

## 令和5年度 4月の学校給食予定献立表



大和町学校給食センター

								大和町学校給	-
	曜	給食のない	スプー	献立名	赤の食べ物	緑の食べ物	黄の食べ物		<u>栄養価・中</u> エネルギー(kcal) たんぱく質 (g)
		学校 学年   <sub>など</sub>	ン	113//\ <u></u>	血や筋肉や骨になる (たんぱく質・カルシウム)	体の調子を整える (ビタミン・ミネラル)	熱や力になる (炭水化物・脂質)	脂 質 (g) 塩 分 (g)	脂 質 (g)
10	月		***	· <del>· · · · · · · · · · · · · · · · · · </del>		に給食はありません	*****		
		吉岡小		ごはん	牛乳	さやえんどう にんじん	ごはん	670	
11	火	小野小1年・もみじ1年		ハンバーグデミグラスソース ブロッコリーのおかかマヨ和え	鶏肉・豚肉・みそ・油揚げ	ブロッコリー	でん粉を植物油の砂糖	27.4	
		大和中 宮床中		じゃがいもとさやえんどうのみそ汁	ハム かつお節 豆腐 かたくちいわし	きゅうり だいこん たまねぎ <b>根深わぎ</b>	じゃがいも 三温糖  エッグフリーマヨネーズ	24.9 2.3	
		吉岡小1年		バターロールパン	<b>牛乳</b> 脱脂粉乳	トマト にんじん パセリ	パン 米白絞油 バター 砂糖	689	904
12	水		0	かんぱちのカツ (小:2個, 中:3個)	かんぱち 魚肉すり身	キャベツ しょうが たまねぎ	植物油 パン粉 でん粉	27.1	34.4
12	٦,			ペンネミートソース 野菜スープ	<b>豚肉</b> 大豆	にんにく	小麦粉 マカロニ オリーブ油	31.5	41.3
		   吉岡小1年		ポークカレー	ベーコン   <b>牛乳 豚肉</b>	マッシュルーム にんじん きゅうり しそ	じゃがいも <b>ごはん 大麦</b>	3.4 681	4.5 858
10	木			(麦ごはん・ポークカレーの具)		グリンピース たまねぎ もやし	米サラダ油 じゃがいも	22.7	27.2
13	1		0	海そうサラダ	白とさか 昆布	にんにく パインアップル	砂糖 カレールウ	18.0	20.7
		<b>士</b> 図小4年		ヨーグルト 五目ごはん	えび かつお節 ヨーグルト		ドレッシング	2.8 646	3.5 797
		吉岡小1年		だし巻き卵	牛乳 豚肉 鶏肉 油揚げ かつお節	にんじん ごぼう だいこん たけのこ	ではん 植物油 小麦粉 マーガリン	23.1	28.2
14	金			豚汁		根深ねぎ レモン	でん粉・米サラダ油	20.3	22.5
				レモンカスタードタルト		乾しいたけ	砂糖 麦芽糖 水あめ 練乳	1.9	2.4
				ではん マーボー豆腐 <b>入学・進動お祝いメニュー</b>	<b>牛乳 豚肉</b>	にんじん きゅうり	ごはん 三温糖 でん粉	701	874
17	月		0	春雨サラダ	みそ 豆腐 豆乳 ハム 鶏卵	しょうが たけのこ にんにく <b>根深ねぎ</b> いちご	米サラダ油 ごま油 ごま 植物油 はるさめ	23.0 22.8	28.1 26.1
				お祝いデザート	,	乾しいたけ	砂糖 米粉 練乳 麦芽糖 水あめ	2.8	3.4
				ごはん <b>かむかむデー</b>	牛乳 豚肉	さやいんげん にんじん	ごはん 米白絞油	622	782
18	火			鶏のから揚げ	鶏肉	しょうが ごぼう にんにく	でん粉 三温糖 ゼリー	26.8	32.5
. –				五目きんぴら じゃがいもと油ふのみそ汁 アセロラゼリー	かたくちいわし みそ <b>わかめ</b>	だいこん たけのこ <b>根深ねぎ</b> アセロラ	米サラダ油 ごま油 ごま じゃがいも <b>油ふ</b>	16.4 2.5	18.8 3.0
				チョコレートパン	牛乳 豚肉 ささかまぼこ	赤ピーマン アスパラガス にんじん		672	916
19	水			笹かまぼこの磯辺揚げ	あおさ なると 脱脂粉乳	ほうれんそう パセリ	チョコレート 砂糖 うどん	30.9	40.2
10	71			アスパラガスとコーンのサラダ	鶏卵 ハム 油揚げ	きゅうり たまねぎ とうもろこし	マーガリンでん粉	25.7	35.7
				肉うどん 角チーズ (中学校のみ) 豚肉のハヤシライス	かつお節 チーズ(中のみ) <b>牛乳 豚肉</b>	<b>根深ねぎ</b> レモン 乾しいたけ にんじん	ドレッシング 植物油 <b>ごはん 大麦</b>	4.0 745	5.3 945
20				(麦ごはん・豚肉のハヤシライスの具)	ヨーグルト	グリンピース たまねぎ	米サラダ油 じゃがいも	23.5	28.7
20	木		0	フルーツのヨーグルト和え		パインアップル みかん もも	さつまいも 砂糖	22.7	26.7
		11, 82 11,		さつまいもスティック ごはん	4.51	マッシュルーム	植物油 ハヤシルウ	2.4 561	2.9 722
		小野小		いわしのオレンジ煮	<b>牛乳</b> いわし かつお節	にんじん きゅうり もやし	<b>ごはん</b> 砂糖 ごま ごま油	23.5	28.9
21	金			野菜のごま酢和え	油揚げ なると わかめ	根深ねぎ オレンジ	水あめ でん粉	17.3	20.1
				大和町産舞茸のすまし汁 食育がるたメニュー	うずら卵	まいたけ	三温糖 はるさめ	2.4	2.9
		落合小 吉田小		中華飯 (麦ごはん・中華飯の具)	<b>牛乳 豚肉</b> いか えび	にんじん グリンピース きゅうり	<b>ごはん 大麦</b> 米サラダ油 ごま油	632 23.9	
24	月	大和中	0	きゅうりとメンマの和え物	うずら卵 かき	しょうが たまねぎ たけのこにんにく はくさい メンマ もやし		<u></u>	
		宮床中		<b>みしょうかん</b> 美生柑		みしょうかん 乾しいたけ	小麦粉 でん粉 ごま	3.1	
				ごはん	<b>牛乳</b> さば	えだまめ にんじん	ごはん 砂糖 米サラダ油	683	869
25	火				<b>豚肉 大豆</b>	にんにく 根深ねぎ	三温糖でき油	28.6	35.1
•				ひじきの炒り煮 <b>小骨に注意して食べましょう</b> みそワンタンスープ	ひじき 油揚げ みそ	もやし 乾しいたけ	ワンタン  小麦粉 - 植物油 - でん粉	25.9 3.0	31.0 3.8
		   宮床中2年		<u>食パン いちごジャム</u>	<b>牛乳</b> 脱脂粉乳	えだまめ パセリ にんじん	パン じゃがいも でん粉	693	885
26	水		0	ほうれん草オムレツ	鶏卵 大豆		米サラダ油 ホワイトルウ	26.2	33.3
_0	\ \ \ \ \ \ \		🎱	まめまめサラダ	ハム かつお節	とうもろこし	ベシャメルソース ドレッシング	28.6	36.5
		宮床中2年		クリームスープ ごはん	クリーム <b>牛乳</b>	いちご こまつな にんじん	バター 砂糖 植物油   ごはん 米白絞油 砂糖 植物油	3.0 587	3.9 762
07				かつおカツ	みそ 豆腐 油揚げ	ごぼう しょうが たまねぎ もやし		22.1	27.9
27	木			小松菜のナムル	かつお かたくちいわし	だいこん にんにく 根深わぎ	ドレッシング	18.1	21.2
		京走小		みそけんちん汁	ハム・昆布	かばちょ にこ にきい エロネット	三温糖パン粉・小麦粉	2.5	3.0
		宮床小		ごはん やさいふりかけ ポークしゅうまい (小:2個, 中:3個)	<b>牛乳</b> 鶏卵 かつお節   <b>豚肉</b> あじ節 昆布	かぼちゃ にら にんじん モロヘイヤ ほうれんそう キャベツ グリンピース ごぼう		648 33.0	843 41.6
28	金			豚キムチ	のりあん	しょうが たまねぎ だいこん	小麦粉 もち粉 三温糖	21.0	25.5
				<del>対に かん</del> 沢煮椀	みそ 豆腐	にんにく はくさい 根深わぎ 乾しいたけ	紫いも 麦芽糖 植物油	2.2	3.1
* 7	字	は町内産や県内	<u></u> 産の	食材です。感謝して残さず食べまし	よう。	•	平均(基準)	小学校	中学校
				る場合があります。	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		エネルギー(Kcal)	659(660)	846(830)
* /	〈ノ	ーンの懶に図か	シの	ている日は、給食センターよりスプ	ーンかつさます。		<u>たんぱく質 (g)</u> 脂 質 (g)	25.9(25.0) 22.2(19.0)	32.1(31.0) 27.2(23.0)
	<b>.</b> .						上 担	2.7(2.0)	3.5(2.5)
	_	er				_			0.0(0)

,	ポVIO 交 2 7 7/2 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10	:	5. 1
	平均(基準)	小学校	中学校
	エネルギー (Kcal)	659(660)	846(830)
	たんぱく質 (g)	25.9(25.0)	32.1(31.0)
	脂質(g)	22.2(19.0)	27.2(23.0)
	塩分(g)	2.7(2.0)	3.5(2.5)
,			

## はしはきれいに洗って毎日もってきましょう

♪ 小学1年生簡易給食 ♪4月11日, 12日, 13日の3間実施します。 1年生 特別献立

	_			- 1011 JAN 22 4
В	曜	献立名	スプーン	簡易給食の学校
11	火	ココアパン ハンバーグデミグラスソース みかんゼリー 牛乳		鶴巣小学校 1年
12	水	バターロールパン かんぱちのカッ(2個) 豆乳プリン 牛乳		鶴巣小学校 1年 小野小学校 1年
13	木	ポークカレー (麦ごはん・ ポークカレーの具) ヨーグルト 牛乳	0	鶴巣小学校 1年 小野小学校 1年

1ねんせいの みなさん, おいしいきゅうしょくが はじまりますよ。



## 今月の地場産品

☆町内産

ます。

米,まいたけ

☆県内産 大麦,豚肉,なると,ヨーグルト, わかめ,油揚げ,根深ねぎ,油ふ, 大豆,ささかまぼこ,くきわかめ, きゅうり



たいわの食育かるたメニュー (21日)





〇毎月6日は「かむかむデー」 しっかりかんで食べることは、体によいうことがたくさんあります。 そこで、かむ(6)から6日にかみごたえのある食材をとりいれます。 今月は18日です。

○毎月19日は「たいわの食育かるたメニュー」 毎月19日の食育の日にあわせて、食育かるたを参考にしたメニューを 提供します。今月は21日です。