

6月 予定献立表



		::: :::::::			サルタトナなけたこま		ᄽᆇᄺ
	曜		_{/+}	材料名と主なはたらき		栄養価	
\Box	唯日	献立名	牛乳	体の組織をつくるもの	体の調子を整えるもの	エネルギーとなるもの	エネルキ゛ー
			チし	<1群・2群>	<3群・4群>	<5群・6群>	たんぱく質
-		- >.1.8 H		=: =:	にんじん トマト パセリ	米パン粉じゃが芋	
Ι.		コーンピラフ サーモンのマヨパン粉焼き		牛乳 鶏肉 鮭 ベーコン いんげん豆			839
1	水	キャロットドレッシングサラダ	\circ		ルーム にんにく セロリ	砂糖 バター マヨネーズ オリーブ油	34.3
		ミネストローネ		(だし:鶏がら)	N-A CNICS ELIS	カリーノ油	
		ひじきご飯 千草焼き		牛乳 鶏肉 卵 豆腐 油	にんじん 水菜 小松菜	米 麦 こんにゃく	784
2	*	じゃこ和え	0	揚げ ひじき わかめ	ごぼう 干し椎茸 たけのこ	じゃが芋 砂糖 ごま	32.8
_	\\\			ı» —	もやし キャベツ なめこ	ごま油	52.0
		なめこのみそ汁		(だし:さば節)			
		ツナマヨトースト		牛乳 鶏肉 フランクフル	にんじん 小松菜 赤ピーマン	パン じゃが芋 ワンタン	774
3	金	パリパリサラダ	0	ト ツナ ピザチーズ	玉葱 にんにく キャベツ コーン セロリ ジューシーオレ	の皮 砂糖 マヨネーズ	28.0
		カレーポトフ くだもの		(だし:鶏がら)	ンジ	ごま油	
		キャロットライスのホワイトソースがけ		牛乳 鶏肉 ツナ 粉チー	にんじん 小松菜 赤ピーマ	米 麦 小麦粉 ごま 砂	864
6	П			ズ 粉寒天 アガー	ン 玉葱 コーン しめじ	糖バター油がどう	24.7
	h	Z 3 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2			キャベツ	ジュース サイダー	Z 4 .1
		WOOGNEY AND		(だし:鶏がら)			
		いわしの蒲焼き丼		牛乳 いわし 油揚げ 味	にんじん 小松菜 黄ピーマン	米 麦 じゃが芋 ごま	880
7	火	三色ごま和え	0	噌 わかめ	キャベツー大根	砂糖油	31.1
		みそ汁 くだもの		(だし:かつお削り)	しめじ さくらんぼ		
-		和風きのこスパゲッティー		牛乳 鶏肉 ベーコン 卵	にんじん 小松菜 玉葱	スパゲッティー アーモン	898
				刻みのり	しめじ えのきたけ 椎茸	ド粉・小麦粉・バター	
8	水	コーンサラダ	\circ	N307075	キャベツ コーン	砂糖油	30.9
		紅茶のケーキ		(だし:鶏がら)		シノ 17G	
		韓国風焼き肉丼		牛乳 豚肉 豆腐 わかめ	にんじん ニラ 小松菜 た	米 麦 ごま でん粉	775
9	*	料 当 ボ ボ ボ ボ ボ ボ ボ ボ ボ ボ ボ ボ ボ	0	, 50 m5m2 32m2 1970 09	けのこ 玉葱 もやし にん	砂糖でま油	29.2
l 9	\\\		\cup	/十一 . 元 上 ())	にく しょうが ねぎ	10 1/10 C C //L	29.2
<u> </u>	Ш	わかめスープ 入梅に合わせ梅を 取り入れました。		(だし:鶏がら)		N/ (198 A)// - / : -	
		小海に欧		牛乳 鰺 豆腐 油揚げ	にんじん ほうれん草 もや		750
10	金	鰺フライ	0	わかめ 刻みのり 味噌	し えのきたけ 大根 ねぎ	ごま 油 小麦粉	29.8
		磯和え すりごまみそ汁		(だし:かつお削り)	梅		
		きんぴらご飯		牛乳 鶏肉 豆腐 レンズ	にんじん さやいんげん 小	米 ごま 三温糖 砂糖	782
140		真砂揚げ ごま和え		豆 じゃこ もずく	松菜 玉葱 ごぼう もやし	では油 油	32.9
13	月		\cup		えのきたけ ねぎ しょうが	200,200	32.9
		もずくのすまし汁		(だし:かつお削り)	1,200,210 402 000 270		
		中華丼		牛乳 豚肉 うずらの卵	にんじん チンゲンサイ	米 麦 春雨 でん粉 砂	808
14	١,	春雨サラダ		エビ イカ ハム	たけのこ 玉葱 もやし	糖 アーモンドエッセンス	27.0
1''		杏仁豆腐		(だし:鶏がら)	白菜 みかん	ごま油油	21.0
-				生乳 豚肉 ししゃも	にんじん さやいんげん	米 麦 じゃが芋 ごま	000
1,_	-14	ご飯 ししゃものピリ辛焼き		千乳 豚肉 ひひやも	もやし きゅうり 玉葱	こんにゃく 三温糖	829
15	水	もやしのごまだれ和え	0		しょうが ねぎ	砂糖 ごま油 油	32.7
		肉じゃが		(だし:かつお削り)			
		チリビーンズドック		牛乳 豚肉 ベーコン 大		パン じゃが芋 ABCマ	772
16	木	サウピカンサラダ	0	豆 ピザチーズ	にんじん パセリ 玉葱	カロニ でん粉 砂糖 油	28.9
		ABCスープ くだもの		(だし:鶏がら)	キャベツ コーン すもも		
-		チキンカレーライス		牛乳 鶏肉 ヨーグルト	にんじん 小松菜 赤ピーマン	米 麦 じゃが芋 小麦粉	923
1,7	\triangle			レンズ豆	玉葱 キャベツ コーン 福神漬	砂糖油	
1 ' '	並	オニオンドレッシングサラダ	\circ		け みかん 黄桃 パイナップル	15 176 76	26.0
		フルーツヨーグルト		(だし:鶏がら)			
1		枝豆ご飯 鯖の味噌煮		牛乳 鯖 鶏肉 豆腐 お	にんじん 小松菜 枝豆	米麦こんにゃく	771
20	月	野菜のおかか和え	0	かか 味噌	キャベツ もやし ごぼう	じゃが芋 砂糖 ごま	33.6
1		けんちん汁		(だし:かつお削り)	大根 しょうが	油	
		キムチあんかけ丼		牛乳 卵 鶏肉 豚肉	にんじん ニラ チンゲンサイ	米 麦 三温糖 砂糖	820
21	11/	大豆と茎わかめのサラダ		ハム、大豆、茎わかめ	もやし 干し椎茸 キムチ 白菜	ごま油 油 でん粉	32,1
- '	^	外立し至りがめのう フラ 卵スープ		(だし:鶏がら)	玉葱 キャベツ きゅうり	リンゴ酢	UZ. I
<u> </u>	\vdash						0.10
1	١. ١	はちみつレモントースト		牛乳 鶏肉 ツナ	にんじん トマト 玉葱	パン じゃが芋 はちみつ	810
22	水	ドレッシングポテトサラダ	0		きゅうり しめじ グリン	砂糖 パン粉 バター 油	27.5
		ミートボールシチュー		(だし:鶏がら)	ピース レモン		
		二色そぼろ丼		牛乳 卵 鶏肉 大豆 豆	小松菜 にんじん キャベツ	米 麦 くるみ ごま	871
23	木	小松菜のくるみ和え		乳 豆腐 生クリーム わ	たけのこ 干し椎茸 えのき	三温糖砂糖油	35.0
120	11			(だし:かつお削り)	たけ ねぎ しょうが	-	55.0
-	\vdash	すまし汁 白ごまプリン				\(\psi \)	000
1	_	高菜チャーハン	_	牛乳 豚肉 鶏肉 じゃこ	高菜漬け ピーマン にんじん チンゲンサイ たけのこ もやし	米麦じゃが芋春雨	839
24	金	鶏肉のカシューナッツ炒め	0		干し椎茸 ねぎ 美生柑	カシューナッツ 三温糖	29.1
L		春雨スープ くだもの		(だし:鶏がら)	, Jie- 130 A±10	ごま油 油	
		エビピラフ 鶏肉のエスカベーション	,	牛乳 鶏肉 ベーコン エ	にんじん トマト パセリ 玉葱	米 でん粉 小麦粉 砂糖	819
27	月	マスタードサラダ	\cap	ビ いんげん豆 ひよこ豆	グリンピース ピクルス きゅう	バター オリーブ油 油	29.8
 _ '	٧,٦	ビーンズスープ		(だし:鶏がら)	り キャベツ もやし		20.0
			· 25				
1		味噌ラーメン		牛乳 豚肉 鶏肉 うずら	にんじん キャベツ もやし	中華麺 三温糖 砂糖	835
30	木	うずら卵の甘辛煮	0	の卵 味噌	きゅうり ねぎ にんにく	ごま ラード ごま油	34.7
		棒々鶏サラダ くだもの		(だし:豚骨、鶏がら)	しょうが メロン		
	-	· -	-		今月の平均	学校給食摂取基準(12~	·14歳)
	合+	オ紗購入の数今により おうちがき	7	3.担合がおり主す		820kcal 25~4	
	尺个	オ料購入の都合により、献立を変更	96	い吻口(1)のりみり。	825kcal 30.6 g	o∠∪kcai ∠5~4	U B