

令和6年度 3月給食予定献立表 宝木

44	433	A						Cini	ロ回・ハン	,	基準
		学				主に体の調子を		主に体のエネルギ・		-	1 111 † - 820Ko
	曜	校	献立名	1群 魚・肉・卵	2群	3群	4 群 その他の野采	5群		その他	たんぱく貫 30 脂質 25
		園		豆・豆製品	牛乳・小魚・海藻	緑黄色野菜	果物	穀類・いも類・砂糖	油脂類		塩分3
				豚肉	煮干粉 牛乳		もやし・コーン・ねぎ・たもぎだけ	中華麺		<u>鶏</u> ガラ	865
3	月		3ーけやき	豚肉	ļ	[5]	キャベツ・ねぎ	小麦粉 春雨	サラダ油 ごま		35.1
			リクエストメニュー		乳製品	にんじん	きゅうり・キャベツ	砂糖・米粉	こま		30.2 4.0
				(きなこ)	(スキムミルク) 牛乳		<u>!</u>	パン・砂糖・(キャラメル)	* (777)		870
	火		3-2	豚肉・牛肉	(ATACAP) 1 FO		 玉ねぎ	パン粉	サラダ油	ケチャッフ゜	34.5
4				35F3 1F3		プロッコリー・にんじん	カリフラワー・キャベツ		2 2 2 7.2	,,,,,	26.9
			リクエストメニュー	ベーコン	牛乳 乳製品	パセリ	コーン・玉ねぎ	小麦粉 砂糖	バター		3.2
5	水				牛乳			米•麦		唐辛子・酢	899
			3-1	₹□			玉ねぎ	でん粉・砂糖	サラダ油		
			リクエストメニュー		のり		白菜・もやし				26.5
				豚肉・豆腐・みる		にんじん	大根・ごぼう・こんにゃく・ねぎ		サラダ油		2.8
	木	_	<u>ご飯 牛乳 </u> 焼き魚	赤魚	牛乳			米•麦	<u> </u>	_	780 31.9
6			<u> </u>	<u> </u>	<u> </u>	ほうれん草・にんじん	もめし にんにく		ごま油		18.0
			五目きんぴら	鶏肉・さつま揚げ	<u>-</u> 茎わかめ・煮干粉		大根・ごぼう・こんにゃく	砂糖	サラダ油		3.0
				豚肉	牛乳		キムチ(白菜)・たくあん(大根)	米	ごま油		846
7	金		3-4	鶏肉			生姜	片栗粉	サラダ油	-	31.8
1	丒		リクエストメニュー			小松菜・にんじん	もやし・白菜		ごま		24.2
			1,241,722				みかん・パイン・モモ・りんご・いちご果汁				3.5
				50 d	わかめ 牛乳			米		747	898
10	月		3-3	鶏肉	0.10	にこれ / 草	にんにく・生姜	砂糖	ごま	コ チ シ゛ャン・ ケチャッフ゜	31.3
	, ,		リクエストメニュー	豚肉	のり 煮干粉 乳製品	ほうれん草 にんじん・にら	もやし えのき・舞茸・なめこ・白菜・ねぎ	春雨 砂糖	ごま・アーモンド	(鶏ガラ)	33.6
					点下机 乳表品	12/11/11/11/12/15	んのは、独自・なめて、日来・ねる	台附 砂棉	こみ・ゲーバ	(知り)	3.3
			卒業式 チーズパン 学校園合同 年乳 #88		チーズ		さん、卒業	パン		-	794 33.8
12	水	*	泊江かキスげ 個局家	豚肉	7-50		もやし・にら	中華麺	サラダ油	ソース	26.7
			ざくざく 桃ゼリー 応援メニュー	焼き豆腐・ちくわ	いりこ	にんじん	大根・ごぼう・しいたけ・こんにゃく	さといも	J J J //III		4.0
			麦入りごはん 牛乳 スタミナ焼き		牛乳			米•麦			827
13	木		スタミナ焼き	豚肉			玉ねぎ・にんにく・生姜		サラダ油		36.7
			切り干し大根のボン酢あえ			ほうれん草・にんじん			ごま	ポン酢	18.3
			みそ汁	みそ・油揚げ	わかめ		玉ねぎ	じゃがいも		(鯖節)	3.0
		_	五穀ごはん チキンカレー	鶏肉	牛乳	にんじん・トマト	玉ねぎ・セロリ・にんにく・生姜	米・玄米	サラダ油	香辛料	890 33,1
14	金	**	海藻サラダ		わかめ		キャベツ・きゅうり・コーン	0 00 010 · 319240	ごま油	U+14	23.9
		7	<u> </u>	90	<u> </u>			砂糖	_ C (A)		2.6
			<u> </u> 生乳		牛乳			米			890
17			プルコギ風炒めもの紫田さんちのしいたけ使用	鶏肉		にんじん・にら	玉ねぎ・もやし・しいたけ・にんにく	-生姜	サラダ油	豆板醤	35.4
1 /	7	**	かきたま汁	卵•高野豆腐		にんじん・小松菜	玉ねぎ				25.0
		/	韓国のり		のり			W =			2.3
			麦入りごはん 牛乳 性乳	全日6 番	牛乳			米•麦			831
18	火		<u>焼き魚</u> ナムル	銀鱈		にら	えのき・もやし	砂糖	ごま・ごま油	辛子	30.3 27.9
			ノムル 八宝菜	豚肉・いか・えび・うす	! から卵	にんじん	えのさ・もやし 玉ねぎ・白菜・きくらげ・生姜	片栗粉	サラダ油	+ 3	27.9
			<u>ハ玉米</u> ブリオッシュパン 牛乳	, ,,, ,,,, ,,,, ,,,,,,,,,,,,,,,,,	牛乳	,,,,,,	- 100 日本 0 (50) 工安	パン	J J J / III		803
10	水	_	かんぴょうグラタン	鶏肉	<u></u> 牛乳・チーズ	ほうれん草	かんぴょう・玉ねぎ・エリンギ・コーン		バター		30.0
19		*	はくさいとあさりのスープ	あさり	わかめ	にんじん・小ねぎ	白菜・もやし・ねぎ				24.5
			アセロラゼリー				アセロラ果汁	砂糖			3,0
20	木		春分の日	\$\frac{1}{6}\text{\$\frac{1}{6}		* \$ \$ \$ \$ \$ \$ \$	3			30	\$ \$\frac{*}{2}
21	金		ごはん 牛乳 鶏肉のかりん揚げ	鶏肉	牛乳		生姜	米 でん粉	米油	-	870 31.5
			類内のかりん揚げ 塩昆布あえごま油風味	大同门	. 昆布	ほうれん草	^{生姜} キャベツ・もやし	C70利力	米油 ごま・ごま油		28.3
			塩比りめんこな畑風味 けんちん汁 デザート	豆腐・みそ	FRID	にんじん	大根・ごぼう・ねぎ・こんにゃく	里芋	C6 C6/III		2.5
24	月		修了式	** 1	• 23		なさん、修		でとう	!	1

都合により献立を変更する場合があります。

今年度の最終月になりました。

この一年間で食に関する学びはいかがでしたか? 知識を実践に生かして自分の身体のために役立ててくださいね。

今月のミネラル平均 カルシウム: 437mg 鉄分: 4.7mg

3月はリクエストメニューや麺の割合が多いため、どうしても塩分が高めになってしまいます。朝・夕の食事で調整をお願いします。



朝ごはんを 食べていま したか?



こちをうさま でした

感謝の気持ちを 持っています



朝・昼・夜の3 食を食べてい ますか?



なるべく 偏食を減らせる ようにチャレンジ していますか?



よくかんで食べて いますか?



当番の仕事は責任を もってやっています か?



家事を手伝っ ていますか?