

丸亀市中央学校給食センター TEL 56-8125

| | | | | 4 | | | | | | | | |
|------------|--|----|--|--|-------------------------------------|-----------------------------|---------------------------|-----------------------------------|---|----------|-----|--------------------|
| | 献立名 | | | 食 品 名 | | | | | | エネルギ | | |
| 日 (曜) | | | | 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 | | (kcal) | | 献立のねらい |
| | 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 | 小学校 | 中学校 | |
| 1 (金) | 麦ごはん | | すきやき風煮 ブロッコリーの和えもの みかん ⊕小魚アーモンド | 米 麦 こんにゃく ふ 砂糖 | 油 ごま ア-モンド | 牛肉 焼き豆腐 かつお節 | 牛乳 いりこ | にんじん ブロッコリー | 白菜 白ねぎ しいたけ たまねぎ 大根 キャベツ みかん | 622 | 797 | すき焼き について |
| 4 (月) | 発芽玄米ごはん | | とりつくね キャベツとちりめんのごまあえ 寄せ鍋汁 | 米 発芽玄米 パン粉 砂糖 はるさめ | エッグフリーマヨ ーズ 油 ごま | 鶏肉 卵 みそ 豆腐 | 牛乳 ちりめん | ねぎ チンゲンサイ 春菊 にんじん | しょうが キャベツ もやし 白菜 しいたけ | 607 | 757 | 丸亀市産 春菊 |
| 5 (火) | 少量麦ごはん 味付けのり | | 鮭のいぶりがっこ焼き 白菜のおかかあえ きりたんぽ汁 | 米 麦 パン粉 きりたんぽ さといも | エッグフリーマヨ ーズ ごま | さけ かつお節 油揚げ みそ | 牛乳 のり | こまつな ほうれんそう にんじん ねぎ | いぶりがっこ 白菜 大根 たまねぎ もやし | 618 | 765 | 秋田県の料理 |
| 6 (水) | ☆ 垂水/ キムチごはん | 学校 | ・城辰小学校 希望献立 ☆ 高野豆腐のおとし揚げ 元気サラダ わかめスープ 焼きプリンタルト(小・中) | 米 麦 砂糖 でんぷん 焼きプリンタルト | ごま油油 | 豚肉鶏肉こうや豆腐卵ハムかつお節豆腐ベーコン | 牛乳 昆布 わかめ | にんじん ねぎ | しょうが 白菜キムチ えだまめ にんにく コーン キャベツ きゅうり たまねぎ しいたけ | 728 | 878 | 野菜をしっかり 食べよう |
| 7 (木) | 米粉パン | | ささみのレモンソース ポテトサラダ 冬野菜たっぷりスープ | 米粉パン でんぷ ん 砂糖 じゃがいも | 油 エッグフリーマヨ 一ズ | ベーコン | 牛乳 | にんじん チンゲンサイ | レモン きゅうり コーン たまねぎ かぶ レタス 白菜 しいたけ | 630 | 802 | 丸亀でとれる 冬野菜 |
| 8 金 | 麦ごはん | | 煮込みおでん 百花のごまドレッシングあえ みかん | 米 麦 こんにゃく じゃがいも 砂糖 | 油 ごま | 牛肉 うずら卵 てんぷら みそ ハム | 牛乳 昆布 | にんじん 百花 | 大根 もやし みかん | 613 | 753 | 有機野菜 について |
| 11 (月) | 麦ごはん | | 鶏肉の和風ソースかけ 食べて菜のちりめんあえ いものこ汁 | 米 麦 砂糖 でんぷん さといも | ごま油 ごま | 鶏肉 豆腐 油揚げ みそ | 牛乳 ちりめん | ねぎ 食べて菜 チンゲンサイ にんじん 春菊 | にんにく しょうが キャベツ しめじ 大根 | 612 | 756 | バランスの 良い食事 |
| 12 (火) | さぬきの夢パン いちごジャム | | さけとほうれん草のクリーム煮 ひじきとツナのサラダ キウイフルーツ | 全粒粉パン じゃがいも 小麦粉 砂糖 ジャム | 油 バター ごまドレッシング | 鮭 ベーコン 白いんげん豆 ツナ | 牛乳 生クリーム ひじき | ほうれんそう にんじん | コーン エリンギ たまねぎ キャベツ きゅうり キウイ | 604 | 747 | 地場産物 キウイ |
| 13 (zk) | 中華丼 (麦ごはん) ^(幼~小2まで) | | バンサンスー 大学芋 | 米 麦 砂糖 でんぷん はるさめ さつまいも | ごま油 油 ごま | えび いか うずら卵 豚肉 八ム | 牛乳 | チンゲンサイ にんじん | 白菜 きくらげ たまねぎ しょうが しいたけ たけのこ にんにく きゅうり もやし | 684 | 858 | さつまいもの 栄養 |
| 14 (木) | 小型ミルクパン | | フライドチキン お花畑のサラダ ミネストローネ クリスマスケーキ | ミルクパン 上新粉 でんぷん 砂糖 じゃがいも コンキリエ ケーキ | 油 | 鶏肉 ハム ベーコン | 牛乳 | ブロッコリー にんじん パセリ トマト | にんにく しょうが カリフラワー コーン キャベツ たまねぎ セロリー | 673 | 833 | クリスマス料理 |
| 15 (金) | ★ チキンカレーライス (麦ごはん) | | 小学校 希望献立 ☆ 小松菜のサラダ りんご | 米 麦 じゃがいも 砂糖 小麦粉 | 油 バター | 鶏肉 ベーコン ハム | 脱脂粉乳 チーズ 牛乳 | にんじん こまつな | たまねぎ エリンギ しいたけ にんにく しょうが セロリー もやし コーン りんご | 667 | 825 | 旬の果物 りんご |
| 18 (月) | | | ししゃものごま揚げ かぶと白菜のレモンあえ 豆腐のみそ汁 | 米 砂糖 ふ 天ぷら粉 | 油 ごま | 鶏肉 油揚げ 豆腐 みそ | 牛乳 ししゃも | にんじん かぶ の葉 ねぎ | ごぼう えだまめ しいたけ かぶ 白菜 レモン えのきたけ たまねぎ | 632 | 773 | かぶの葉 を食べよう |
| 19 (火) | ・ 食育の日 小型コッペパン | | ボンゴレスパゲテイ 食べて菜のサラダ アーモンドいりこ ⊕ヨーグルト | コッペパン スパゲティ 砂糖 | 油 ごま アーモンド | あさり ベーコン ハム | 牛乳 チーズ かえり ヨーグルト | にんじん パセリ トマト 食べて菜 チンゲンサイ | にんにく たまねぎ エリンギ もやし コーン | 591 | 828 | 丸亀市産 食べて菜 |
| 20 (zk) | 丸亀の日 ごはん | | さばの香味焼き ツナとキャベツのからしごまあえ 冬の月菜汁 | 米白玉だんご | ごま油 ごま | さば ツナ 油揚げ みそ | 牛乳 | ねぎ チンゲンサイ にんじん | キャベツ もやし 白菜 大根 白ねぎ | 708 | 854 | おいでまい について |
| 21 (木) | コッペパン (城東小・飯野小は揚げバン) チョコ大豆バター (小・中) | | ボルシチ ごぼうサラダ ⊕プロセスチーズ | コッペパン 砂糖 じゃがいも | 油 エッグフリーマ ヨーズ チョコ大豆バ ター | きなこ 牛肉 かまぼこ | 牛乳 生クリーム チーズ | にんじん | たまねぎ セロリー キャベツ ビーツ かぶ にんにく ごぼう きゅうり コーン | 610 | 779 | 北欧の料理 ボルシチ |
| 22 (金) | しっぽくうどん | | かぼちゃのかのこ揚げ 小松菜のゆず香あえ | うどん 砂糖 パン粉 | 油 | 鶏肉 油揚げ かつお節 | 牛乳 | にんじん ねぎ かぼちゃ こまつな | ごぼう たまねぎ 大根 白菜 ゆず | 620 | 755 | 冬至について |
| | <u> </u> 一角は中学校のみに | | <u>.</u> | | 1 | I | I | I. | l | <u> </u> | | <u> </u> |

●は中学校のみにつきます。

<u>| | | |</u> 毎月19日は食育の日です。

今月はこれを

使うのじゃ!

丸亀市産食材

米 にんにく じゃがいも 里芋 チンゲンサイ ブロッコリー ほうれんそう 小松菜 食べて菜 ねぎ しょうが パセリ レタス キャベツ 大根 ビーツ かぶ かぶの葉 白菜 百花 白ねぎ 春菊

香川県産の食材

牛乳 麦 米粉パン さぬきの夢パン 天ぷら粉 卵 鶏肉 かえり ちりめん 金時にんじん セロリ みかん

*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。

*エネルギーは、小学校4年生(基準値 660kcal)・中学校2年生(基準値 830kcal)の値です。