

献立予定表

丸亀市飯山学校給食センター TEL 98-2235

		7 ,		ور کی							
В	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
		TKA	乳	さわらのみそだれがけ			油揚げ さわら			たけのこ 生姜	669 813
2	月	たけのこごはん	牛乳	もやしの甘酢あえ	ふしめん	/ш СС	みそ ハム	1 50	こんじん	もやし きゅうり	000 010
_	,,,	101707001010	乳		かしわもち		OF C /IA			大根 玉ねぎ	端午の節句
				ちくわの新茶揚げ		油	ちくわ かつお節	片 回	未1なC にんじん	きゅうり もやし	649 788
6	金	菜飯ごはん	牛乳	きゅうりのおかかあえ	末 人友 天ぷら粉	泄	厚揚げ 豚肉		LNUN	•	049 700
O	217	米以こはん	乳				序物リ 豚肉	0.09		枝豆	新茶
				ひじきと厚揚げの煮物	こんにゃく 砂糖	i	85.00 株子三度	上回 日左	インゲンギ	玉ねぎ 干ししいたけ	740 050
9	月	麦ごはん	牛	ししゃもの磯辺揚げ		•		十子 比1月		:	710 859
9			牛乳	きゅうりの即席漬け	てんぷん	ごま		1	LNUN	白ねぎ 生姜 にんにく	朝食をしっかり食べよう
				焼き豆腐のみそそぼろ煮	天ぷら粉 砂糖 パン	油	ベーコン ツナ	ちりめん	<i>I</i> - / " /	きゅうり キャベツ	500 700
10	\L	¬ ^° 1 ° > /	牛							エリンギ 玉ねぎ	592 762
10	У.	コッペパン	牛乳	キャロットサラダ	-	•	めさり つずら卵	生グリーム		コーン 小夏	旬:小夏
				小夏	小麦粉 砂糖	<u> </u>		나피	パセリ	ルナ フト =	700 004
11	水	麦ごはん	牛乳	さばの幽庵焼き	米 大麦			牛乳		ゆず そら豆	733 921
				そら豆の甘煮	でんぷん 砂糖		みそ		葉ねぎ	ごぼう もやし	旬: そら豆
				豚肉とごぼうのみそ汁	こんにゃく	_	· · ·	11 251		玉ねぎ	004 705
10	+	J 60 1305 .	牛	手作りハンバーグ		油		牛乳		玉ねぎ もやし	624 795
12	\wedge	コッペパン	· 乳		パン粉 パスティーニ	i		ひじき	チンゲン菜	セロリ	感謝して食べよう
				ABCスープ		ごま	ベーコン		にんじん		
	_		牛	白身魚の香味揚げ		油	鶏肉 油揚げ			たけのこ わらび	628 773
13	金	山菜おこわ	乳	キャベツとわかめの酢の物	でんぷん	ごま	_	わかめ	葉ねぎ	にんにく 生姜	山菜
				豆腐のすまし汁	砂糖		なると 豆腐			きゅうり キャベツ 玉ねぎ	
			牛	鮭の薬味ソースかけ		油		牛乳		にんにく 生姜	637 807
16	月	麦ごはん	乳	切り干し大根のごまあえ	でんぷん	ごま油	ツナ なると	わかめ		キャベツ 切り干し大根	旬:たけのこ
				若竹汁	砂糖	ごま				たけのこ	9 - 70.700
			廾	じゃがいものチーズ焼き	パン	ごま油	ベーコン	牛乳	パセリ	もやし きゅうり	604 762
17	火	米粉パン	牛 乳	ごまじゃこサラダ	じゃがいも	ごま	チーズ あさり	ちりめん	にんじん	コーン キャベツ 生姜	米粉パン
			30	キャベツと肉団子のスープ	春雨 砂糖		肉団子		チンゲン菜	玉ねぎ 干ししいたけ	ストがリハン
		カミカミデー	+	そら豆のカレー揚げ	米 麦	油	高野豆腐	牛乳	にんじん	玉ねぎ 干ししいたけ	708 901
18	水	麦ごはん	牛乳	かみかみあえ	じゃがいも	ごま油	鶏肉 さきいか			枝豆 ごぼう そら豆	よくかんでたべよう
				高野豆腐の煮物	天ぷら粉 砂糖	ごま	ハム			きゅうり コーン	0 1370 (12 10 2
		食育の日	+	きのこの和風スパゲティ	パン	油	ベーコン	牛乳	にんじん	しめじ エリンギ きゅうり	667 839
19	木	小型コッペパン	牛 乳	海藻サラダ	スパゲティ		あさり	ちりめん 海藻ミックス	葉ねぎ	干ししいたけ 玉ねぎ キャベツ	成長期に必要な
			30	スパイシービーンズ (小・申:ヨーグルト)	でんぷん 砂糖		大豆	(ヨーグルト)	切り干し大根	にんにく きくらげ	栄養
		丸亀の日	+	鶏肉の照り焼き	米	ごま	鶏肉	牛乳	小松菜 葉ねぎ	えんどう豆	613 760
20	金	えんどうごはん	牛乳	キャベツのごまあえ	はちみつ	(アーモンド)	うずら卵	(かえり)	にんじん	キャベツ 玉ねぎ	丸亀市産:えんどう豆
			20	春の月菜汁 (小・中:小魚アーモンド)	砂糖				チンゲン菜		心电中座・人/00 万立
				新玉ねぎとエビのかきあげ	うどん	油	豚肉 ちくわ	牛乳	にんじん	玉ねぎ 白ねぎ コーン	639 772
23	月	カレーうどん	午乳	キャベツのアーモンドサラダ	小麦粉 天ぷら粉	アーモンド	えび あさり		葉ねぎ	にんにく 干ししいたけ	並たまわぎ
			3-0		砂糖					キャベツ きゅうり	新たまねぎ
			,.	小いわしのフライ	パン	エッグフリーマヨネーズ	ハム うずら卵	牛乳	にんじん	きゅうり 玉ねぎ	644 818
24	火	ミルクパン	牛乳	ポテトサラダ	じゃがいも	油	豚肉 あさり	小いわし	葉ねぎ	コーン きくらげ	ベトナム料理:フォー
			3-6	フォーのスープ	フォー				チンゲン菜		ヘドノム科理・ノオー
			,.	(牛肉・ナムル)	米 大麦	ごま油	牛肉 ベーコン	牛乳		にんにく 生姜	609 731
25	水	ビビンバ(麦ごはん)	牛 乳	わかめスープ		ごま	豆腐	わかめ		もやし 玉ねぎ	•
			チし	(小・中:ミックスナッツ)	(アーモンド) (カ	₹				干ししいたけ	韓国料理に親しもう
				白いんげん豆のシチュー	パン 小麦粉	油	鶏肉 ハム	牛乳		玉ねぎ セロリ	661 811
26	木	さぬきの夢パン	牛乳	元気サラダ		バター		脱脂粉乳	パセリ	コーン 玉ねぎ	-
		(小・中: いちごジャム)	- 5-1	甘夏みかん	砂糖 (いちごジャム)		白いんげん豆	=	 	ツ きゅうり 甘夏みかん	旬:甘夏みかん
	金	麦ごはん	<u> </u>	かつおの黒潮ソースかけ		油		牛乳		生姜 きゅうり	652 831
27			上生		でんぷん	ごま				コーン キャベツ	•
			孔	キャベツのみそ汁	砂糖			ちりめん		玉ねぎ	旬:かつお
				鶏肉の香味揚げ		油		牛乳	葉ねぎ	生姜 にんにく	651 870
30	月	麦ごはん	牛乳	チンゲン菜とたくあんのごまあえ	でんぷん	ごま		わかめ		もやし たくあん	
	_		乳	じゃがいものみそ汁 (中:キャンティチーズ)	じゃがいも		みそ			玉ねぎ	丸亀市産:チンゲン菜
				チリコンカン		油 オリーブ油		牛乳		玉ねぎ にんにく	702 873
31	火	コッペパン	牛	マカロニサラダ		Ē		かえり		きゅうり コーン	•
'	-		乳	いりことナッツのオリーブオイルがらめ		アーモンド		,		パプリカ(黄)	手洗いをしよう
Щ	大立に	•	<u> </u>	より変更することがありる			中)は小・中	N/ 1-1-1-		<u>バンりが(異)</u> 校につきます。	

*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、 *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。 * (小・中)は小・中学校に、(中)は中学校につきます。

使うのじゃ!

米 もち米 じゃがいも 小松菜 チンゲン菜 葉ねぎ パセリ えんどう豆 キャベツ セロリ そら豆 玉ねぎ にんにく

香川県産の食材

丸亀市産食材

大麦 米粉パン さぬきの夢パン 天ぶら粉 牛乳 卵 鶏肉 豚肉 小いわし かえり ちりめん たけのこ きくらげ 新茶 甘夏みかん