

献立予定表

丸亀市飯山学校給食センター TEL 98-2235

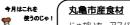
	曜日	献立名			主にエネルギーの もとになる食品		主に体をつくる もとになる食品		主に体の調子を整える もとになる食品		エネルギー (kcal) 小学校 中学校
		主食等	牛乳	副食等	主に炭水化物	主に脂肪	主にたんぱく質	主に無機質	主にカロテン	主にビタミンC	献立のねらい
		まで		キャベツの和え物	米 大麦	ごま	鶏肉卵	牛乳	チンゲン菜	玉ねぎ キャベツ	581 737
1	水	焼き鳥丼	牛乳	かきたま汁	でんぷん 砂糖		豆腐		にんじん 葉ねぎ	干ししいたけ	だしのとり方
				みそバーグ	パン 砂糖	油	鶏肉 みそ	牛乳		生姜 玉ねぎ	687 870
2	木	コッペパン	牛乳	キャロットサラダ ビーフンスープ ヨーグルト	パン粉 ビーフン	エッグフリーマヨネーズ	ツナ うずら卵 豚肉 あさり	ヨーグルト	にんじん パセリ チンゲン菜		米から作られる(麺)ビーフン
		•		あじの香味揚げ		油		牛乳	チンゲン菜	生姜 にんにく	602 774
3	金	麦ごはん	牛乳	もやしの甘酢あえ すまし汁	でんぷん 砂糖	ごま		青のり わかめ	にんじん 葉ねぎ	もやし きゅうり 玉ねぎ	歯と口の衛生週間
				鶏肉の梅ソース	米 大麦	油	鶏肉	牛乳		梅 キャベツ	642 816
6	月	麦ごはん	牛乳	キャベツとちりめんのごま和え たまねぎのみそ汁	でんぷん 砂糖	ごま		わかめ ちりめん		玉ねぎ	入梅について
				さばの塩焼き	米 大麦	ごま	さば 豚肉	牛乳	小松菜	きゅうり キャベツ	656 819
7	火	わかめごはん	牛乳	昆布和え 豚汁		油		わかめ 昆布 ちりめん		ごぼう 玉ねぎ	和食のよさについて
				いかのさらさ揚げ	米 でんぷん	油	いか卵	牛乳	未1gと にら	生姜 きゅうり	590 751
8	水	ごはん	牛乳	きゅうりの酢の物にらたま汁	砂糖	<i>7</i> Ш	豆腐	ちりめん わかめ	にんじん	キャベツ 玉ねぎ	酢のパワー
					パン	油	豚肉 あさり		パセリ トマト	玉ねぎ エリンギ	585 781
9	木	小型ミルクパン	牛乳	ひじきとツナのサラダ	-	ブエ ごまドレッシング		ひじき		なす にんにく コーン	イタリアの料理
			孔	オレンジ(中:キャンディチーズ)	砂糖	<u> </u>	ツナ	(中:チーズ)		キャベツ きゅうり オレンジ	(パスタ・チーズ・トマト)
			/ +	小えびのから揚げ	米 大麦	油		牛乳	にんじん	玉ねぎ 枝豆	624 753
10	金	チキンピラフ	牛乳	ポテトサラダ	0 (-75 0 . 0	エッグフリーマヨネーズ	ベーコン	小えび	チンゲン菜	にんにく きゅうり	じゃがいもの栄養
				豆腐とチンゲンサイのスープ	でんぷん					えのきたけ 干ししいたけ	
40		≠ ~`/+ /	牛	高野豆腐の落とし揚げ		油ボナ	鶏肉 高野豆腐	•		生姜にんにく	692 884
13	月	麦ごはん	乳	チンゲン菜のおかかあえ ひじきと厚揚げの煮物	でんぷん 砂糖 こんにゃく	こま	厚揚げ 豚肉 かつお節	ひしき	ナングン采 小松菜	枝豆 もやし	香川県産: おいでまい 米の栄養
				小いわしのフライ		油	ベーコン ハム	牛 到.		きゅうり 玉ねぎ	634 805
14	火	米粉パン	牛	ひじきのマリネ	か 小麦粉	• -	あさり	ひじき		セロリ にんにく	•
			乳	クラムチャウダー	じゃがいも			小いわし	パセリ	,	成長に必要な栄養素(鉄)
			+	さけの塩焼き	米 大麦	油	さけ	牛乳	小松菜	もやし 玉ねぎ	686 869
15	水	麦ごはん	牛乳	小松菜のごま和え	砂糖 こんにゃく	ごま	牛肉		チンゲン菜	枝豆	バランスのよい
			30	肉じゃが	じゃがいも				にんじん		食事
4.0	_	さぬきの夢パン	牛	ポークビーンズ		•	豚肉 ベーコン			玉ねぎ にんにく	726 890
16	木	(小・中:メーブルジャム)	· 乳	マカロニサラダ	じゃがいも マカロニ	:	大豆 ツナ	かえり	パセリ	きゅうり コーン	小煮干しの栄養
				いりことナッツのオリーブオイルがらめししゃもの磯辺揚げ		油	たこ 鶏肉	牛乳	にんじん	ごぼう 干ししいたけ	629 775
17	金	たこめし	牛	小松菜と大豆の和え物	天ぷら粉	<i>/</i> ⊞	油揚げ ししゃも			枝豆 コーン 大根	029 113
1	37	70000	乳	ふしめん汁	ふしめん		大豆	Hony		切り干し大根 玉ねぎ	郷土料理:たこめし・ふしめん汁
		丸亀の日		さばのみそだれがけ	米 麦 砂糖	油		牛乳		生姜 ごぼう	698 908
20	月	麦ごはん	牛乳	茎わかめ入りきんぴら	こんにゃく	ごま	白天ぷら	茎わかめ	チンゲン菜	枝豆 玉ねぎ	茎わかめについて
			, 0	月菜汁			うずら卵		葉ねぎ		土17/3 ひルこ フリーし
			华	鶏肉のガーリック焼き		油		牛乳		にんにく 生姜	621 762
21	火	コッペパン	牛乳	アスパラサラダ	じゃがいも		ベーコン		パセリ	玉ねぎ セロリ	野菜のどこを食べ ているのだろう
				ミネストローネ (小・中:ミックスナッツ) ゴーヤのかきあげ	コンキリエ (アーモン)	:	白いんげん豆			キャベツ コーン たけのこ 枝豆 にがうり	(アスパラ)
22	水	ジューシー	牛	コーヤのか さめ け もずくスープ	米 砂糖 さつまいも	油	豚肉 あさり 油揚げ ちくわ			たけのこ 枝豆 にかっり 干ししいたけ 玉ねぎ	601 753
	.,,		乳	(小・中:ミニトマト) シークァーサーゼリー	小麦粉 てんぷら	う粉 ゼリー) (1)	もずく		コーン えのきたけ	沖縄慰霊の日
			д	白身魚のサクサクあげ	パン 小麦粉		メルルーサ	牛乳	パセリ	玉ねぎ コーン	622 765
23	木	コッペパン (小・中: 大豆チョコバター)	牛乳	ジャーマンポテト	でんぷん		ベーコン		にんじん	キャベツ セロリ	じゃがいもの調理
			טנ	ジュリアンスープ	じゃがいも (大豆						(メークイン・男爵)
		<u> </u>	华	ドライカレー		油		牛乳	にんじん	セロリ にんにく	656 827
24	金	ターメリックライス	十乳	元気サラダ	小麦粉 砂糖			昆布		生姜 玉ねぎ エリンギ	ゴールドキウイフルーツ
-			\vdash	ゴールドキウイフルーツ	业 圭	λth	かつお節	井 呵		きゅうり ゴールドキウイフルーツ	667 055
27	月	麦ごはん	牛乳	豚肉のビリ辛あえ 切り干し大根のごまドレッシングあえ	米 麦 でんぷん 砂糖	油 ごま		牛乳 わかめ		にんにく 生姜 切り干し大根	667 855
	, ,	× = 1070	乳	じゃがいものみそ汁	じゃがいも	_6	みそ	עט נוכוי		ゅり ころ きゅうり 玉ねぎ	食欲の出る食事
		カミカミデー			パン 小麦粉	油 ごま	うずら卵 大豆	牛乳	にんじん	エリンギ 玉ねぎ	679 859
28	火	コッペパン	牛乳	かみかみサラダ		バター	あさり さきいか	•		:	<u>.</u>
			ナし	ココアビーンズ	砂糖 でんぷん	ごま油	ベーコン ハム			コーン	よくかんで食べよう
		小2 まで	牛	なす入り麻婆豆腐		油		牛乳	葉ねぎ	干ししいたけ なす	658 838
29	水	麦ごはん	十乳	中華サラダ	でんぷん	ごま油	豚肉 大豆		ナノトル・	にんにく 生姜 コーン	中華料理に親しもう
				内団フレナ・ベルクコ プギ	砂糖パング素素	ごま	ハム みそ	上回		マベツ もやし きゅうり	620 700
30	*	コッペパン	牛	肉団子とキャベツのスープ煮 かぼちゃのかのこ揚げ	パン 春雨 _{ナタデココ ゼリー}	油	肉団子 あさり	牛乳		キャベツ 玉ねぎ 干ししいたけ 生姜	632 799
30	11		乳	フルーツポンチ	砂糖		עיטעע			イししいたけ 主妄パイン みかん 黄桃	丁寧に手洗いをしよう
					材料その他の都		<u> </u> 	· · · · · · ·			<u> </u>

≪お知らせ≫

今年度(6月)から、 第1週目の火曜日は 「米飯」となります。



献立は、材料その他の都合により変更することがあります。(小・中)は小・中学校に、(中)は中学校につきます。
*エネルギーは、小学校4年生(基準値 630kcal)・中学校2年生(基準値 820kcal)の値です。



じゃがいも アスパラガス 小松菜 チンゲン菜 葉ねぎ パセリ キャベツ きゅうり 玉ねぎ にんにく なす

香川県産の食材

米 大麦 米粉パン さぬきの夢パン 天ぶら粉 牛乳 卵 鶏肉 たこ 小いわし 小えび かえり ちりめん たけのこ きくらげ