

令和6年度 鮫川村学校給食センター たんぱく質 胎 質 塩 分 Tネルギー 赤の食材 緑の食材 黄の食材 日付 献 お休み ゕ からだ ちょうし ととの 体の調子を整える ※上から小学校(中学年)・中学校 からだ エネルギーのもとになる 中華めん <子どもの日献立> にんじん もやし 茎わかめ わかめ 小麦粉 油 中華めん 牛乳 魚すり身カツ 海藻サラダ みそラーメンスープ 1 (水) 豚肉 なると ねぎ チンゲン菜 ごま油 846 37.8 21.0 377 3.9 かまぼ みそ たけの きくらげ 牛乳 鶏肉 きゅうり キャベツ コッペパン さとう コッペパン 牛乳 いちご&マーガリン 670 287 268 321 32 にんじん いちご&マーガリン ウインナ チキンのガーリック焼き ブロッコリーサラダ 2 休 古中停止 玉ねぎ 小松菜 胡麻ドレッシング 347 802 34.2 4.0 30.6 しめじ 620 28.6 20.5 349 2.2 ごはん 牛乳 豚肉のしょうが焼き ッナ 豆腐 キャベツ きゅうり ごま 7 (火) ごま酢あえ
もやしのみそ汁 みそ 小松菜 もやし 27 790 343 234 381 牛乳 あじ きゅうり キャベツ 麦ごはん パン粉 <カミカミ献立> 612 26.2 17.7 2.3 332 糸かまぼこ にんじん 小松菜 豆腐 小麦粉 油 麦ごはん 牛乳 アジフライ か糸かまサラダ わかめのみそ汁 8 (zk) パックソース ねぎ わかめ みそ 786 31.7 20.3 2.8 ハンバーク 米粉パン さとう 米粉パン 牛乳 3.0 673 34.7 24.7 313 鶏肉 キャベツ きゅうり フレンチドレッシング ーグデミグラス! 9 休 ハンバー 玉ねぎ にんじん ペンネマカロニ 823 39.2 28.9 347 3.8 小松菜 -ししいた| 納豆 玉ねぎ ごはん 牛乳 にんじん じゃがいも 606 1.9 25.6 15.5 329 ごはん 牛乳 納豆 豚肉 のり しらたき いんげん さとう 10 金 肉じゃが のりのみそ汁 豆腐 みそ 大根 ほうれん草 785 17.1 2.3 30.2 351 ごぼっ ごま油 にんじん ごはん 602 27.5 17.3 299 2.4 ごはん 牛乳 サケの香味焼き 鶏肉 油揚げ 大根 干ししいたけ さとう 13 (月) 筑前煮 キャベツのみそ汁 みそ たけのこ こんにゃく 761 33.4 3.0 19.7 317 キャベツ 玉ねぎ 小松菜 きゅうり さとう 617 30.8 16.8 362 2.5 ごはん 牛乳 豚肉のごまみそ焼き みそ 豆腐 にんじん 枝豆 ごま さといち 14 (火) ゆかりあえ けんちん汁 ゆかり こんにゃく ごま油 799 370 190 397 31 大根 ごぼう にんじん 牛乳 メルルーサ 玉ねぎ おにぎり 油 おにぎりの日 牛乳 607 23.0 14.9 316 2.5 さとう 鮫中停止 もずく 豆腐 ピーマン でんぷん コーン 15 (xk) 白身魚の甘酢あんかけ 中華サラダ キャベツ 古中停止 なると きゅうり ごま 754 27.0 16.6 338 3.0 もずくスープ きくらに コッペパン ZO_ パインパン 牛乳 690 32.0 29.3 409 3.1 ブロッコリー きゅうり ノンエッグマヨネーズ チーズ 照り焼きチキン 16 休 ツナサラダ 内団子 にんじん 玉ねぎ 白菜 肉団子スープ 860 38.3 34.6 457 4.0 干ししいたけ 油揚げ たけのこ ごはん さとう たけのこごはん 牛乳 597 25.2 19.8 3.0 かつお節 つくね 絹さや キャベツ 豆麩 17 (金) 玄米入りつくね おひたし 豆腐 もやし ほうれん草 765 22.7 370 3.5 30.5 すまし汁 大根 ねき 牛乳. 鶏肉 ごぼう 枝豆 ごはん でんぷん ごはん 牛乳 チキンチキンごぼう 684 31.0 20.8 390 2.2 鮫小停止 大豆 キャベツ さとう 20 月 たまご にんじん 玉ねぎ 小松菜 胡麻ドレッシング 古小停止 切干大根のごまサラダ かき玉汁 865 37.8 24.1 432 2.7 いんげん 干ししいた ぎょうさ **▽**□= もやし 604 16.5 351 1.9 ごはん 牛乳 24.0 豚肉 なると にんじん チンゲン菜 でんぷん ぎょうざ(1人2コ) ねぎ 豆腐 きくらげ もやしのひき肉炒め 中華スープ 803 278 181 367 23 いわし ごぼう ごはん ごま油 牛到 ごはん 上到 27.0 2.5 617 19.2 341 にんじん こんにゃく 鶏肉 豆腐 さとう 22 (7K) いわしの梅煮 五月きんぴら みそ インゲン 玉ねぎ 油揚げ 776 30.9 20.9 363 3.0 にら汁 干ししいた「 ウインナ コッペパン さとう 牛乳 にんじん きゅうり ドックパン 681 26.6 32.2 320 3.2 玉ねぎ マカロニ 23 休 -、ケチャップ) キャベツ ブロッコリ ノンエッグマヨネーズ 805 305 356 4.2 346 牛乳 ひじき きゅうり ごはん ポークカレー(ごはん) 703 22.0 19.3 293 2.6 豚肉 かまぼこ 枝豆 コーン ごま油 カラフルひじきサラダ 24 (金 玉ねぎ じゃがいも カレールー にんじん ラハネゼリー 873 26.6 22.3 310 3.1 牛乳 豚肉 白菜キムチ ごはん 春巻き ごはん 牛乳 春巻き 豚キムチ 595 202 19.1 2.3 294 でんぷん みそ わかめ ねぎ にんじん ごま油 27 月 コーン 玉ねぎ 3.0 785 24.4 22.7 314 たけのこ ごはん 牛乳 ねぎ ごはん さとう 605 2.2 28.5 17.1 312 みそ 油揚げ にんじん ほうれん草 ごま じゃがいも 28 火 豚肉のねぎみそ焼き もやし 玉ねぎ ごまあえ じゃがいものみそ汁 792 34.1 193 334 31 小松菜 干ししい たくあん サク キャベツ ごはん ごま 30.1 ばん 牛乳 636 21.5 385 3.1 生揚げ にんじん さとう 豚肉 きゅうり サケの塩焼き たくあんのポリポリサラダ 29 (7K みそ 玉ねぎ たけのこ ごま油 でんぷん 厚揚げのうま煮 800 36.2 24.8 425 3.6 / /組さや アスパラ 干ししいたけ コッペパン 牛乳 かき サキンのハーブ焼き 牛乳 鶏肉 コーン コッペパン クリームゴール クリームゴールド 697 300 344 358 29 キャベツ ウインナー ブロッコリ オリーブオイル 30 (木 グリーンサラダ にんじん 玉ねぎ イタリアンドレッシング アルファベットスープ 858 358 38.4 382 3.4 白菜 小松菜 玉ねき 629 20.0 2.8 28.4 338 ノンエッグマヨネーズ 豚丼(ごはん) かまぼこ 豆腐 インゲン しらたき 31 (金) 野菜のマヨサラダー豆腐のみそ汁 コーン キャベツ 大根 みそ 346 806 23 1 366 33 きゅうり 小松菜 ねぎ (材料等の都合により献立) かじめる

給 食 一 口 メ モ	今月の地場産品(予定)	予定) 今月の平均栄養価 *右は基準					
今月は、少し早いですが1日(水)に「こどもの日献立」があります。鯉のぼりに	こめ、みそ、とうふ、あぶらあげ、こんにゃく		小学校(中学年)		中学校		
みたてて魚の形をした"魚すり身カツ"やみそラーメンスープには鯉のぼりの 形をしたかまぼこがが登場します。それから、8日(水)は「かみかみ献立」で		エネルギー kcal	634	650	792	830	
す。よくかむことを意識して食べましょう。そして15日(水)は「おにぎりの		たんぱく質 g	27.3	18~32	33.0	25~40	
日」です。忘れずに持参しましょう。	5月の旬の食材	脂質 g	19.7	18~22	22.8	24~28	
	たけのこ、アスパラガス、にんにく、絹さや あじ	カルシウム mg	327	350	361	450	
		塩分 g	2.4	2.0	3.0	2.5	