆ 削り節 こいロしょうゆ 塩 コショウ
17日 (火)	ピラフ レタススープ	精白米 精麦 バター 油	牛乳 ベーコン エビ 豚肉	玉ねぎ にんじん マッシュルーム グリーンピース レタス 玉ねぎ にんじん パセリ	コンソメ 塩 コショウ 白ワイン コンソメ うすろしょうゆ 鶏がら 塩 コショウ
18日 (水)	五目うどん 煮豆	小型コッパパン うどん さとう	牛乳 鶏肉 かまぼこ うすあげ わかめ 大豆 昆布	玉ねぎ 干しいたけ 青ねぎ にんじん にんじん こんにゃく	うすろしょうゆ 削り節 出し昆布 みりん こいロしょうゆ
19日 (木)	さわらの竜田揚げ けんちん汁	コッパパン いちごジャム 揚げ油 片栗粉 さといも	牛乳 さわら 鶏肉 豆腐 うすあげ	土しょうが 大根 にんじん ごぼう 青ねぎ	うすろしょうゆ こいロしょうゆ 酒 うすろしょうゆ 削り節
20日 (金)	若竹煮 かきたま汁 小魚つくだ煮	精白米 さとう ジャがいも	牛乳 わかめ 鶏肉 かまぼこ 卵 小魚つくだ煮	生たけのこ にんじん みつば えのきたけ	うすろしょうゆ みりん 塩 削り節 米ぬか 赤唐辛子 うすろしょうゆ 削り節
23日 (月)	クリームシチュー キャベツと コーンのサラダ アーモンド	コッパパン 白花豆ペースト ジャがいも 油 小麦粉 バター ごまドレッシング アーモンド	牛乳 ベーコン エビ 牛乳 生クリーム	玉ねぎ にんじん マッシュルーム コーン グリーンピース キャベツ コーン にんじん	鶏がら ローリエ コンソメ 塩 コショウ 白ワイン 塩
24日 (火)	とりそぼろご飯 ごま風味みそ汁	精白米 油 さとう ねりごま	牛乳 鶏ひき肉 豆腐 うすあげ わかめ みそ	土しょうが グリーンピース 大根 みつば えのきたけ	みりん こいロしょうゆ 塩 削り節
25日 (水)	筑前煮 もやしのナムル	コッパパン 油 さとう ジャがいも ごま油 さとう	牛乳 鶏肉 がんもどき ごぼう天 ちくわ ハム	こんにゃく にんじん たけのこ さやいんげん 土しょうが 緑豆もやし きゅうり 土しょうが	こいロしょうゆ 削り節 七味 こいロしょうゆ 酢
26日 (木)	ラーメン はたはたのから揚げ	小型コッパパン 中華麺 ごま油 揚げ油	牛乳 豚肉 かまぼこ はたはた(片栗粉付き)	キャベツ もやし 青ねぎ 土しょうが たけのこ	うすろしょうゆ 中華スープ 鶏がら 削り節 コショウ
27日 (金)	豚肉と キャベツのみそ炒め すまし汁 味付けのり	精白米 さとう ごま油 ラード	牛乳 豚肉 みそ 鶏肉 豆腐 うすあげ 味付けのり	キャベツ にんじん ピーマン にんにく 大根 にんじん みつば	こいロしょうゆ 酒 うすろしょうゆ 削り節

今日の栄養価

	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	ナトリウム (食塩相当量) (g)	カルシウム (mg)	鉄 (mg)	ビタミンA (μgRE)	ビタミンB1 (mg)	ビタミンB2 (mg)	ビタミンC (mg)	食物繊維 (g)
今月平均	657	25.3	21.0	2.6	344	1.9	301	0.32	0.52	18	4.1
文科省基準	660	13~28	☆	2.5未満	350	3.0	140~420	0.40	0.50	23	6.0

☆学校給食による摂取エネルギー全体の25~30%