

献立予定表



丸亀市飯山学校給食センター TEL 98-2235

	曜	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		エネルギー(kcal)
					E		1		になる食品	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		主にカロテン	主にビタミンC	献立のねらい
		ちらしずし	牛乳	さわらの塩焼き	米 大麦	エッグフリーマヨネーズ	あなご 油揚げ		にんじん	ごぼう 干ししいたけ	611 766
1	金			わけぎあえ	砂糖		高野豆腐ハム	\$	わけぎ	枝豆 玉ねぎ	ひな祭り
_				すまし汁 ひなあられ	ひなあられ	\ _)まぼこ みそ		ンゲン菜(葉ねぎ)	
		麦ごはん	牛乳	鶏肉の香味あげ	米 大麦 砂糖	· —	鶏肉みそ	牛乳	葉ねぎ	生姜 にんにく	629 791
4	月			いそかあえ	上新粉 でんぷん	しま	油揚げ	のり	小松菜	もやし 玉ねぎ	バランスの良い 食事
				じゃがいものみそ汁 ぶりの照り焼き	じゃがいも 米 もち米	<u></u> 油	小豆 ぶり	わかめ 牛乳	にんじん 菜花	生姜・キャベツ	614 793
	火	赤飯	牛乳	菜花のごまあえ	水の水砂糖	一でま	かつお節	十乳わかめ	^{米化} ほうれん草	主妄 キャハン	014 793
5				紅白だんごのすまし汁	白玉団子	Cd	70. 703 KII	17/3'02	葉ねぎ	玉ねぎ	卒業お祝い献立
				すだちゼリー	すだちゼリー				未10C	上10C	十来037% 18/1
6	水	麦ごはん	牛乳	ししゃものカレーあげ	米大麦	油	豆腐 豚肉	牛乳	チンゲン萃	にんにく 玉ねぎ 生姜	672 863
				小松菜とたくあんのあえもの	天ぷら粉	心 ごま	大豆みそ	ししゃも		干ししいたけ たけのこ	012 000
				焼き豆腐のみそそぼろ煮	砂糖 でんぷん) (III) (I	0000	にんじん	白ねぎ もやし たくあん	食料自給率について
7	木	コッペパン (小6:きなこあげパン) (小6以外:いちごジャム)	#	コーンシチュー	パン 小麦粉	.	ハム (きなこ)	牛乳 昆布		しめじ 玉ねぎ	620 774
				元気サラダ	砂糖 じゃがいも		かつお節 鶏肉		パセリ	コーン キャベツ	
				小煮干しとアーモンドの炒り煮	(いちごジャム)		ベーコン	かえり	, , , ,	きゅうり	食事のマナーについて
8		鯛めし	牛乳	かぼちゃの天ぷら	米 大麦	油	鯛油揚げ	牛乳	にんじん	キャベツ もやし	610 760
	金			ツナとキャベツのからしごまあえ	ふしめん	ごま	ツナ (大豆)	(昆布)	かぼちゃ	大根 玉ねぎ 枝豆	愛媛県の料理:
				ふしめん汁 (小中:昆布大豆)	天ぷら粉	ごま油			チンゲン菜	葉ねぎ	鯛めし
11		麦ごはん	牛乳	さばの七味焼き	米 大麦	ごま	さば みそ	牛乳	チンゲン菜	生姜 もやし 大根	620 762
	月			チンゲン菜のおかかあえ	さといも		かつお節		小松菜 葉ねぎ	ごぼう	食べ物を大切に
				根菜汁	こんにゃく		油揚げ		にんじん		しよう
12	火	ミルクパン (小6:リザーブ給食)	牛乳	ポークビーンズ 五目サラダ	パン 砂糖	油 オリーブ油	豚肉 大豆	牛乳	にんじん	玉ねぎ にんにく	725 906
				いりことナッツのオリーブオイルがらめ	じゃがいも	エッグフリーマヨネーズ	ベーコン	かえり	パセリ	れんこん 枝豆	楽しく食べよう
				(小中:豆乳プリン)	(ちくわ		小松菜		(小6リザーブ給食)
13	水	手巻き寿司 (酢飯)	牛乳	手巻きのり	米 砂糖	エッグフリーマヨネーズ	牛肉ツナ	牛乳	小松菜	生姜 きゅうり	657 820
				(卵焼き) (牛しぐれ煮) (ツナきゅうり)			卵焼き 豆腐	I	にんじん	コーン キャベツ	手洗いについて
				キャベツのみそ汁	LOS . Tabilet	\ _		わかめ	葉ねぎ	玉ねぎ	050 754
14	木	さぬきの夢パン	牛乳	魚のサクサクあげ		油			百花 パセリ	§	659 751
						₹	ベーコン 卵			にんにく レタス	旬:ネーブル
\vdash				卵とレタスのスープ ネーブルオレンジ	うどん	はとかりーム)	オリーブ豚	牛乳		えのきたけ ネーブル	663 814
15	소	オリーブ豚の 五目うどん	牛乳	小いわしのフライ ^{小松菜のごまドレッシングあえ}		泄 ごま	オリーノ豚 油揚げ なると		にんじん 葉わぎ	玉ねぎ もやし コーン	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
	717			_{切れ本} のにみドレッンノンめん	砂糖	しみ	八人	/J VV 14プレ	葉ねぎ 小松菜		香川県の地場産物 (オリーブ豚)
\vdash		丸亀の日		さけの照り焼き	 米 大麦	 油	牛肉 豆腐	 牛乳	にんじん	干ししいたけ ごぼう 大根	611 750
18	月	肉もっそ かきがずー	牛乳	かみかみあえ	砂糖	一でま	さけいか	1 70	葉ねぎ	枝豆 生姜 きゅうり	
				月菜汁	こんにゃく	こよ ごま油	ハム うずら!	驷 みそ	小松菜	コーン 玉ねぎ しめじ	郷土料理:肉もっそ
	火	金青の日米粉パン	牛乳	鶏肉とブロッコリーのグラタン	パン マカロニ	-	鶏肉 ベーコン		ブロッコリー	しめじ 玉ねぎ	658 840
19				ABCZ-7	パスティーニ 砂糖	I' —	いんげん豆	チーズ	パセリ	セロリ いちご パイン	1
				いちご入りフルーツポンチ		I				みかん 黄桃	感謝して食べよう
		小型コッペパン	牛乳	菜花とあさりのスパゲティ		油	ベーコン	牛乳	にんじん	しめじ エリンギ コーン	588 760
21	木			ひじきのマリネ	スパゲティ		あさり ハム	Ī		干ししいたけ 玉ねぎ	
	L			ヨーグルト				ヨーグルト	切り干し大根	にんにく きゅうり	旬:菜花
22		ドライカレーライス (ターメリックライス)	牛乳	ブロッコリーサラダ	米 大麦	油	牛肉 豚肉	牛乳	にんじん	セロリ にんにく	630 788
	金			いちご	砂糖 小麦粉		うずら卵		ブロッコリー	玉ねぎ エリンギ キャベツ	香辛料(ターメリック)、
			ט.ני				大豆 ハム			生姜 コーン いちご	春休みの食事について

*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 660kcal)・中学校2年生(基準値 830kcal)の値です。

丸亀市産食材

もち米 小松菜 チンゲン菜 菜花 パセリ 葉ねぎ 百花 わけぎ ほうれん草 ブロッコリー キャベツ 白ねぎ セロリ 大根 レタス のり

香川県産の食材

米 大麦 米粉パン さぬきの夢パン 天ぷら粉 うどん 牛乳 卵 鶏肉 オリーブ豚 小いわし かえり ちりめん たけのこ みかん ネーブルオレンジ いちご

3/12 (火) 小学6年生リザーブ給食 (和風定食)

- ・わかめごはん
- ・いかのさらさあげ

- 五目サラダいりことナッツの オリーブオイルがらめ青りんごゼリー

今月はこれを 使うのじゃ!