3月献立表 【給食目標】1年間の食生活を振り返ろう

実別	包 日	Ab = 114	+10		赤の食品血や肉、骨や歯になる			黄色の食品 体を動かす熱や力になる			緑の食品			栄	Ī	養量	
日	曜	── 飲み物 献立名 曜		立 名							体の調子を整える				たんぱく質	脂質[(%)	
3	月		菜の花寿司 筑前煮 うすくず汁 ひすいゼリー	でのではいる。	鮭 牛乳 とり肉	上牛乳 とり肉 豆腐 アガー 寒天 米 砂糖 こんにゃく 米油 でん粉 ジュース			ジュース	なばな にんじん かんぴょう れんこん 大根 ごぼう さやえんどう たまねぎ ねぎ 小松菜 キャベツ				15.1			
4	火		豆腐とひき肉のあんた だんご汁	かけ丼	豚ひき肉 豆腐 牛乳 豚肉			米 麦 米油 砂糖 片栗粉 ごま油 白玉粉 小麦粉			にんじん たまねぎ 干ししいたけ 大根 ごぼう かぼちゃ 小松菜				15.7	26.1	1.9
5	水	コーヒー ぎゅうにゅう	ジャージャー麺 : ☆: 白玉フルーツポンチ: が	∆ :	豚ひき肉 大豆 みそ 牛乳			中華めん 米油 砂糖 ごま油 白すりごま 片栗粉 白玉団子			もやし きゅうり にんにく ねぎ たまねぎ 干しいたけ たけのこ にんじん りんご缶 桃缶 パインアップル缶				15.2	24.6	2.0
6	木		麦ごはん 照り焼きチキン きんぴらごぼう 五目汁		牛乳 とり肉 みそ 厚揚げ			米 麦 ごま油 砂糖 米油 こんにゃく じゃが芋 片栗粉			にんにく ねぎ ごぼう にんじん 大根 小松菜				18.3	30.6	2.1
7	金	DILU A	キムチチャーハン 春雨サラダ: 20: たまごスープ: 20:		豚肉 牛乳 ハム ベーコン 卵			米 麦 米油 砂糖 春雨 ごま油 片栗粉			にんじん にら キムチ(アレルギ-27品目不使用) きゅうり もやし たまねぎ 小松菜				16.3	34.0	3.8
10	月	IOII A	麦ごはん 鶏肉の七味焼き ゆで野菜の甘酢あえ じゃがいもと玉ねぎの)みそ汁	牛乳 とり肉 油揚げ みそ			米 麦 砂糖 白ごま じゃが芋			にんにく ねぎ りんご ピーマン キャベツ もやし にんじん たまねぎ				21.0	25.4	2.2
11	火	DILE 👰	ガーリックライス スタミナサラダ ABCスープ・資		ベーコン 牛乳 豚肉 鶏むね			米 米油 ごま油 砂糖 じゃが芋 マカロニ			にんにく にんじん キャベツ きゅうり もやし たまねぎ コーン				15.4	29.9	2.1
12	水	OHAL PER	麦ごはん かつおのカレー揚げ じゃことおかかの和え さやえんどうのみそ汁	物 H	牛乳 かつお ちりめんじゃこ かつお節 油揚げ みそ			米 麦 片栗粉 米粉 油 砂糖 じゃが芋			生姜 にんにく 小松菜 もやし にんじん たまねぎ さやえんどう			557	21.3	30.4	2.4
13	木		きなこ揚げパン: 🍳 肉団子入りトマトシチ ブロッコリーのにんに		きな粉 牛乳 豚ひき肉 クリーム			コッペパン 油 砂糖 片栗粉 米油 じゃが芋 豆乳バター オリーブ油			にんにく たまねぎ セロリー にんじん トマトピューレ トマト缶 キャベツ パセリ粉 ブロッコリー もやし			586	17.3	43.3	2.2
14	金	CHAIL GOVE	麦ごはん 豆腐ハンバーグ: ② 粉ふき芋 かぶのみそ汁		牛乳 豚ひき肉 大豆 豆腐 油揚げ みそ			米 麦 パン粉 米油 砂糖 片栗粉 じゃが芋			たまねぎ しめじ えのきたけ かぶ(葉) かぶ			557	17.4	30.1	2.2
17	月		わかめごはん いかのかりんと揚げ 豚汁		わかめご飯の素 牛乳 いか 豚肉 油揚げみそ 豆腐			米 大麦 片栗粉 米粉 油 砂糖 米油 こんにゃく じゃが芋			生姜 ごぼう にんじん 大根 ねぎ				16.7	29.6	2.9
18	火		チキンカレーライス フルーツサラタ:☆		とり肉 牛乳			米 米油 じゃが芋 砂糖 小麦粉 豆乳バター			にんにく 生姜 たまねぎ にんじん セロリー キャベツ きゅうり みかん缶 パインアップル缶				13.8	28.4	1.9
19	水	DILE 👰	そぼろごはん うど入りおひたし すいとん		鶏ひき肉 卵 牛乳 とり肉			米 麦 米油 砂糖 小麦粉 白玉粉			生姜 にんじん さやいんげん キャベツ 小松菜 うど 大根 白菜 ねぎ			598	16.4	26.0	2.4
21	金		赤飯 鶏肉のから揚げ、 菜の花のおかか和え 沢煮椀	卒業・進級 お祝い献立	ささげ 牛乳 とり肉 かつお節 豆腐			米 もち米 片栗粉 米粉 油 砂糖 焼きふ			生姜 もやし にんじん なばな 大根 干ししいたけ ねぎ			532	18.2	26.6	2.0
*	※ 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14回																
	月		エネルギー たんぱく質 (kcal) (%)		脂質 食塩相当量 カルシウム (%) (g) (mg)		マグネシウム 鉄 ビタミンA (mg) (mg) (ugRAE)		ビタミンB1 (mg)	ビタミンB2 (mg)	ビタミンC (mg)	食物繊絲 (g)		推			
			(KCaI) (70)		(,,,,	(3)	(9)	(9)	(2)	(-9.0)	(9)	(9)	((3)		1

В	エネルギー	たんぱく質	脂質	食塩相当量	カルシウム	マグネシウム	鉄	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食物繊維
7	(kcal)	(%)	(%)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(ugRAE)	(mg)	(mg)	(mg)	(g)
平均値	577	16.9	28.9	2.3	315	83	2.1	204	0.27	0.41	15	5.0
基準値	650	エネルギーの	エネルギーの	2未満1	350	50	3.0	200	0.40	0.40	25	4.5以上
	050	13~20%	20~30%									7.5%

平均値は中学年(3,4年生)の値です

※日本食品標準成分表が2022年に改訂され、エネルギーの算出方法が改訂されたため、エネルギー量が改訂前より、低く算出されます。 【主な予定産地】 米…青森県・岩手県 牛乳…東京都・群馬県・山梨県・岩手県・青森県・秋田県・宮城県・山形県・福島県・北海道

☆ 印のついている料理は、6年生のリクエストメニューです。