よていこんだてひょう(小学校)

令和4年 4月

日の出町学校給食センター 小学校

主食	料理名	飲み物 など	カや体温となるもの きいろ		血や肉をつくるもの あか	体の調子をよくするもの みどり	エネルギー たんぱく質
むぎごはん キーマカレー	こんにゃくサラダ (わふうドレ) きよみオレンジ	ぎゅうにゅう			ぎゅうにゅう, ぶたにく, だいずたんぱく, ひよこまめ, レンズまめ, だっしふんにゅう, チーズ	にんにく, しょうが, たまねぎ, にんじん, マッシュルーム, りんご, キャベツ, もやし, チンゲンさい, きよみオレンジ	614 kcal 22.7 g
くろざとうしょくパン	やさいスープ おからいりナゲット② ナポリタンソテー	ぎゅうにゅう	パン, あぶら, でんぷん, スパゲッ ティ		ぎゅうにゅう, とりにく, おから, ぶたにく, ハム, チーズ	キャベツ, たまねぎ, にんじん, もやし, にんにく, ピーマン, マッシュルーム, トマトピューレ	600 kcal 27.1 g
むぎごはん	にくどうふ チャプチェ だいこんサラダ (ちゅうかドレ)	ぎゅうにゅう	こめ, むぎ, しらたき, さとう, あぶら, はるさめ, ごま		ぎゅうにゅう, ぶたにく, とうふ	にんじん, たまねぎ, ながねぎ, みつば, しいたけ, にんにく, もやし, ピーマン, きくらげ, キャベツ, だいこん	598 kca 23.9 g
はちみつしょくパン	ABCスープ デミソースオムレツ コーンポテト	ぎゅうにゅう	パン, マカロニ, あぶら, じゃがいも, バター		ぎゅうにゅう, ベーコン, たまご, とうにゅう, ウィンナー	にんにく, にんじん, たまねぎ, キャベツ, しめじ, マッシュルーム, とうもろこし	592 kca 25.0 g
ごはん	やさいのみそしる さばのしおやき くきわかめのきんぴら	ぎゅうにゅう	こめ, こんにゃく, あぶら, さとう, ごま		ぎゅうにゅう, あぶらあげ, みそ, さば, くきわかめ, ぶたにく	こまつな, キャベツ, たまねぎ, ながねぎ, にんじん, ごぼう, さやいんげん	601 kca 24.7 g
しょくパン	コーンクリームスープ ガーリックポテト もやしサラダ (こうみしおドレ)	ぎゅうにゅう	パン, バター, こむぎこ, あぶら, じゃがいも		ぎゅうにゅう, ベーコン, いんげんまめ, なまクリーム, とうにゅう	にんじん, たまねぎ, セロリ, とうもろこし, にんにく, こまつな, もやし	605 kca 20.8 g
むぎごはん おやこどんのぐ	ひじきとだいずのにもの みかんゼリー	ぎゅうにゅう	こめ, むぎ, じゃがいも, あぶら, さとう, こんにゃく, ゼリー		ぎゅうにゅう, とりにく, たまご, だいず, ひじき, あぶらあげ	たまねぎ, にんじん, さやいんげん	619 kca 26.6 g
しょくパン	ミネストローネ てづくりコロッケ (ソース) もやしソテー	ぎゅうにゅう	パン, マカロニ, あぶら, じゃがい も, こむぎこ, パンこ		ぎゅうにゅう, ベーコン, チーズ, おから, ぶたにく, だいずたんぱく	にんにく, にんじん, たまねぎ, キャベツ, トマト, もやし, ピーマン	598 kca 24.9 g
ごはん	にらたまスープ ししゃものからあげ② ☆1.2ねんせいはひとり1ぽん	ぎゅうにゅう	こめ, でんぷん, あぶら, さとう		ぎゅうにゅう, とうふ, たまご, ししゃも, なまあげ, ぶたにく	にんじん, たまねぎ, にら, にんにく, はくさい, キムチ	620 kca 26.4 g
ソフトめん カレーミートソース	やさいソテー	ぎゅうにゅう	ソフトめん, あぶら, バター, こむ ぎこ		ぎゅうにゅう, ぶたにく, だいずたんぱく, レンズまめ, だっしふんにゅう, チーズ, ハム	にんにく, しょうが, たまねぎ, にんじん, マッシュルーム, りんご, キャベツ, もやし, ピーマン, みしょうかん	646 kca 26.2 g
むぎごはん ハヤシライスのルー	キャベツのソテー ヨーグルト	ぎゅうにゅう	こめ, むぎ, じゃがいも, あぶら, バ ター, こむぎこ		ぎゅうにゅう, ぶたにく, ハム, ヨーグ ルト	にんにく, しょうが, たまねぎ, にんじん, マッシュルーム, グリンピース, トマト・マト・ピューレ, りんご, キャベッ	634 kca 23.0 g
てづくり ハニーレモントースト	きりぼしだいこんいりサラダ	ぎゅうにゅう	パン, バター, マーガリン, はちみつ, さとう, じゃがいも, あぶら, ごまドレッシング		ぎゅうにゅう, ベーコン, ウィンナー	レモンじる、にんにく、たまねぎ、にんじん、キャベツ、えだまめ、とうもろこし、きりぼしだいこん、もやし、こまつな	592 kca 21.5 g
ごはん	キャベッとわかめのみそしる さわらのごまみそやき にくじゃが	ぎゅうにゅう	こめ, ごま, じゃがいも, こんにゃく, あぶら, さとう		ぎゅうにゅう, あぶらあげ, わかめ, みそ, さわら, ぶたにく		589 kca 28.0 g
ココアしょくパン	イタリアンスープ とりむねにくのからあげ マカロニサラダ (ノンエッグマヨ)	ぎゅうにゅう	パン, パンこ, でんぷん, あぶら, マ カロニ		ぎゅうにゅう, ベーコン, たまご, チーズ, とりにく	たまねぎ, にんじん, とうもろこし, にんにく, しょうが, キャベツ, きゅうり	604 kca 31.2 g
ーーー 合により献立が変更I		0	I				608
4、5月分の給食費は、 5月27日(金) に2ヶ月分が引き落としになます。				大久野小·平井小·本宿小 4日 11日(日)		ロの田町平均	25.1
ます。前日までに口座の残局を確認してください。						学校給食摂取基準(範囲)	640 (18~32)
	まされた では かん で で で で で で で で で で で で で で で で で で	できていた。 このではん というがいます にいっています にいっていまり にいっていまり にいっていまり にいっていまり にいっています にいっていまります にいっていまり にいいまないます にいっていまり にいっています にいっています にいっています にいっています にいっています にいっています にいって	************************************	************************************	本ではんキーマカレー さいのスープに からいアース かしょうかん からいアース かしょうかん かっちいアース かしょうかん かっちい アース かしょうかん かっちい アース かしょうかん かっちい アース かしょうかん かっちい アース かしょうかん あぶら さとう でく でく アース かしょうかん かっちい アース かしょうかん かっちい アース かしょうかん かっちい アース かしょうかん かっちい アース かしょうかん あぶら さとう でんぶん あぶら さとう でんぶん あぶら でんがん あぶら でんがん あぶら さとう でき からにゅう かん でき でいます しょくパン コーングリームスープ ガーリック ポテト もい セラダ しょくパン コーングリームスープ ガーリック ポテト もい セラダ しょくパン コーングリーススープ ガーリック ポテト でづくりョロック (ソース) きゅうにゅう でき じゃがいも あぶら とう こんにゃく がい かんだり ぎゅうにゅう でき じゃがいも あぶら さとう こんだんのぐ から でき で アース かしょうかん から あがら きどう こん むき こん でんぶん あぶら ことう こんにゃく がり で で アース かしょうかん から で アース かしょうかん かっちい アース かしょうかん ぎゅうにゅう で アースース かしょうかん かっちい アース かしょうかん きゅうにゅう で アースース かしょうかん きゅうにゅう で アースース かしょうかん きゅうにゅう で アースース とき いのスープに スピミカトので まからのでまみ そやき にく じゃが マース・アース・アース・アース・アース・アース・アース・アース・アース・アース・ア	おきてはん	さまた

しい生活様式」をふまえ、制限の多い給食時間となりますが、皆さんが楽しみになるようなおいし い給食を提供していきたいと思っています。 1年間よろしく

お願いいたします。

校給食の役





給食に地場産物を活用したり、 きょうとしょく きょうじしょく ていきょう 郷土食や行事食を提供したりす うり ちいき ぶんか でんとう ることを通じ、地域の文化や伝統 カガム かんしん ふか たい りかい かんしん ふか に対する理解と関心を深めます





おかず

ごはんやパン、めん類 など、おもにエネル しくのか ギーのもとになる食品

^{はね}は 骨や歯をつく るもとになる カルシウムを ホポ ふ< 多く含む

やさい かいそうるい かいそうるい 野菜、きのこ、いも、海藻類など、お からだっちまり とちのもに体の調子を整えるもとになる しないか おまっか といかずや汁物

残さずに飲みましょう

繋えば、私なり 給食は栄養のバランスを考えて献立がたてられています。 特に予定しがちなカルシウムは ない。は、せいちょうだいせつ、 えいらそ 骨や歯の成長に大切な栄養素です。 このカルシウムをたくさん含んでいるのが「牛乳」。 1日に必要なカルシウムの量をとるためには、給食の牛乳をしっかり飲むことが大切です。

◎ 25日(月)に使用するヨーグルトは、日の出 ちょう ない きょうどう にゅうぎょう さま ちいき こうけん 町 内にある 協同 乳 業 様から地域貢献として ご厚意で無償提供していただいた「健康投資 ヨーグルト」です。

良い質事のお手本です! 主菜 牛乳 さかなにくた思ったいすがいませいのか、 魚、肉、卵、大豆・大豆製品など、 からになった。 おもに体をつくる。 もとになる食品 あちった。

副菜・汁物