

令和元年

6月の献立表

中村西小学校

実施日 日曜	献立名	赤の食品	黄色の食品	緑の食品	栄養量	
		血や肉、骨や歯になる	体を動かす熱や力になる	体の調子を整える	エネルギー(kcal) (%)	
3月	むぎごはん ぶたにくのさんしゅうに のりのつくだに	ぎゅうにゅう もやしのごますあえ	牛乳・豚肉もも 生揚げ・もみのり	精白米・米粒麦 サラダ油・じゃがいも 三温糖 こんにゃく・白ごま	しょうが・にんにく 乾しいたけ・にんじん たまねぎ・もやし きゅうり	618 15.3 23.6 22
4火	みだいすごはん いかのサラサあげ	そらまめ ぎゅうにゅう ごもくじる	黄だいず・牛乳 いか 鶏もも	精白米・もち米 サラダ油・揚げ油 でん粉・そらまめ さといも	にんじん・乾しいたけ しょうが・だいこん ごぼう・ぬなしめじ こまつな・根深ねぎ	665 17.7 26.5 29
5水	ザーサイやきそば フルーツのヨーグルトあえ	ぎゅうにゅう	豚肉もち・牛乳 ヨーグルト	サラダ油・蒸し中華めん 三温糖 ごま油	しょうが・にんにく だけのこ・乾しいたけ にんじん・ザーサイ たまねぎ・赤パプリカ 青ビーマン・みかん缶 パイン缶・黄桃缶	590 14.4 23.3 28
6木	むぎごはん さけのおうこんやき やさいのたっぷりみそしる	ぎゅうにゅう じゃがいもソテー	牛乳・さけ 米みそ・ベーコン 油揚げ・米みそ	精白米・米粒麦 マヨネーズ・サラダ油 じゃがいも	しょうが・たまねぎ にんじん・キャベツ ブラックマッペもやし こまつな	640 17.6 30.5 30
7金	むぎごはん どうふとえびのケチャップに カリカリあぶらあげサラダ	ぎゅうにゅう	牛乳・鶏もも・むきえび 米みそ・絹ごし豆腐 油揚げ	精白米・米粒麦 サラダ油・三温糖 でん粉・揚げ油・ごま油	しょうが・にんにく にんじん・だけのこ たまねぎ・はくさい 乾しいたけ・青ビーマン キャベツ・きゅうり	605 17.7 27.1 27
10月	むぎごはん さかなのさいきょうやき やさいのからしあえ	ぎゅうにゅう けんちんじる	牛乳・さわら 米みそ・鶏もも 油揚げ・絹ごし豆腐	精白米・米粒麦 三温糖・サラダ油 こんにゃく・さといも	しょうが・キャベツ にんじん・こまつな ごぼう・だいこん 根深ねぎ	590 19.0 25.3 29
11火	ゆかりごはん しんじゅだんご そくせきづけ	ぎゅうにゅう	牛乳・心たひき肉 鶏卵・油揚げ 米みそ	精白米・パン粉・ごま油 もち米	乾しいたけ・根深ねぎ しょうが・キャベツ きゅうり・にんじん だいこん	638 16.0 28.9 32
12水	パプリカライスクリームソースかけ マスタードドレッシングサラダ ジューシーフルーツ	ぎゅうにゅう	牛乳・若鶏・調理用牛乳 生クリーム	精白米・サラダ油 有塩バター・薄力粉 三温糖	たまねぎ・にんじん マッシュルーム こまつな・キャベツ もやし・きゅうり スイートコーン ジューシーフルーツ	670 11.2 32.6 19
13木	きびごはん もやしのカレーいため	にくどうふ ぎゅうにゅう	牛乳・豚肉もち 木綿豆腐・ベーコン	精白米・きび サラダ油・しらたき 焼きふ・三温糖	たまねぎ・にんじん グリーンピース ブラックマッペもやし	624 17.8 25.8 21
14金	しょくばん てづくりみかんジャム やさいスープ	ぎゅうにゅう ペインふうオムレツ	牛乳・ベーコン カットウインナー 鶏卵	食パン・上白糖 でん粉・有塩バター じゃがいも・サラダ油	みかん缶・みかんジュース たまねぎ・にんじん バセリ・ゼロリー キャベツ・こまつな	890 14.6 40.7 28
17月	かきあげどん しおこんぶあえ	ぎゅうにゅう さわにわん	牛乳・さくらえび・竹輪 鶏卵・塩昆布	米・米粒麦・薄力粉 揚げ油・三温糖	たまねぎ・にんじん 糸みつば・キャベツ きゅうり・えのきだけ だいこん・こまつな 根深ねぎ	606 12.3 22.6 35
18火	ツナドック ひよこまめいりポトフ あじさいゼリー	ぎゅうにゅう	牛乳・まぐろ類丼詰 鶏もも・ワインナー ひよこまめ・てんぐさ 料理用牛乳	コッペパン・マヨネーズ 三温糖・サラダ油 じゃがいも・上白糖	たまねぎ・にんにく にんじん・キャベツ グレープジュース	655 15.6 38.6 24
19水	ほいこうろう もやしのスープ	ぎゅうにゅう かふうきゅうり	牛乳・豚肉肩 米みそ 豚肉もち	精白米・米粒麦 サラダ油・三温糖 白ごま でん粉・ごま油	にんじん・根深ねぎ にんにく・キャベツ 青ビーマン・もやし にら・きゅうり	603 16.1 28.6 34
20木	ビビンバ もずくスープ	ぎゅうにゅう さくらんぼ	牛乳・豚挽肉・油揚げ もずく・絹ごし豆腐	精白米・米粒麦 サラダ油・三温糖 ごま油 白ごま・でん粉	ににく・しょうが せんまい・にんじん もやし・ほうれんそう 根深ねぎ・さくらんぼ	607 14.8 29.1 24
21金	スパゲティきのこソース オニオンドレッシングサラダ	ぎゅうにゅう	牛乳・ベーコン 豚肉もち	スパゲティハーフ オリーブ油 サラダ油・でん粉 三温糖	ににく・たまねぎ マッシュルーム・しめじ えのきだけ・キャベツ にんじん・こまつな きゅうり スイートコーン	643 14.1 38.8 24
24月	むぎごはん はくさいのおひたし	ちぐさむし ぎゅうにゅう とんじる	牛乳・鶏卵・削り節 豚肉もち・米みそ 木綿豆腐	精白米・米粒麦 サラダ油・三温糖 でん粉・こんにゃく じゃがいも	ほうれんそう・にんじん 乾しいたけ・はくさい こまつな・ごぼう だいこん・根深ねぎ	616 17.9 26.4 27
25火	さけなめし ちゅうかサラダ	ぎゅうにゅう やさいわん	牛乳・鮭フレーク 油揚げ・ボンレスハム 木綿豆腐	精白米・三温糖 はるさめ・サラダ油 ごま油	乾しいたけ・にんじん もやし・きゅうり だいこん・だけのこ 根深ねぎ・ほうれんそう	603 14.8 29.6 29
26水	ジャンバラヤ イタリアンスープ	ぎゅうにゅう 冷凍みかん	牛乳・鶏もも むきえび・ワインナー ベーコン・チーズ・鶏卵	精白米・サラダ油 有塩バター・パン粉	ににく・たまねぎ にんじん・スイートコーン 青ビーマン・赤ビーマン こまつな・冷凍みかん	626 14.2 26.5 26
27木	むぎごはん なまあげのにくみそがけ	ぎゅうにゅう やさいのしょうがあえ	牛乳・生揚げ 豚ひき肉・米みそ 米みそ	精白米・米粒麦 三温糖・サラダ油 でん粉	ににく・しょうが たまねぎ・こまつな キャベツ・きゅうり にんじん	618 15.5 29.9 25
28金	やきカレーパン ミネストローネ	ぎゅうにゅう リンゴゼリー	牛乳・豚ひき肉・鶏卵 ベーコン・鶏もも ひよこまめ・イナガター	丸パン・サラダ油 パン粉・薄力粉 じゃがいも・マカロニ 三温糖	にんじん・たまねぎ しょうが・ににく ゼロリー・トマト缶詰 りんごジュース	644 16.5 28.2 27

※ 食材料購入の都合により献立を変更する場合がありますので、ご了承ください。 ※給食回数20回

月	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (%)	脂質 (%)	食塩相当量 (g)	マグネシウム (mg)	鉄 (mg)	ビタミンB1 (mg)	ビタミンB2 (mg)	食物繊維 (g)
平均値	623	15.6	29.1	2.7	99	2.3	0.38	0.52	4.6
基準値	650	エネルギーの 13~20%	エネルギーの 20~30%	2未満	50	3.0	0.40	0.40	5以上