

1 = 給食こんだて表

宇都宮市立中央小学校 給食回数17回 米飯12回 県産小麦使用パン3回 麺1回 おにぎり1回

えいようそ エネルギー おもなざいりょう こんだてめい 緑の食べ物 Ħ 矐 黄の食べ物 赤の食べ物 ししつ 脂質(g) たんぱく質(g) t にく ほね 血や肉、骨のもととなる からだ ちょうし ととの 体 の調子を整える えんぶん **塩分**(g) 熱や力のもととなる 15.7 さわらのみそ焼き ごまあえ 田舎汁 ピダ セュデ でん粉, サラダ油 ・* っ ゙ 小松菜, キャベツ, もやし, にんじん 火 麦入りご飯 砂糖, こんにゃく, じゃが芋, ごま かつお驚 ごぼう 258 1.9 ★旭っ子ランチ★ 19.5 こめ、 むぎ、 サラダ油, 砂糖, 中ざら糖 きゅうにゅう あぶらあ たまご 牛乳,油揚げ,卵 厚焼き卵おひたし えのきだけ, まいたけ, <mark>にんじん</mark>, 枝豆 5 水 きのこご飯 到. さつま芋入りきんぴら さつま揚げ、鶏肉、豚肉 こんにゃく,さつまいも,ごま゚゚゚゚゙゙ヹ゚ 白菜, もやし, ごぼう, 大根 248 23 たまれぎ、ピーマン、 きゃべつ、 首菜 182 リンゴジャム 焼きビーフン コッペパン, さとう, ビーフン きゅうにゅう とりにく ぶたにく 牛乳,鶏肉,豚肉 チンゲン^葉, <mark>にんじん, もやし</mark> 6 木 コッペパン ちゅうかふう 中華風スープ サラダ油,ごま油。 21.4 2.6 ╀ししいたけ 606 196 豚肉と野菜のみそ炒め こめ むぎ 米. 麦. サラダ油. 砂糖 きゃべつ. ねぎ. にんじん. 玉ねぎ 7 金 養入りご飯 がとわかめのスープ でん粉, ごま猫 手ししいたけ, ピーマン, しょうが, <mark>もやし</mark> 187 615 しょ state は 白身魚のチリソースがけ ナムル こめ むぎ 米. 麦. サラダ油. 砂糖 きゅうにゅう 牛乳,タラ,鶏肉 にんにく、しょうが、 ねぎ、 キャベツ 11 きぎょりご飯 火 ひじきと^{たまご}のスープ ひじき、豆腐、姉 でん紛 もやし、にんじん、ほうれんそう 1.8 615 193 ショスクロサーズ性き [〒]米, 菱, マヨネーズ, こんにゃく ぎゅうにゅう とりにく みそ 牛乳、鶏肉、味噌 首菜, もやし, パセリ 12 ъk 麦入りご飯 にんじん,ねぎ,「ホキっな からしあえ いもの子汁 豆腐、チーズ、かつお節 2.2 にんじん, 玉ねぎ, エリンギ, えのき 621 18.8 秋の香りのミートソース ゆでやさい スパゲティ, マーガリン 13 木 ぎゅうにゅう ぶたにく 牛乳. 豚肉. チーズ スパゲティ マッシュルーム. しょうが. にんにく サラダ油. 中ざら糖 乳 手作がレッシング 255 2.5 ブロッコリー, きゃべつ, トマト 631 20.5 ぎゅうにゅう ぶたにく あぶらぁ 牛乳,豚肉,油揚げ,みそ にんじん, たまねぎ, ピーマン, キャベ 14 こめ、 セッッ * まがら 米. 麦. サラダ油. さとう 金 麦入りご飯 スタミナ焼き おひたし みそ汁 豆腐. かつお節 にんにく、しょうが、もやし、小松菜 28.7 23 こめ, むぎ, サラダ油, さといも 197 ぎゅうにゅう ぶたにく とりにく か t 牛乳,豚肉,鶏肉,味噌 骸肉のしょうが焼き ごまあえ しょうが, ほうれん草, <mark>にんじん</mark>, ごぼう 17 月 きまりご飯 さとう, こんにゃく, ごま 到, さつま汁 たいこん 大根, ねぎ, キャベツ かつお節 291 19 ★お弁当の日★ 239 ぎゅうにゅう とりにく 牛乳. 鶏肉. のり. 豆腐 鶏のから揚げ 磯辺和え しょうが, ほうれん草, きゃべつ 18 火 でん粉,サラダ鮪 (持参) 味噌汁 葉 かつお なめこ. ねぎ. もやし 19.3 22 634 19.6 きゅうにゅう とりにく とう き 牛乳,鶏肉,豆腐 しょうが, むき枝豊, たまねぎ, にんじん 19 セルフニ色丼 大根スープ 水 麦入りご飯 こめ, むぎ, さとう, サラダ油 たまご ttt. 大根,だいこんの葉,セロリー 28.3 1.6 宝ねぎ、<mark>にんじん</mark>、グリーンピース イチゴミックスジャム 635 225 コッペパン, サラダ猫 20 木 コッペパン マカロニのクリーム着 きゅうにゅう とりにく だっしかにゅう 牛乳,鶏肉,脱脂粉乳 マッシュルーム,もやし,「小松菜 マカロニ,小麦粉,マーガリン 239 2.3 ゆで野菜 手作りドレッシング キャベツ, いちご, りんご たまねぎ, にんじん, グリーンピース 643 193 チキンカレー ゆで野菜 ニめ セッッ ヒッッ まがら 米. 麦. サラダ油. ごま油 21 金 養入りご飯 にんにく, キャベツ, ブロッコリー 乳 手作り中華ドレッシング じゃがいも とうもろこし ★簗瀬小おすすめ献立 681 199 鶏肉の漬込み焼き おひたし しょうが、ほうれんそう、にんじん、大根 25 ^{こめ、むぎ} 米. 麦. さとう. 小麦粉 きゅうにゅう とりにく ギル キ乳,鶏肉,かつお節 麦入りご飯 もやし、小松菜. ねぎ すいとん 2.4 ★宮っ子ラン こめ, むぎ, サラダ油, はるさめ しょうが, かんぴょう, しいたけ 624 22.1 ぎゅうにゅう がたにく とう か 牛乳, 豚肉, 豆腐 26 水 鬱学めし さとう, ごま知 にら、キャベツ、にんじん、もやし 到. チンゲン菜と豆腐のスープ わかめ 196 23 チンゲン菜 きゃべつ, にんじん, 玉ねぎ 648 222 27 木 コッペパン, サラダ油, さとう きゅうにゅう ぶたにく たいず 牛乳,豚肉,大豆,ベーコン マッシュルーム, トマト, ブロッコリー ミルクパン 乳, ゆで野菜 手作りフレンチドレッシング 27.4 24 とうもろこし ^{たま}玉ねぎ, <mark>にんじん</mark>, セロリ 21.3 28 余 乳 アンサンブルエッグ 洋風卵スープ ぎゅうにゅう とりにく たまご 牛乳,鶏肉,卵 チキンライス とうもろこし, マッシュルーム じゃがいも 23.6 2.7 むき枝豊 中学年児童 (3, 4年生) 1人1回当たりの学校給食摂取基準 ・エネルギー 650kcal ・たんぱく質 21.1~32. 色がついている野菜は宇都宮市産です。 616 188 坮 24.4 21

・脂質 14.4~21.7g ・塩分 2.0g



※都合により献立が変更になる場合があります



★苦手なものも ししは食べて. かぜに負けない体をつくろう











