

城山中学校

७५	کہ		万个及所丛	<u> </u>	た 少	₽. ₽.	۵	· · ·		
日付	主食	AL 7 . 14		主な材料						Iネルギー(kcal) たんぱく質
			飲み物・主菜・副菜	肉・魚・卵・豆	牛乳・小魚・海藻	緑黄色野菜	その他の野菜・果物	穀類・いも類	油類	(g) 脂質(g) 塩分(g)
8 (火)	五穀ご飯	牛乳	トマトチキンカレー 宮っ子 フルーツヨーグルト	1 群 鶏肉	2群 牛乳 チーズ ヨーグルト	3群 にんじん トマト	4群 たまねぎ みかん パイン	5群 米 五穀 じゃがいも 砂糖	6群 サラダ油 ごま	961 27.5 23.9 2.3
9 (水)	米粉パン	牛乳	チョコクリーム 白身魚フライ ソース ブロッコリーサラダ わんたんスープ	ホキ 豚肉	牛乳	にんじん ブロッコリー 小松菜	コーン キャベツ もやし ねぎ	米粉 小麦粉 わんたん 砂糖	サラダ油 ごま チョコクリーム	866 31.7 28.6 4.0
10 (木)	炊き おこわ	牛乳	鶏肉の味噌漬け焼き おひたし 五目きんぴら 進級	鶏肉 さつま揚げ 味噌	牛乳	にんじん 小松菜	キャベツ もやし ごぼう 大根	米 もち米 ささげ こんにゃく 砂糖	サラダ油 ごま	804 30.5 23.8 2.8
(金)	麦入りご飯	牛乳	お花の豆腐ハンバーグ 入等 ゆで野菜サラダ 味噌汁 さくらゼリー	鶏肉 豆腐 おから 味噌	牛乳 わかめ	にんじん 小松菜	たまねぎ キャベツ	米 麦砂糖	サラダ油ごま油	867 30.5 20.7 2.6
14 (月)	麦入りご飯	牛乳	いわしのごま味噌煮 磯辺和え 豚肉と野菜の旨煮	いわし 豚肉 味噌	牛乳 のり	にんじん 小松菜 いんげん	キャベツ たまねぎ ごぼう しいたけ	米 麦 じゃがいも 砂糖	サラダ油 ごま	844 31.8 21.5 3.5
15 (火)	麦入りご飯	牛乳	野菜のかき揚げ タレ もやしとにらのごま和え 味噌けんちん汁	豆腐味噌	牛乳	にんじん にら 小松菜 春菊	たまねぎ ごぼう もやし 大根	米 麦 さといも こんにゃく 砂糖	サラダ油 ごま	899 25.1 29.2 2.9
16 (水)	ツナ トースト	牛乳	ミートボールと野菜のカレー煮 海藻サラダ セノビーゼリー	ツナ 鶏肉 豚肉	牛乳 チーズ 海藻	にんじん グリンピース	マッシュルーム たまねぎ キャベツ コーン	小麦粉 じゃがいも 砂糖	サラダ油 マヨネーズ ごま	782 32.3 25.8 3.1
17 (木)	麦入りご飯	牛乳	にらまんじゅう ナムル 麻婆豆腐	豆腐 豚肉 味噌	牛乳	にんじん にら	キャベツ たけのこ もやし たまねぎ しいたけ ねぎ	ざらめ	サラダ油	822 29.7 20.1 2.5
18 (金)	麦入りご飯	牛乳	大豆とじゃこの甘辛炒め 味噌汁 ひじきぱっぱ	鶏肉 高野豆腐 大豆 油揚げ 味噌	牛乳 じゃこ ひじき	にんじん 小松菜	たけのこ ごぼう 大根	米 麦 片栗粉 砂糖 こんにゃく	サラダ油	854 36.2 21.7 2.5
21 (月)	•	THE STATE OF THE S	バンサンスウ えびしゅうまい・ポークしゅうまい ヨーグルト	豚肉 なると えび たら	牛乳 ヨーグルト	にんじん	キャベツ 枝豆 もやし	小麦粉 春雨 砂糖 でん粉	サラダ油 ごま油	763 26.7 22.1 3.5
22 (火)	麦入りご飯	牛乳	さばの香辛焼き 切干大根のポン酢和え 牛肉とごぼうの煮物	さば 牛肉	牛乳	にんじん いんげん 小松菜	大根 ごぼう	米 麦 こんにゃく 砂糖	サラダ油 ごま ごま油	842 35.6 24.8 2.7
23 (水)	シェルパン	牛乳	セルフハムカツサンド ポテトスープ (ゆでキャベツ・ソース) 手作りミルクいちごゼリー	ベーコン	牛乳	にんじん 小松菜	キャベツ たまねぎ コーン いちごピュレ	小麦粉 じゃがいも 砂糖 グラニュー糖	サラダ油	825 32 20.3 3.7
24 (木)	麦入りご飯	牛乳	生揚げと豚肉のピリ辛炒め 中華風スープ お魚ふりかけ	豚肉 生揚げ 卵 ハム	牛乳	にんじん チンゲン菜	えのきたけ たまねぎ ねぎ キャベツ	米 麦 片栗粉 砂糖	サラダ油 ごま油	770 28.1 24.3 2.7
25 (金)	焼きそば		じゃがいも入り焼きそば 春雨サラダ ココア米粉パン	豚肉	牛乳 青のり	にんじん にら	キャベツ たまねぎ	小麦粉 米粉 春雨 砂糖 じゃがいも	サラダ油 ごま	750 30.8 24.5 3.2
28 (月)	麦入りご飯	牛乳	セルフ二色丼 根菜のすまし汁 (卵そぼろ・鶏そぼろ) アセロラゼリー	卵 鶏肉	牛乳	にんじん 小松菜	たまねぎ えだまめ 大根 ごぼう	米 麦 こんにゃく でん粉 砂糖	サラダ油	812 32.9 19.8 2.6
30 (水)	場げパン	牛乳	フレンチサラダ チキンポトフ ミニフィッシュ	鶏肉 ベーコン	牛乳 ミニフィッシュ	にんじん 小松菜 いんげん	コーン たまねぎ キャベツ セロリ	小麦粉 グラニュー糖 砂糖 じゃがいも	サラダ油	842 31.0 31.7 3.5

※都合により、献立を変更することがあります。 ★精白米・パンの小麦粉は宇都宮産、牛乳は栃木県産です。

1年生の給食は、4月10日(木)より始まります。

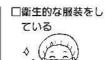
ご進級、入学おめでとうございます。学校給食の目標は、「食事の重要性」「心身の健康」「選択する能力」 「食文化」を理解したり、「感謝の心」「社会性」を身につけることです。毎日の給食を教材として、健康と 食生活について学びましょう。

給食調理業務は今年度も、株式会社東洋食品の7名が担当します。



感染症予防のため、健康や衛生チェックをして、体 調が悪い時は先生に伝えて当番をかわってもらいます。





□手をきれいに 洗った



4月平均 摂取基準 エネルギー **824**kcal タンパク質 **30.7** g 脂質 **23.9** g 塩分 **2.9**g

830kcal 27.5~41.5 gl 18.5~27.7 g 2.5g未満



衛生的な配膳のために,白衣の洗濯のご協力をお願いします。

給食委員会や先生が、給食当番の健康&衛生チェックを行います。 今年度も安全に給食の配膳を実施しましょう。