

) 令和6年4月 ______

都合により、献立を変更することがあります。

(<u></u> - <u></u>)	〇 节和6年4月	主に体の組織をつくる食品群 主に体の調子を整える食品群 主に体のエネルギーになる食品群 エスルギー たんぱん							
000	献立予定表	1群	2群	3群	4群	<u>エに体のエネルギー</u> 5群	6群	エネルギー kcal	たんぱく質 g
曜日	献立名	魚・肉・卵豆・豆製品	牛乳・小魚 海そう	緑黄色野菜	その他の野菜果物	穀類・いも類 砂糖	油脂類	脂質 g	塩分 g
8(月)	麦入りごはん					米 麦			
	ハヤシライス	豚肉		にんじん トマト	玉ねぎ	小麦粉	油	822	24.7
\odot	牛乳		牛乳					i	
	ゆで野菜サラダ			にんじん ブロッコリー	キャベツ		ドレッシング	21.8	2.3
	国産レモンゼリー			70909	レモン	佐藤			
9(火)	麦入りごはん					米 麦			
	牛乳 入学式		牛乳					821	30.4
\odot	ぎょうざ (2個)	豚肉		にら	玉ねぎ キャベツ 生姜 にんにく	小麦粉 砂糖	油	1	
	ナムル			小松菜 にんじん	もやし		ごま ごま油	23.9	2.3
	マーボー豆腐	豆腐 豚肉 味噌		にんじん にら	玉ねぎ 椎茸 筍 葱 生姜 にんにく	砂糖 でん粉	油 ごま油		
10(水)	シュガートースト		脱脂粉乳		滋 主要 にがにく	小麦粉 砂糖	バター		
	牛乳		牛乳					806	28.4
	ポークポトフ	豚肉 ベーコン		にんじん さやいんげん	セロリー キャベツ 玉ねぎ	じゃがいも			
	春雨サラダ			にんじん	もやし きゅうり	春雨 砂糖	ごま油	29.2	3.2
	いちごゼリー				いちご	砂糖			
11(木)	赤飾 ごま塩					もち米 ささげ	ごま		
	中乳 入学お祝ん	献立	牛乳					817	37.1
\odot	<u> </u>	鶏肉			しょうが にんにく	砂糖	ごま	517	01.1
	おひたし			にんじん ほうれん草	もやし			23.7	
	豆腐とわかめのみそ汁	豆腐 味噌	わかめ		玉ねぎ				2.9
***************************************	お祝いクレープ	豆乳 大豆粉	13.0 13		いちご	砂糖			
12(金)	麦入りごはん	11.50 7 (11.15)				米麦			
\(\frac{1}{2}\)	タスタと1870 牛乳		牛乳					751	35.3
(- -)	下乳 豚肉の生姜焼き	豚肉	1 50		しょうが		油	101	00.0
*****	野菜のゆかり和え	113.7-3		にんじん しそ	キャベツ		7.00		
	吉野汁	鶏肉油揚げ		にんじん 小松菜	大根	里芋 でんぷん		18.4	2.3
	麦入りごはん	Net 3 18175.7		1270 070 131/232		米 麦			
	チキンカレー	鶏肉	粉チーズ	にんじん トマト	玉ねぎ にんにく	じゃがいも	ルウ 油	871	25.1
$(\overline{\omega})$	<u>ナーンカレ</u> 牛乳	大切とり	牛乳	1270070 1 41	1486 IC/0IC \	0 02010	70 J MI	- 0/1	∠0,1
****			わかめ 茎わかめ 昆布 とさかのり	にんじん	キャベツ きゅうり		ドレッシング	 	
	梅子サララ 栃木県産生乳ヨーグルト		昆布 とさかのり	1270070	コーン	砂糖	1.09000	25.0	3.0
16(火)	大学を表現しています。 表入りごはん		J 7701.			米麦			
\sim	生乳		牛乳			×11 ×		777	29.0
(00)	ちくわの二色揚げ	ち くわ	青のり			小麦粉	油	- 1111	29.0
	大根おろし	J (1)	.307.9		大根	-5 -520,190	,m		2.4
****	土佐煮	鶏肉 うずら卵		さやいんげん	たけのこ	砂糖 こんにゃく		19.9	
60	お魚ふりかけ	かつお節 さば かつお節	のり	にんじん	かぼちゃ	砂糖 でん粉	ごま	19.9	∠,+
17(水)	ココア揚げパン	こは カンの別	脱脂粉乳		いるりゃ	小麦粉の糖	ココア 油	₩	
						小女机 形構	コンゲ 油	928	29.1
(\tilde{a})	牛乳 ミートボールと野菜のトマト煮	鶏肉 豚肉	T-3-0	トマト	玉ねぎ 枝豆	砂糖	油	320	∠5.1
***	ゆで野菜サラダ	ベーコン		にんじん プロッコリー	キャベツ コーン	リグが石	ドレシング		\vdash
	アセロラゼリー			フロッコリー	アセロラ	砂糖	トレンプク	29.7	2.8
18(木)					7 607				\blacksquare
_	麦入りごはん		井 切			米 麦		906	20.4
\odot	牛乳 いわしのごきュス孝	7. 2	牛乳			T小事本 ハノルハ	<i>→</i> ±	826	29.4
****	いわしのごまみそ煮	みそ	いわし	11.+1/.#	+ . ^*\\	砂糖 米粉	ごま	_	$\vdash\vdash\vdash$
60/20	機辺あえ	93. ch	のり	小松菜 にんじん	キャベツ 玉ねぎ ごぼう	10 . 40 . 4) ch	23.9	2.1
**************************************	豚肉と野菜のうま煮	豚肉		さやいんげん	しょうが しいたけ	じゃがいも 砂糖	油		1

		主に体の組織をつくる食品群		主に体の調子を整える食品群		主に体のエネルギーになる食品群			
	陽西中学校	1群	2群	3群	4群	5群	6群	ェネルギー kcal	たんぱく質 g
曜日	献立名	魚・肉・卵 豆・豆製品	牛乳・小魚 海そう	緑黄色野菜	その他の野菜 果物	穀類・いも類 砂糖	油脂類	脂質 g	塩分 g
19(金)	麦入りごはん	11 11300	,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,		N IV	米麦		J	Ť
	切り天丼(いか・さつま芋)	いか				さつまいも	油	818	22.4
	牛乳		牛乳			小友机			1
	キャベツときゅうりの塩もみ				キャベツ きゅうり しょうが		ごま油		
	豆腐入りすまし汁	豆腐		にんじん ほうれん草	玉ねぎ			25.1	2.4
22(月)		豚肉		にんじん	白菜 ねぎ 大根	米 麦	ごま油		
	牛乳		牛乳					751	29.3
\odot	うま塩ねぎまんじゅう(2個)	豚肉 大豆粉末		C 5	キャベツ ねぎ しょうが にんにく	小麦粉 砂糖		1	My
	野菜の中華あえ			小松菜	もやし キャベツ	砂糖	ごま油		1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1
	茎わかめのスープ	鶏肉	茎わかめ	にんじん 青梗菜	たけのこ		ごま油	19.3	3.5
23(火)	麦入りごはん					米 麦			
	牛乳		牛乳					827	30.4
\odot	ハンバーグ(フレッシュトマトソース)	豚肉 鶏肉 牛肉 卵	牛乳	トマト パセリ	玉ねぎ にんにく	砂糖	オリーフ [*] オイル 油		
****	ごまあえ	1 1/3 - 913		ほうれん草 にんじん	キャベツ もやし	砂糖	ごま	21.2	2.6
		油揚げ みそ	わかめ	12,00,0		じゃがいも			
24(水)	パインロール		脱脂粉乳		パインアップル	小麦粉 砂糖	マーガリン		
\mathcal{E}	牛乳		牛乳				73 1-27	829	30.8
	白身魚のフライ	ホキ				小麦粉 でん粉 パン粉	油		My
	アスパラとキャベツのサラダ			アスパラガス にんじん	キャベツ コーン	7 1 2 45	ドレシング	25.0	5 m2
	洋風卵スープ	ベーコン 卵		にんじん 小松菜	たまねぎ セロリー	じゃがいも			3.7
25(木)	麦入りごはん					米 麦			
	牛乳		牛乳					874	35.7
\odot	プルコギ風炒め物	豚肉		にんじん にら	玉ねぎ もやし 椎茸 にんにく しょうが	砂糖	ごま ごま油	_	Mz
	トックスープ	卵 鶏肉		チンゲン菜 にんじん	ねぎ	トック		26.7	Z mis
	韓国のり		のり				ごま油		
	とちおとめヨーグルト		ヨーグルト		いちご	砂糖			
26(金)	麦入りごはん					米 麦			
	セルフニ色丼	卵 鶏肉			しょうが 枝豆	砂糖	油	970	36.8
	牛乳		牛乳						
	けんちん汁	豆腐		にんじん 小松菜	大根 ごぼう	じゃがいも こんにゃく	油	29.7	2.3
	はちみつレモンゼリー				レモン	水あめ はちみつ			
30(火)	麦入りごはん					米 麦			
\bigcirc	牛乳		牛乳					824	35.0
	さばの香辛焼き	さば			にんにく		油		
	切干大根のポン酢和え			小松菜 にんじん	切干大根		ごま	04.4	4.0
	牛肉とごぼうの煮物	牛肉		にんじん さやいんげん	ごぼう しょうが	砂糖	油	24.4	1.8
							基準値	830	26.9~41.5
今月のミネラル平均 カルシウム:389mg 鉄分:4.9mg 塩分:2.6g								18.4~27.6	2.5



入学、進級おめでとうございます。新年度が始まりましたね。気持ちを引き締めてがんばりましょう。特に1年生は、小学校より給食時間が短くなり、慣れるまで少し大変です。4時間目が終わったら、きれいに手を洗い、全員で速やかに給食の準備をしましょう。また、中学校でもランチマットを使用します。忘れずに持ってくるようにしましょう。



- ・・・このマークが入っている献立は、陽西地域学校園の共通献立です。
- ・・・このマークが入っている献立は、特に塩分高めの献立です。一日の塩分摂取量に注意しましょう。