

4月予定献立表



神津島村立学校給食共同調理場

日	曜日	主食	牛乳	主菜・副菜・デザート	(黄色) 熱や力になる		(赤色) 血や肉になる		(緑色) 体の調子を整える		アレルギー					
					穀類・芋類・砂糖	油脂	魚・肉・卵・豆・豆製品	牛乳・小魚・海草	緑黄色野菜	その他の野菜・果物	卵	乳	えび	カニ	バナナ	魚卵
7	金	親子丼	○	ココロきうり・みそ汁・果物	無洗米 砂糖	植物油	鶏肉・卵 ナルト・木綿豆腐 みそ・サバ節	牛乳 カットワカメ	人参 ホーレン草	玉葱・白菜 干し椎茸・きうり ねぎ・オレンジ	○	○				
10	月	スパゲティ ミートソース	○	ソーセージボール・コーンスープ	スパゲティ 小麦粉 片栗粉	植物油	豚挽肉 魚肉ソーセージ・卵 鶏肉	牛乳	人参 ホーレン草	玉葱・グリーンピース マッシュルーム コーン	○	○				
11	火	カレー ライス	○	福神漬・ 春キャベツとベーコンのスープ・プリン	無洗米 じゃが芋 小麦粉	植物油	豚肉 ベーコン	牛乳	人参 ホーレン草	玉葱・グリーンピース・ ニンニク・生姜・福神 漬・キャベツ・セロリ	○	○				
12	水	食パン	○	ハンバーグ・ ポテトサラダ・ニラ卵スープ	食パン パン粉・砂糖 じゃが芋	マーガリン マヨネーズ	合挽肉 ベーコン・卵 木綿豆腐	牛乳	人参 ピーマン ニラ	玉葱・生姜・きうり りんご・パイン缶 ねぎ	○	○				
13	木	黒パン	○	メダイのみそグラタン・粉吹芋・ スナッパえんどう・ミネストローネ	黒パン 小麦粉・パン粉 じゃが芋・マカロニ	植物油 オリーブ 油 マヨネーズ	メダイ ベーコン みそ	牛乳 粉チーズ 青のり	人参 トマト	玉葱・グリーンピース・ コーン・スナッパえん どう・キャベツ・セロ リ・ニンニク	○	○				
14	金		○	入学おめでとう献立	無洗米・もち米 小麦粉 パン粉	植物油 黒ゴマ	エビ・卵 ササゲ・鶏ササミ サバ節	牛乳 カットワカメ	人参 小松菜 菜花	筍 ねぎ 苺			○			
17	月	三色丼	○	紅生姜・ うどとイカの酢味噌和え・かき卵汁	無洗米 砂糖	植物油	鶏挽肉・赤イカ 鶏ササミ・卵 サバ節	牛乳 カットワカメ	人参 ホーレン草	絹さや 生姜・紅生姜・うど きうり・ねぎ 干し椎茸	○					
18	火	チーズ サンド	○	ポテトのマヨネーズ焼き・ マカロニサラダ・コンソメスープ	食パン じゃが芋 マカロニ	マヨネーズ	ツナ プレスハム	牛乳 チーズ 粉チーズ	人参 ホーレン草	玉葱・きうり 干しブドウ・りんご キャベツ	○	○				
19	水	ご飯	○	ししゃもの南蛮漬・ 五目金平・みそ汁・ふりかけ	無洗米 つきこん・小麦粉 砂糖	植物油 黒ゴマ ごま油	さつま揚げ 厚揚げ みそ・サバ節	牛乳 子持ちししゃ も	タカのつめ 人参・小松菜 インゲン	ねぎ 牛蒡・筍水煮 れんこん			○			○
20	木	ピース ご飯	○	豚の生姜焼・ごま和え・田舎汁	無洗米 里芋・コンニャク 砂糖	黒ゴマ	豚肉 厚揚げ・こうじみそ サバ節	牛乳	小松菜 人参 かぶ菜	グリーンピース・生姜 キャベツ・かぶ 生椎茸・牛蒡			○			
21	金	食パン	○	ツナコロケ・ ブロッコリートコーンのソテー・野菜スープ	食パン マッシュポテト パン粉・小麦粉	植物油 マーガリン バター	鶏肉 ツナ 卵	牛乳 粉チーズ	人参・ニラ ブロッコリー ホーレン草	玉葱・コーン 白菜	○	○				
24	月	山菜 うどん	○	つくね団子・野菜の炒り煮	うどん パン粉・片栗粉 砂糖・コンニャク	植物油	鶏挽肉・鶏肉 鶏ササミ・卵 油揚げ・サバ節	牛乳 出し昆布	人参 人参	干し椎茸・ねぎ・生 姜 山菜水煮・ふき水煮 玉葱・牛蒡・れんこん	○					
25	火	筍ご飯	飲 ヨ	島揚げ・ あしたばとツナの炒め物・吉野汁	無洗米 コンニャク 砂糖・片栗粉	植物油	魚すり身・鶏肉 油揚げ・卵・みそ ツナ・サバ節	飲むヨーグ ルト	人参・絹さや あしたば・かぶ菜 ホーレン草	生筍・ねぎ・牛蒡 生姜・かぶ 生椎茸	○					○
26	水	フッシュ バーガー	○	豆腐のカレー煮・三色ゼリー	丸パン 砂糖・片栗粉 小麦粉・パン粉	植物油	タラフライ 豚肉 木綿豆腐	牛乳	小松菜 人参	キャベツ・ニンニク 生姜・玉葱 きくらげ			○			
27	木	ハヤシ ライス	○	福神漬・春雨スープ・果物	無洗米 小麦粉・春雨 砂糖	植物油 マーガリン	牛肉 鶏肉 ナルト	牛乳	人参 水菜	玉葱・グリーンピース ニンニク・福神漬 しめじ・りんご	○					
28	金	ぶどう パン	○	八宝菜・伴三糸	ぶどうパン 春雨・片栗粉 砂糖	植物油	豚肉・赤イカ プレスハム うずら卵	牛乳	人参 チンゲン菜	白菜・ねぎ 筍水煮・干し椎茸 もやし	○					

1回平均摂取量	エネルギー _{kcal}	蛋白質 g	脂質 g
小学生低学年	639	26.9	22.4
中学生	839	34.9	28.1

★物資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。

保護者の方へ

アレルギーに対応します。
* 医師の診断で食物の除去が必要とされる場合、調理場でできる範囲で除去食、代替え食の対応をしています。学校を通して連絡をして下さい。

給食費が戻ります。
* けがや病気などで学校を長期欠席(連続5日以上)をした場合、日割り計算の80%が返金されます。学校を通して連絡をして下さい。

<お知らせ>

- * 11日(火) 小1年生給食開始。
- * 27日(木) 小学校全校遠足給食なし。雨天の場合給食あり。