4月学校給食献立表

貝塚市学校給食会

В	献立	主に熱や力になる食品	主に血や肉になる食品	主に体の調子を整える食品	調味料・その他		
		【黄色のたべもの】	【赤色のたべもの】	【緑色のたべもの】			
9日	イタリアンスパゲッティ	小型コッペパン スパゲッティ	牛乳 ハム	玉ねぎ にんじん ピーマン マッシュルーム	ケチャップ ソース コンソメ 塩 コショウ		
(水)	いちごゼリー	/ ////////////////////////////////////		いちごゼリー			
10日	かやくご飯	精白米	牛乳 鶏肉 冷凍うすあげ	にんじん たけのこ こんにゃく	出し昆布 削り節 こいロしょうゆ 洒		
(木)	みそ汁		冷凍豆腐 冷凍うすあげ わかめ みそ	玉ねぎ しめじ 青ねぎ	酒		
11日	五目うま煮 野菜とツナの	精白米 さといも 油 さとう	<u>牛乳</u> 鶏肉 うずら卵 平天 がんもどき	ごぼう さやいんげん たけのこ にんじん こんにゃく	こいロしょうゆ みりん 削り節 塩		
(金)	柑橘風味あえ 味付けのり	油	ツナ水煮 味付けのり	えのきたけ 白菜 にんじん みつば	柑橘ドレッシング		
14日	鶏肉のから揚げ	コッペパン 片栗粉 揚げ油	牛乳 鶏肉	土しょうが	うすロしょうゆ こいロしょうゆ 酒		
(月)	コーンスープ	油	ベーコン	玉ねぎ にんじん コーン パセリ クリームコーン	コンソメ うすロしょうゆ 塩 コショウ 鶏がら ローリエ		
15⊟	カレーライス 福神漬け	精白米 じゃがいも 油	件乳 牛肉	玉ねぎ にんじん にんにく 福神漬け	カレールウ 塩 コショウ ソース		
(火)	フルーツコンポート	さとう		パイン缶 黄桃缶 りんご缶			
16⊟	五目うどん	小型コッペパン うどん	<u>牛乳</u> 鶏肉 かまぼこ 冷凍うすあげ わかめ	玉ねぎ 干ししいたけ 青ねぎ にんじん	うすロしょうゆ 削り節 出し昆布 みりん		
(水)	煮豆	さとう	大豆 昆布	にんじん こんにゃく	こいロしょうゆ		
17日	ピラフ	精白米 精麦 バター 油		玉ねぎ にんじん マッシュルーム グリンピース	コンソメ 塩 コショウ 白ワイン		
(木)	ス ー プ アーモンド	アーモンド	<u> </u>	キャベツ にんじん パセリ	コンソメ うすロしょうゆ 鶏がら 塩 コショウ		
18⊟	マーボー豆腐	精白米 ごま油 さとう 片栗粉	<u>牛乳</u> 冷凍豆腐 豚ひき肉 赤だしみそ	土しょうが 玉ねぎ にんじん 干ししいたけ たけのこ 青ねぎ	こいロしょうゆ 塩 コショウ 豆板醤 鶏がら		
(金)	中華あえ	春雨 白ごま ごま油 さとう	焼き豚	キャベツ もやし にんじん	酢 こいロしょうゆ		
21日	白身魚フライ ゆでキャベツ	パーカーパン 揚げ油	牛乳 ホキフライ		とんかつソース		
(月)	ミネストローネ	 マカロニ じゃがいも バター	 ベーコン	キャベツ 玉ねぎ にんじん トマト缶	塩 塩 コンソメ ケチャップ		
				パセリ	コショウ		
22日	ピビンバ	精白米 白ごま 油 さとう ごま油	<u>牛乳 </u>	ぜんまい水煮 大豆もやし 青ねぎ にんじん ほうれん草	こいロしょうゆ 塩 ラー油		
(火)	わかめスープ	白ごま	わかめ	キャベツ にんじん 青ねぎ	鶏がら 中華スープ 削り節 うすロしょうゆ 塩 コショウ		
23日	クリームシチュー キャベツと	コッペパン じゃがいも 白花豆・大福豆ペースト 油	牛乳 ベーコン エビ 牛乳 生クリーム	玉ねぎ にんじん コーン グリンピース マッシュルーム	鶏がら ローリエ コンソメ 塩 コショウ 白ワイン		
(水)	コーンのサラダ	小麦粉 バター					
24日	山菜ごはん	和風ドレッシング	<u> </u>	キャベツ コーン にんじん	塩 削り節 出し昆布 うすロしょうゆ		
		<u>精白米</u> 油 	牛乳 鶏肉 冷凍うすあげ	山菜ミックス にんじん ごぼう 干ししいたけ	酒 塩		
(木)	豚汁		豚肉 冷凍うすあげ ごぼう天 みそ	大根 玉ねぎ 青ねぎ にんじん しめじ こんにゃく	削り節		
25⊟	豚肉のしょうが炒め	精白米 油 さとう 片栗粉	牛乳 豚肉	玉ねぎ 土しょうが	塩 コショウ みりん こいロしょうゆ		
(金)	若 竹 汁		生わかめ、かまぼこ	生たけのこ みつば	うすロしょうゆ みりん 塩 削り節 米ぬか 赤唐辛子		
28⊟	鶏そぼろご飯	精白米 油 さとう	牛乳 鶏ひき肉	土しょうが グリンピース	みりん こいロしょうゆ 塩		
(月)	ごま風味味噌汁	ねりごま	冷凍豆腐 冷凍うすあげ わかめ みそ	大根 みつば えのきたけ	削り節		
30⊟	八宝菜	うずまきパン	牛乳 豚肉 エビ イカ	たけのこ にんじん 白菜 玉ねぎ もやし 干ししいたけ 土しょうが	酒 鶏がら 塩 コショウ 中華スープ うすロしょうゆ		
(水)	はたはたのから揚げ	油 ごま油 片栗粉 揚げ油	うずら卵 はたはた(片栗粉付き)	060 LOONIGH TOT 30.	十手へ / フォロしょノザ		
		1	1	I	1		

今月の栄養価

J/JUJ/NE	/50/// 長世										
	エネルギー	たんぱく質	脂質	ナトリウム	カルシウム	鉄	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食物繊維
	(kcal)	(g)	(g)	(食塩相当量) (g)	(mg)	(mg)	(μgRE)	(mg)	(mg)	(mg)	(g)
	(11001)	107	(0)	107	111187	(0)	(111.07	111107	111187	107
今月平均	638	24.1	19.9	2.6	319	1.9	211	0.33	0.48	17	4.1
文科省基準	640	18~32	☆	2.5 未満	350	3.0	170	0.40	0.40	20	5.0

☆学校給食による摂取エネルギー全体の25~30%