

令和3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 |
|-----------------|------|----------------------------------|--|--|--|---------------------------------------|--|----------------------------|---|
| | 曜 | 給食のない 学校 学年 | スプー | 献立名 | 赤の食べ物 | 緑の食べ物 | 黄の食べ物 | | たんぱく質 |
| | | など など | ン | | 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) | <u>脂</u> 質 塩 分 |
| | 木 | | | | 小学校:始業式・入 | | | | |
| | | 吉岡小1年 | | ごはん 内部は \ | 牛乳 鶏肉 豚肉 油揚げ かつお節 | にんじん | ごはん | 617 | |
|) | 金 | 小野小1年,もみじ1年 | | 甘酢肉団子(小:2個,中:3個) 十十個ハナル ほうれん草のごま和え | 油揚げのつお節 | ほうれんそう ごぼう だいこん | ごま油 小麦粉 パン粉 でん粉 | 24.3 | |
| | | 吉田小1年 大和中,宮床中 | | ひだまりすいとん汁 | | たまねぎ 根深ねぎ もやし 乾しいたけ まいたけ | 砂糖・三温糖・ごま | 17.2 2.4 | |
| | | 吉岡小1年 | | ごはん 鶏肉の香味焼き かいか デー | 牛乳 かたくちいわし | うめ しそ にんじん かぶ | ごはん 三温糖 じゃがいも | 614 | 770 |
| 12 | 月 | 吉田小1年 | | 鶏肉の香味焼き いじかじて 海藻サラダ(青じそドレッシング) | 鶏肉 わかめ くきわかめ 昆布 赤とさか ふのり | きゅうり ごぼう しょうが たまねぎ とうもろこし にんにく もやし | ごま油 ごま ドレッシング | 27.0 15.7 | 32.6 17.8 |
| | | | | 春の根菜汁 アセロラゼリー | ほたて 油揚げ みそ かつお節 | アセロラ りんご レモン | ゼリー | 2.5 | 4.0 |
| | | 吉岡小1年 | | ポークカレー(麦ごはん) | 牛乳 | グリンピース にんじん ブロッコリー | ごはん 大麦 じゃがいも | 735 | 930 |
| 13 | 火 | 吉田小1年 | 0 | ブロッコリーのサラダ (ごまクリーミードレッシング) ヨーグルト | 豚肉 ハム ヨーグルト | カリフラワー たまねぎ にんにく パインアップル マンゴー バナナ | サラダ油 砂糖 ごま カレールウ | 25.2 21.3 | 30.2 25.1 |
| | | | | | | プルーン りんご | ドレッシング | 2.7 | 3.3 |
| | | | | バターロールパン | 牛乳 脱脂粉乳 | トマト にんじん パセリ | パン 米ぬか油 さといも | 677 | 838 |
| 14 | 水 | | 0 | 里芋コロッケ(パックソース) ペンネミートソース | 鶏肉 豚肉 大豆 ベーコン | しょうが キャベツ たまねぎ とうもろこし にんにく | 砂糖 パン粉 小麦粉 でん粉 マカロニ オリーブ油 | 26.1 26.4 | 31.3 32.3 |
| | | | | 野菜スープ | . 29 | マッシュルーム | サラダ油 バター | 3.1 | 4.0 |
| | | | | ごはん | 牛乳 さば みそ | にんじん きゅうり ごぼう | ごはん さといも ごま ごま油 | 677 | 883 |
| 5 | 木 | | | さばのみそ煮 野菜のごま酢和え | 油揚げ 豚肉 豆腐 | だいこん 根深ねぎ もやし | でん粉 砂糖 三温糖 サラダ油 | 29.1 23.2 | 37.1 28.8 |
| | | | | 豚汁 | 77.158 | | J J J / III | 2.6 | 3.3 |
| | | 震おめでとう会 | ٠, | 五目ごはん 大学を表別パニュー | 牛乳 豚肉 鶏肉 昆布 | にら にんじん ごぼう しょうが | ごはん米粉 | 678 | 841 |
| 3 | 金 | | | だし巻き卵 人子'足取りない/-1 " トッポギ入りキムチスープ | 鶏卵 かつお節 油揚げ かたくちいわし みそ | だいこん たけのこ にんにく 根深ねぎ はくさい もやし | でん粉 砂糖 サラダ油 水あめ | 24.0 22.3 | 28.9 25.1 |
| | | | <u>, </u> | お祝いデザート | 豆乳 豆腐 | 乾しいたけ しいたけ いちご | 1310303 | 3.2 | 4.3 |
| | | 鶴巣小 | | マーボー豆腐丼(麦ごはん) | 牛乳 豚肉 | にんじん きゅうり | ごはん 大麦 はるさめ | 685 | 875 |
|) | 月 | 大和中 | 0 | 春雨サラダ ************************************ | みそ ハム 豆腐 | しょうが たけのこ にんにく 根深ねぎ | サラダ油 三温糖 ごま でん粉 ごま油 | 26,6 20.9 | 32.6 24.8 |
| | | | | 美生性 | 立鸠 | みしょうかん | | 2.9 | 3.7 |
| | | | | ごはん | 牛乳 豚肉 豆腐 なると | さやえんどう にんじん | ごはん 米ぬか油 てんぷら粉 | 578 | 730 |
| | 火 | | | 笹かまぼこの磯辺揚げ 食育がるた | ささかまぼこ あおのり | まいたけ | サラダ油 はるさめ | 23.9 | 28.1 |
| | | | | 茎わかめの五目炒め 大和町産まいたけのすまし汁 | くきわかめ 油揚げ ちくわ かつお節 わかめ | | 三温糖 | 15.8 2.3 | 18.4 2.7 |
| | | | | 米粉パン | 牛乳 わかめ | 赤ピーマン こまつな にんじん | パン 米粉 大豆油 じゃがいも | 640 | 792 |
| 1 | 水 | | 0 | オムレツのデミグラスソース | 脱脂粉乳 鶏卵 | きゅうり しょうが セロリー | 砂糖・サラダ油 | 25.4 | 31.C |
| | | | | わかめとコーンのサラダ (和風ドレッシング) ABCコンソメスープ 角チーズ | かつお節 ベーコン チーズ | たまねぎ とうもろこし にんにく 乾しいたけ プルーン りんご | でん粉 三温糖 マカロニ ドレッシング | 24.9 3.2 | 29.3 4.1 |
| | | | | ごはん | 牛乳 豚肉 鶏肉 | えだまめ にんじん たまねぎ | ごはん じゃがいも | 644 | 830 |
| 2 | 木 | | | ハンバーグ照り焼きソース カラフルポテト | ベーコンもずく | とうもろこし 根深ねぎ | でん粉がター三温糖 | 24.6 | 30.4 |
| | | | | もずくスープ | 魚肉 鶏卵 かつお節 | えのきたけ まいたけ マッシュルーム | 砂糖 サラダ油 | 20.4 2.2 | 24.3 2.9 |
| | | | | ごはん | 牛乳 鶏肉 | こまつな さやえんどう にんじん | ごはん 米ぬか油 | 614 | 779 |
| 23 | 金 | | | 鮭メンチカツ(パックソース) 筑前煮 | 鮭 たらすり身 | ごぼう たまねぎ 根深ねぎ | パン粉でん粉・小麦粉 | 24.0 | 29.3 |
| | | | | みそ汁 | 生揚げ かたくちいわし 油揚げ 豆腐 みそ | れんこん 乾しいたけ | サラダ油 砂糖 三温糖 | 19.1 2.3 | 22.4 2.8 |
| | | 宮床小 | | ごはん | 牛乳 ほっけ | えだまめ しょうが にんじん | ごはん | 615 | 786 |
| 3 | 月 | | | ほっけの塩焼き ④(((((く) 小骨に注意して食べましょう ひじきの炒り煮 | 豚肉 ひじき 大豆 みそ | にんにく 根深ねぎ もやし しいたけ | サラダ油 三温糖 砂糖 ごま油 | 28.5 17.3 | 35.5 20.2 |
| | | | | みそワンタンスープ | 油揚げ | OV -1011 | ワンタン | 3.0 | 20.2 3.7 |
| 1 | - | 大和中1年 | | 油麩丼(麦ごはん) | 牛乳 | こまつな にんじん みつば | ごはん 大麦 米粉 砂糖 | 662 | 824 |
| 7 | 火 | | | 小松菜のナムル ドレッシングはまぜて あいます。 ブルーベリータルト | 寒肉 鶏卵 昆布 豆乳 | しょうが たまねぎ にんにく もやし しいたけ | あぶら麩 三温糖 ごま でん粉 水あめ | 23.4 19.1 | 28.2 21.4 |
| | | | | | チーズ | ブルーベリー | サラダ油 ドレッシング | 2.4 | 3.3 |
| _ 1 | | | | 食パン いちごジャム | 牛乳 脱脂粉乳 | 赤ピーマン・アスパラガス | パン 砂糖 じゃがいも パン粉 | 701 | 850 |
| | | | 0 | カレーポテト アスパラガスのサラダ (ィタリアンドレッシング) | 調整粉乳 鶏肉 ハム ベーコン 大豆 鶏卵 | にんじん パセリ きゅうり たまねぎ とうもろこし | サラダ油 でん粉 バター オリーブ油 ドレッシング | 23.9 23.2 | 28.6 26.9 |
| 3 | 水 | | | コーンポタージュ | クリーム ベーコン | しいたけ いちご | ラード ジャム | 3.1 | 20.8 3.8 |
| } | 水 | | | | <u> </u> | | | | |
| | 水木 | | | | 昭和 | 10 日 | | | |
| | | 吉田小 | | 豚肉のハヤシライス(麦ごはん) | 4乳 豚肉 | 担 の 日 トマト にんじん | ごはん 大麦 じゃがいも | 776 | 975 |
|) | 木 | 落合小 | | 豚肉のハヤシライス(麦ごはん) フルーツのヨーグルト和え | 牛乳 豚肉 ヨーグルト | トマト にんじん たまねぎ マッシュルーム | サラダ油 砂糖 水あめ | 26.6 | 31.8 |
| | | | 0 | 豚肉のハヤシライス(麦ごはん) | 牛乳 豚肉 ヨーグルト クリーム | トマト にんじん | サラダ油 砂糖 水あめ ハヤシルウ アーモンド | 26.6 24.0 | 31.8 27.8 |
|)) | 木金 | 落合小 宮床中 | 0 | 豚肉のハヤシライス(麦ごはん) フルーツのヨーグルト和え アーモンド小魚 | 牛乳 豚肉 ヨーグルト クリーム かたくちいわし | トマト にんじん たまねぎ マッシュルーム | サラダ油 砂糖 水あめ | 26.6 | 31.8 27.8 3.2 |
|) 太 都 | 木金字合 | 落合小 宮床中 は町内産や県内 こより献立を変 | © 産の 更する | 豚肉のハヤシライス (麦ごはん)フルーツのヨーグルト和えアーモンド小魚食材です。感謝して残さず食べましる場合があります。 | 牛乳 豚肉 ヨーグルト クリーム かたくちいわし よ う 。 | トマト にんじん たまねぎ マッシュルーム | サラダ油 砂糖 水あめ ハヤシルウ アーモンド ごま でん粉 平 均 (基準) エネルギー (Kcal) | 26.6 24.0 2.5 | 31.8 27.8 3.2 中学校 |
|) 太 都 | 木金字合 | 落合小 宮床中 は町内産や県内 こより献立を変 | © 産の 更する | 豚肉のハヤシライス (麦ごはん) フルーツのヨーグルト和え アーモンド小魚 食材です。感謝して残さず食べまし | 牛乳 豚肉 ヨーグルト クリーム かたくちいわし よ う 。 | トマト にんじん たまねぎ マッシュルーム | サラダ油 砂糖 水あめ ハヤシルウ アーモンド ごま でん粉 平 均 (基準) | 26.6 24.0 2.5 小学校 | 975 31.8 27.8 3.2 中学校 836(83 31.2(31 24.6(23 |

はしはきれいに洗って毎日もってきましょう

今月の地場産品

☆町内産

米、しいたけ、まいたけ

☆県内産 大麦, 豚肉, 笹かまぼこ, なると, 大豆, 油麩, きゅうり, わかめ, くきわかめ, 昆布

| | | > * 1 | 年生 | 特別献立 | | |
|----|---------|-----------|----------------|---------|----|--|
| B | 3 曜 献立名 | | スプーン | 簡易給食の学校 | | |
| | 金 | クロワッサン | | 宮床小学校 | 1年 | |
| 9 | | 甘酢肉団子(2個) | | 鶴巣小学校 | 1年 | |
| 9 | | プリン | | 落合小学校 | 1年 | |
| | | 牛乳 | | | | |
| | 月 | ココアパン | | 宮床小学校 | 1年 | |
| 10 | | 鶏肉の香味焼き | | 鶴巣小学校 | 1年 | |
| 12 | | アセロラゼリー | | 落合小学校 | 1年 | |
| | | 牛乳 | | 小野小学校 | 1年 | |
| | 火 | 麦ごはん | | 宮床小学校 | 1年 | |
| 10 | | ポークカレー | | 鶴巣小学校 | 1年 | |
| 13 | | ヨーグルト | $ \bigcirc $ | 落合小学校 | 1年 | |

♪ 小学1年生簡易給食 ♪4月9日,12日,13日の3間実施します。



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。

洛台小字校 小野小学校 たいわの食育かるたメニュー (20日)

> つたえたい たいわの味 食べてけさいん

入学・進級おめでとうございます。

大和町学校給食センターでは、本年度も以下の取り組みを進めて いきます。

○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12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20日です。

