令和7年度
 ©菊川市
 「菊川市立菊川学校給食センター

 ※だしやエキス・食品茶加物等の配置はしておりません。
 ※だしやエキス・食品茶加物等の配置はしておりません。

DYO	N/ 年後 ※だしやエキ							、食品漆	加物等0	D記載は	和良センター しておりません
8	こんだて	きいろのしょくひん ねつやちからになるもの		あかいろのしょくひん 体をつくるもの		みどりいろのしょくひん 体のちょうしをととのえるもの	その他の <b>開</b> 味料	【栄養権】 エネルギー(kogi) たんぱく質(g) 間質(g) 権分(g)		お知らせ	
		炭水化物	脂質	たんぱく質	無機質	ピタミン		幼	小	中	
	むぎごはん	米 麦									
	ぎゅうにゅう				牛乳			420 19.2 15.8 1.6	576 24.7 18.7 1.9	746 30.5 22.1 2.4	
1 水)	ぶたにくのわふうソースいため	砂糖 でん粉	油	ぶた肉		大根 りんご しょうが	醤油 酒 みりん				
	もやしサラダ		ごま			もやし きゅうり にんじん	ごまドレッシング				
	さといものみそしる	里いも		みそ 油揚げ	わかめ	玉ねぎ えのきたけ 根深ねぎ					
	ごはん	*						386 19.1 13.0 1.2	558 26.2 15.8 1.8	725 33.1 19.0 2.3	
	ぎゅうにゅう				牛乳						しゅうまい 幼1個 小2個 中3個
2 木)	しゅうまい	小麦粉 パン粉 でん粉 砂糖		ぶた肉		玉ねぎ しょうが	塩				
/N/	だいこんときゅうりのちゅうかあ	砂糖	ごま油			大根 きゅうり	醤油 酢 塩				
T	はっぽうさい	でん粉	油 ごま油	ぶた肉 えび いか		白菜 玉ねぎ にんじん たけのこ チンゲン菜 干ししいたけ しょうが	醤油 中華スープ 酒				
-	ごはん	*				テンケン米 干しいいたけ しょうか	塩				
	ぎゅうにゅう				牛乳			20.0 2 14.9 1	586 25.7 17.4 1.9	751 31.6 20.3 2.5	
3	とりにくとだいずのみそがらめ	でん粉 砂糖	油ごま	とり肉 大豆 みそ	1 30	しょうが	みりん 醤油 酒				
金)		砂糖	// C&	29ki X± 67C	わかめ		酢 醤油 塩				
	きゅうりとコーンのすのもの				13/3/83	きゅうり とうもろこし 大根 にんじん 小松菜 こんにゃく					
	けんちんじる	里いも	ごま油	豆腐油揚げ		根深ねぎ	醤油 酒 塩				
	ごはん	*						-	625 24.4 15.3 1.8	808 31.1 18.5 2.1	
	ぎゅうにゅう うさぎがたハンバーグのおろし		-	とりゆ 十戸 ごと	牛乳	エわぎ 土田 レコレ だりにく リーニ		482			十五夜献立
6月)	うさぎがたハンバーグのおろし ソースがけ	砂糖	油	とり肉 大豆 ぶた肉		玉ねぎ 大根 トマト にんにく しょうが	<b> </b>	20.2			
H)	さといものにっころがし	里いも 砂糖		とり肉		こんにゃく にんじん 枝豆 しょうが	醤油 みりん 酒				
	おつきみだんごじる	白玉団子		とり肉 かまぼこ		白菜 にんじん ほうれん草 干ししいた け	醤油 酒 塩				
	じゅうごやゼリー	砂糖			寒天	みかん レモン					
	せわれコッペパン	小麦粉 砂糖	ショートニング		脱脂粉乳		イースト 塩	446 18.8 22.2 2.3	637 25.6 28.7 3.1	796 31.2 34.8 4.2	
	ぎゅうにゅう				牛乳						
7 火)	ウインナーのハニーマスタードがけ	はちみつ		ウインナー			マスタート゛ ノンエック゛マヨネース゛ 醤油				
Î	コールスローサラダ	砂糖	油			キャベツ きゅうり とうもろこし	酢 塩 こしょう				
I	ミネストローネ	じゃがいも 砂糖		大豆 ベーコン		トマト 玉ねぎ にんじん セロリ にんにく パセリ	鶏ガラスープ コンソメ ワイン 塩 こしょう				
	ごはん	*				ic/vic ( ) ic/	717 <u>m</u> COR 5	419 22.0 13.8 1.6	585 29.7 16.5 2.0	734 36.3 18.5 2.4	
	ぎゅうにゅう				牛乳						
8	あじのみりんじょうゆやき			あじ			醤油 みりん				
水)	やさいのおかかあえ	砂糖		かつお節		キャベツ チンゲン菜 にんじん	醤油				
	おやこに	じゃがいも 砂糖	油	とり肉 卵 かまぼ		玉ねぎ にんじん たけのこ しめじ えのきたけ グリンピース	醤油 酒 塩				
			/m	2		えのきたけ グリンピース	塩	+-+	$\vdash$		
	ソフトめん	小麦粉			4.50		塩	499 19.7 17.7 2.0		788 29.8 25.3 3.3	
	ぎゅうにゅう	1			牛乳		arra to the		626		
9木)	だいがくいも	さつまいも 砂糖	油ごま				醤油 酢		23.8 20.9 2.6		
	かいそうサラダ	砂糖			わかめ	きゅうり キャベツ とうもろこし	酢 醤油 塩				
	カレーソース		油	ぶた肉 大豆	チーズ	玉ねぎ にんじん トマト マッシュルーム グリンピース にんにく	・乳) ワイン ソース スープストック 塩				
	→ı+ /	N/					カレー粉 こしょう	431 20.6 17.3 1.7	588 26.0 20.6 2.3	756 32.2 24.4 2.8	
	ごはん	*									目の愛護デー
10	ぎゅうにゅう				牛乳						
金)	とりにくとレバーのあまからあえ	でん粉 砂糖	油	とり肉 とりレバー		根深ねぎ しょうが	醤油 みりん 酒				
	ほうれんそうのアーモンドあえ	砂糖	アーモンド			ほうれん草 キャベツ にんじん	醤油				
	にらとたまごのスープ	でん粉		豆腐 卵 ベーコン		玉ねぎ にら 干ししいたけ	鶏ガラスープ コンソメ 醤油 塩				
	コッペパン	小麦粉 砂糖	ショートニング		脱脂粉乳		イースト 塩		626 19.2 24.8 2.6	809 23.4 31.5 3.4	
	ぎゅうにゅう				牛乳			509			
14 (火)	やさいグラタン	じゃがいも 米粉 砂糖	ショートニング 油	豆乳 おから 大豆		玉ねぎ にんじん とうもろこし ほうれん草	塩	15.6 22.2			
	ごぼうサラダ	砂糖	ごま			ごぼう きゅうり とうもろこし	ごまドレッシング 醤油 みりん	2.0			
Ĭ	アルファベットスープ	じゃがいも マカロ		ベーコン		玉ねぎ チンゲン菜 にんじん	鶏ガラスープ コンソメ 塩 こしょう	1	L '		
	ごはん	*							578	744	
	ぎゅうにゅう				牛乳			417 20.0 15.3 1.2			
15 水)	カレイのたつたあげ	でん粉	油	カレイ			醤油 みりん		27.3	33.2	
シン	ごもくだいず	砂糖		大豆	昆布	たけのこ こんにゃく にんじん ごぼう			18.0 1.8	21.1	
	いもにじる	里いも		とり肉 油揚げ		白菜 にんじん しめじ えのきたけ 根深ねぎ	醤油 酒 塩				
	ごはん	*				仮深ねさ		415 17.9 14.5 1.4	561 22.7 16.5 1.7	714 27.4 18.7 2.1	
	ぎゅうにゅう				牛乳		1				
6		かい マイヤン	àrh	rin.			酢 コロケ 将冲 佐				
木)	のりいりあつやきたまご	砂糖でん粉	油	卵のため、コス	のり	40 L = L	酢 みりん 醤油 塩				
	れんこんのみそそぼろいため	砂糖	油	ぶた肉 みそ		れんこん にんじん さやいんげん	酒 みりん 塩				
	とりしおなべ	春雨	ごま油	とり肉		白菜 にんじん えのきたけ 根深ねぎ にんにく	酒 塩 こしょう				

※だしやエキス、食品添加物等の記載はしておりません。 きいろのしょくひん ねつやちからになるもの あかいろのしょくひん 体をつくるもの みどりいろのしょくひん 体のちょうしをととのえるもの こんだて お知らせ ピタミン 炭水化物 たんぱく質 麦 むぎごはん ぎゅうにゅう 里いも パン粉 小麦粉 でん粉 砂糖 651 22.2 20.0 2.3 835 26.6 23.9 さといもコロッケ とり肉 大豆 醤油 塩 こしょう 17.6 17.0 きゅうり キャベツ 大根 なす きゅう やさいのふくじんづけあえ れんこん しょうが うり なた豆 しそ しいたけ カレールウ3種(小麦・ 乳・大豆) ソース ワ 玉ねぎ にんじん トマト れんこん しめじ りんご にんにく あきやさいカレー さつまいも ぶた肉 ィノ 鶏ガラスープ 塩 ごはん 牛乳 ぎゅうにゅう 416 18.2 18.4 573 23.4 21.9 2.3 28.3 25.9 さばのこうじづけ えだまめともやしのおひたし 砂糖 もやし 枝豆 ほうれん草 にんじん 経油 大根 玉ねぎ なめこ えのきたけ にんじん 根深ねぎ 豆腐 みそ 油揚げ わかめ イースト 塩 467 20.4 18.9 2.2 しめじ マッシュルーム トマト えのき オムレツのきのこデミソースがけ 26.4 23.7 2.7 32.2 28.5 ひじきとコーンのソテー ひじき とうもろこし さやいんげん にんじん コンソメ 塩 こしょう ホワイトルウ(小麦) ボタージュの素(小麦・ 乳) 鶏ガラスープ 塩 こしょう 脱脂粉乳 チーズ クリーム はくさいのクリームシチュー じゃがいも とり肉 白菜 玉ねぎ にんじん グリンピース 牛乳 577 22.2 16.1 2.0 25.4 14.7 2.1 パン粉 小麦粉 でん粉 34.8 19.5 22 (水) かつおのおちゃフライ カツオ 塩 こしょう ふるさと給食 コーンサラダ キャベツ 小松菜 とうもろこし 酢 塩 こしょう 砂糖 さつまいものみそしる にんじん ごぼう こんにゃく 葉ねぎ さつまいも 豆腐 みそ 小麦粉 ぎゅうにゅう 牛乳 470 揚げぎょうざ 幼1個 小2個 中2個 19.6 17.4 2.5 23.6 20.3 3.1 30.1 25.9 4.2 23 (木) あげぎょうざ キャベツ 玉ねぎ にら しょうが ごま油 ごま やさいのちゅうかあえ もやし きゅうり にんじん キャベツ たけのこ にんじん 根深ねぎ きくらげ とんこつラーメンスープ 鶏ガラスープ 酒 ぶた肉 なると とんこつラーメンスープ わかめ ごはん ぎゅうにゅう 418 18.2 13.6 566 22.5 15.1 1.5 (金) とうふのにくみそがけ 28.1 17.8 砂糖 でん粉 豆乳 とり肉 みそ みりん 酒 酢 醤油 塩 キャベツのごまずあえ 砂糖 ごま キャベツ きゅうり とうもろこし 玉ねぎ にんじん こんにゃく グリン ピース しょうが 醤油 酒 みりん カレー粉 じゃがいものカレーに じゃがいも 砂糖 油 ぶた肉 わかめごはん 米 砂糖 内田小・西中 リクエスト献立 ぎゅうにゅう 765 35.4 22.2 3.7 27.5 18.5 27 (月) とりにくのからあげ とり肉の唐揚げ 幼1個 小1個 中2個 しょうが にんにく 醤油 酒 塩 こしょう きゅうりのひたひた 醤油 酢 唐辛子 豆腐 ぶた肉 みそ 油揚げ じゃがいも 玉ねぎ にんじん こんにゃく 根深ねぎ 小麦粉 砂糖 黒糖 ショートニング こくとうパン 脱脂粉乳 イースト 塩 ぎゅうにゅう 牛乳 塩 こしょう ナツメグ メンチカツ ぶた肉 大豆 18.9 21.9 1.7 25.4 27.8 2.6 30.6 33.4 3.1 キャベツ きゅうり 赤ピーマン 黄ビ-マン ハロウィン献立 カラフルサラダ 酢 塩 こしょう 砂糖 パンプキンボタージュ (小麦・乳・大豆・鶏 肉・ 豚肉) 鶏ガラスープ アイン 塩 こしょう 牛乳 クリーム かぼちゃ 玉ねぎ にんじん しめじ パセリ パンプキンシチュー むぎごはん 米 麦 ぎゅうにゅう 牛乳 413 20.1 14.8 25.7 17.5 2.2 32.1 20.6 3.0 29 ビビンバ 砂糖 ぶた肉 卵 干ししいたけ にんにく 砂糖 醤油 ナムル ごま ごま油 もやし ほうれん草 にんじん 羯刀ラスーノ 醤油 中華スープ 塩 こしょ ワンタンスープ ワンタン ベーコン なると 白菜 にんじん えのきたけ 葉ねぎ 牛乳 ぎゅうにゅう ちくわの磯辺揚 17.2 15.4 2.0 23.1 17.8 2.7 29.8 30 (木) ちくわのいそべあげ げ 幼1個 小2個 中3個 にんじん さやいんげん 切り干し大根 干ししいたけ さつま揚げ (大豆) ぶた肉 油 きりぼしだいこんのふくめに 醤油 みりん 酒 豆腐 みそ 油揚け 玉ねぎ 小松菜 にんじん 根深ねぎ 561 29.3 14.8 2.0 35.2 16.9 2.6 21.1 12.6 さけのごまみそやき 砂糖 ごま みりん 洒 醤油 れんこん こんにゃく にんじん さやいんげん 醤油 みりん 酒 唐辛 れんこんのきんぴら

※材料の都合等により献立を変更することがあります。 ※栄養価は幼稚園年も、小学校3・4年生、中学生の数値です。 ※如エ品の古術館())には特定原材料・体定原材料に準するもの28品目を記載しています。(えび・かに・小麦・そば・銅・乳・ピーナッツ・くるみ・アーモンド・あわび・いか・いくら・オレンジ・カシューナッツ・ギウィフルーツ・牛肉・こま・さけ・さば・大豆・鶏肉・パナナ・豚肉・まつたけ・もも・やまいも・りんご・ゼラチン)

大根 玉ねぎ にんじん 小松菜 干ししいたけ

醤油 酒 塩

ぶた肉 さつま揚げ

とり肉 油揚げ

砂糖

じゃがいも

とりじる

ごま油