2021年3月 砥川小学校・牛津中学校 予定献立表

<今月の目標> 1年間の反省をしよう

		材料名							ねつりょう 熱 量	ねつりょう熱量
		き しょく ひん 5から 井 の 全 ロ /エリ	たいおん ト/士ンロノー ナンフト	5h LX VA 5	にく ほわ	2.100 1.17 21.7	からだ ちょうし ととの	ちょうみりょう 調味料	烈量 (kcal)	烈 量 (kcal)
日	献立名	黄の食品(力や		赤の食品(血		一 一	(体の調子を整える)	調味料		Le
付	m/	炭水化物	脂質	たんぱく質	無機質		ビタミン 		たんぱく質	たんぱく質
		製類・芋類・砂糖・菓子	油類	かないにく たまご まめ 魚・肉・卵・豆 豆製品など	ぎゅうにゅう にゅうせいひん こざかな かいそう 牛乳・乳製品・小魚・海藻など	色の濃い野菜	その他の野菜・果物	その他	(g)	(g)
	 麦ごはん 牛乳	麦ごはん		豆製品など	牛乳.					
		麦こはん	 		午乳,					
1	テキンカツカレー (チキンカツ) 	薄力粉パン粉 	油	鶏肉				塩 こしょう 白ワイン	667	809
月	(カレー) 入試応援		サラダ油			にんじん	玉葱, しめじ, グリンピース, しょう が, にんにくりんごピューレ	カレールウ 塩 こしょう ケ チャップ	24. 6	29. 2
	レモンサラダ カツカレー	上白糖	オリーブ油			にんじん	キャベツ, だいこん, きゅうり, レモ			
	ちらし寿司 牛乳	ごはん さとう	ごま	錦糸卵 桜でんぶ 油揚	ナツ ノキゼュの II	にんじん えだまめ	れんこん ごぼう かんぴょう	りんご酢 酢 塩 うすくちしょう		
2			マヨネーズ サ	+	十孔/20009	 	干し椎茸	ゆ みりん 酒	554	713
灭	菜の花のからしマヨネーズ和え	さとう	ラダ油	ハム		なばな ほうれんそう	キャベツ	しょうゆ からし	18. 5	22. 5
	すまし汁 中3 最終日	ひなまつり		はんぺん	わかめ	葉ねぎ にんじん	玉ねぎ 白菜 えのき	花かつお だし昆布 うすくちしょ うゆ 塩 酒		
	ミルクパン 牛乳	ミルクパン			牛乳					
_	マカロニグラタン	 マカロニ, 薄力粉	サラダ油, バター	ウいんげん	牛乳. シュレッドチーズ	にんじん パカリ(乾)	 玉葱. しめじ	<u>塩</u> こしょう	569	769 27. 7
3 水		(7) 1 —, 7473 753		10000000		1270 070, 712 7 (+27				
***	きゅうりと大根のサラダ		オリーブ油		海藻ミックス 		きゅうり,だいこん,とうもろこし	塩 胡椒 しょうゆ 白ワイン 酢	21. 1	
	コンソメスープ	じゃがいも	油	ベーコン		にんじん, パセリ(乾)	はくさい, 玉葱 えのき	塩 こしょう しょうゆ		
4 木	ごはん 牛乳	ごはん			牛乳					
	肉丼	ーーーーーーーーーーーー つきこんにゃく	サラダ油	豚肉		 にんじん. 葉ねぎ	 玉葱. ごぼう. えのきたけ	しょうゆ みりん 酒	556	770
			9 7 7 /ш							
	おかか和え 			かつお節 		ほうれんそう, にんじん	キャベツ, きゅうり 	しょうゆ みりん	20. 2	24. 0
	みそしる			★油揚げ、豆腐、,みそ	にぼし	にんじん	はくさい, 玉葱			
5金	ミルクパン 牛乳	ミルクパン			牛乳					
	おからコロッケ	じゃがいも 小麦粉	油	白いんげん おから 豚肉	†	T	 玉ねぎ	<u></u> 塩こしょう 酒	644	867
		パン粉			 	I - 1 1 2				
	コールスローサラダ	三温糖	ドレッシング		ļ	にんじん	キャベツ きゅうり コーン	酢 しょうゆ こしょう	20. 7	27. 3
	ミネストローネ	じゃがいも	オリーブ油	ベーコン		にんじん	玉ねぎ 白菜 しめじ にんにく	しょうゆ 白ワイン塩コショウ コ ンソメ		
٥	ごはん 牛乳	ごはん			牛乳					
	れんこんはさみ揚げ	 パン粉, 天ぷら粉	油	 	+ 牛乳	にんじん	 れんこん, 玉葱	塩 しょうゆ	590	
8 月									17. 5	
<i>,,</i>		校のみ	ごま		塩昆布 	にんじん	キャベツ, だいこん 	しょうゆ	17.5	
	野菜スープ	交 代休 じゃがいも				にんじん, パセリ	キャベツ, 玉葱, えのきたけ	塩 こしょう しょうゆ コンソメ		
9	ごはん 完食デー 牛乳	ごはん			牛乳					
	大学芋	さつまいも さとう	白絞油 黒ごま					しょうゆ しお みりん	604	729 17. 5
火	切り干し大根の中華サラダ	<u>水あめ</u> 片栗粉	ごま油	ハム				しょうゆ みりん	 15. 4	
			<u> </u>	//A			玉ねぎ もやし えのき 干し椎	鶏豚湯 うすくちしょうゆ 塩 酒	10. 4	
	ワンタンスープ	ワンタン			わかめ	にんじん 葉ねぎ	茸	対象の ファくらしょうゆ 塩 泊こしょう		
	小さなミルクパン 牛乳	ミルクパン			牛乳		はるか		_]	
10	春色ソースパスタ	スパゲティ 小麦粉	バター オリー ブ油 サラダ油	ウインナー 豆乳	粉チーズ	グリンピース にんじん	玉ねぎ マッシュルーム	塩 こしょう 白ワイン コンソメ	678	900
水	海藻サラダ	さとう	<u>フ油 サフタ油</u> オリーブ油		 海藻ミックス		きゅうり だいこん とうもろこ	うすくちしょうゆ 塩 こしょう	24. 8	 31.8
			オリーン油				し もも缶 みかん缶 パイン缶 マ	白ワイン りんご酢	24.0	31.0
	フルーツヨーグルト				ルト		ンゴー			
11 木	ごはん 牛乳	ごはん			牛乳					
	鶏のから揚げ	薄力粉,かたくり粉	白絞油	鶏肉			にんにく(りん茎), しょうが	塩 こしょう 白ワイン	616	744
	ハムと大根のサラダ	<u></u>	 オリーブ油	★ ロースハム			だいこん,きゅうり キャベツ	塩 こしょう 酢 白ワイン	24. 4	29. 1
	V.	ナーデー	3 9 DM	油揚げ 豆腐 大豆 み	–	ほうれん草 にんじん ね	 			
	豆腐とほうれん草のみそ汁			7	いりこ	ぎ	玉ねぎ しめじ			
	ミルクパン 牛乳		応援 佐賀ん魚		牛乳					
12	魚のパン粉焼き	パン粉	オリーブ油 エッグケア	マダイ	粉チーズ		パセリ	しょうゆ 白ワイン 塩 こしょう	647	841
金	ごぼうとひじきのマヨ炒め	さとう	エッグケア サ	ベーコン	ひじき	にんじん	ごぼう 玉ねぎ しめじ	しょうゆ みりん 塩 こしょう	30. 0	35. 9
	春キャベツのスープ	じゃがいも	ラダ油	7.0 内			キャベツ 玉ねぎ えのき セロ	コンソメ 白ワイン 塩 こしょう		
				鶏肉		にんじん パセリ	l J	しょうゆ うすくちしょうゆ		+
	ごはん 牛乳	ごはん			牛乳			<u> </u>		
15	厚揚げのキムチチーズ焼き	三温糖	サラダ油,	(冷) ミニ絹厚揚げ	シュレッドチーズ	ほうれんそう	玉葱, にんにく, しょうが	しょうゆ	533	710 19. 9
月	きゅうりときくらげの中華和え	三温糖	ごま油 ごま			にんじん	キャベツ, きゅうり, きくらげ	酢 しょうゆ	16. 8	
	白菜ともやしのスープ		サラダ油			にんじん, 葉ねぎ	はくさい、玉葱、りょくとうもやし	塩 こしょう しょうゆ	1	
			, , , , 四	ואיוריז	4-71	,こ,ひし/ひ, 未14さ		.m U & J U & J I W		
16 火	切れ目入り丸パン/りんご 牛乳	丸パン			牛乳		りんご			
	ミートローフ スクールランチを考	パン粉		豚肉 鶏肉 卵 白いん げん	牛乳	にんじん	たまねぎ れんこん	塩 こしょう 赤ワイン ケ チャップ ソース	678	884
	グリーンサラダ えよう(小学校5年		ドレッシング			にんじん	キャベツ きゅうり コーン	塩	27. 0	35. 3
	コーンスープ 外国語活動より)		パター		 牛乳	 ほうれん草	コーン クリームコーン 玉ねぎ	コンソメ 白ワイン 塩 こしょう	1	
			-				しめじ			
17 水	ごはん 牛乳	ごはん		ļ	牛乳	<u> </u>		<u> </u>	l	
	さばのみそ煮	さとう		さば みそ			生姜	酒 みりん しょうゆ	618	744
	アーモンド和え		アーモンド			ほうれんそう にんじん	キャベツ きゅうり	しょうゆ みりん 塩	24. 9	29. 9
	けんちん汁			 豆腐 油揚げ	T	 にんじん 葉ねぎ	玉ねぎ だいこん ごぼう 干し	うすくちしょうゆ しょうゆ 塩	1	
	ごはん 牛乳	ごはん			牛乳		推茸	酒 だし昆布		
		_ I&/V			T #1					
18	ぎょうざ		ļ	ぎょうざ	<u> </u>			<u> </u>	600	756
木	厚揚げの甜麺醤炒め	さとう	サラダ油	豚ひき肉 厚揚げ		にんじん ピーマン	玉ねぎ キャベツ しめじ 生姜 にんにく	甜麺醤 塩 しょうゆ 酒 みりん	21. 4	26. 6
	わかめスープ		ごま サラダ油 ごま油	鶏肉	わかめ	葉ねぎ にんじん	玉ねぎ 白菜 えのき しょうが	だし昆布 しょうゆ うすくちしょうゆ 塩 ニー・ラ 流		
1,9		I.	しる川		「ntonesian」 このため給食はありま			リル 塩 こしより 潤		
金	ごはん 牛乳	<i>→</i> 1+ /		7. 子及 千未八		.				
22 月		ごはん			牛乳					
	ちくわのいそべ揚げ	てんぷら粉	油	ちくわ 	_	<u> </u>	<u> </u>	<u> </u>	580 	- 721 23. 8
	豚にら炒め 小学校	さとう	ごま油	豚ひき肉 厚揚げ	<u> </u>	にんじん ピーマン	玉ねぎ キャベツ しめじ 生姜 にんにく	甜麺醤 塩 しょうゆ 酒 みりん	18. 6	
	中華スープ 給食最終日		ごま ごま油	鶏肉	わかめ	ほうれん草 にんじん	玉ねぎ 白菜 きくらげ しょう	だし昆布 しょうゆ うすくちしょ うゆ 塩 こしょう 酒		
	ごはん 小学校 給食なし 牛乳	ごはん	サラダ油		牛乳		が たけのこ 	ノツ 塩 こしよう 潤		
23 火			バター オリーブ油	+ ₁	1 70	 		 	l	
	鮭の南部焼き	小麦粉	サラダ油 ごま	さけ	 	<u> </u>		歌 1 5 本 1 5 1 1 1 1 1 1 1 1	1 -	714
	茎わかめのきんぴら	つきこんにゃく 砂糖	膳 ごま油	鶏肉	茎わかめ 	さやいんげん		酢 しょうゆ 塩 うすくちしょう ゆ りんご酢 みりん		32. 9
	4. * 4. * 4.4.	ふ]	たまご かまぼこ]	ほうれんそう にんじん ねぎ	たまねぎ えのき	こんぶ		
	かきたま汁	1.5								