

予定献立表・ひとくちメモ



大中町学校給食共同調理場

令和6	年度・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・			7.1811 1.777		1		大中町学校給食共同調理場
B	こん だて めい 献 立 名	き しょくひん 黄の食品 おも ねつ ちから 主に熱や力になる	あか しょくひん 赤の食品 た ち にく 主に血や肉になる	みどり しょくひん 緑の食品 おも からだ ちょうし ととの 主に体の調子を整える	た その他 しようげんざいりょう 使用原材料	╡	いょうか 発養価 ネルギー)	ひとくちメモ
	アップルパン	小麦粉 さとう マーガリン(乳)		りんご		低	592	がつ きゅうしょくもくひょう 【3月の給食目標】
3	レモングリルチキン		とり肉	レモン果汁	寒天 しょうゆ	中	658	がつ きゅうしょくもくひょう きゅうしょくはんせい 3月の給食目標は、「給食の反省をしよう」 ねんかん かえ きゅうしょくじゅんび
(月)	れんこんサラダ	ごま ノンエッグマヨネーズ	まぐろフレーク	れんこん にんじん きゅうり	しょうゆ	高	724	です。I年間をふり返ってみて、給食準備や あとかたづけは上手にできましたか?よくかん
Mirk	はくさいとベーコンのスープ		ベーコン 。※ 魚。。 ※	はくさい にんじん たまねぎ	コンソメ しょうゆ	中学		で、なんでも残さず食べましたか?これらの
	ひなまつりゼリー	さとう あぶら		いちご果汁 メロン果汁 もも果汁				ことを意識しながら、3月の給食をしっかり食べましょう。
	ごはん		牛乳			低	572	
<i>/</i> 1		あぶら さとう でんぷん パン粉				中		【ヨーグルト】
				みかん パイナップル りんご	YOGURT			る、おおのミルク工房さんで作られたもので
` ,	フルーツヨーグルト	さとう	ヨーグルト(乳)	ナタデココ		高		す。免疫力を高める「シールド乳酸菌」を しょっかん とく 使ったヨーグルトで、もっちりとした食感が特
MILK	チキンカレー	じゃがいも あぶら	とり肉	にんじん たまねぎ マッシュルーム トマト にんにく	カレールウ カレー粉	中学	776	数です。
	ごはん	こめ(ひとめぼれ)	牛乳			低	507	【あぶらふ】
6	さわらの白みそやき	さとう	さわら みそ			中	563	あぶらふは、宮城県に古くから伝わる食材で、煮物やみそ汁の具材として食べられてい
(木)		ながいも あぶらふ あぶら さとう でんぷん	ぶた肉	こんにゃく にんじん たまねぎ えだまめ	めんつゆ しょうゆ	高		ます。
MILK	あおな汁			こまつな ねぎ にんじん だいこん	和だし	中学	683	小麦粉に含まれているグルテンというたんぱく質を練ってから、油で揚げて作ります。油
								で揚げているので、コクがあります。
	ごはん	こめ(ひとめぼれ)	牛乳			低	573	^{はるまき} 【春巻】
7	はるまき	あぶら こむぎこ さとう 米粉 はるさめ でんぷん	ぶた肉	にんじん たまねぎ キャベツ しょうが しいたけ	しょうゆ ポークブイヨン ショートニング ポークエキス	中	637	はるまき ちゅうごくりょうり 春巻は、中国料理のひとつです。もともと がつ りっしゅん ころ しんめ やさい ぐ
(会)	マーボーどうふ	ブキな ごと かたノリフ	とうふ ぶた肉 みそ	ねぎ しいたけ にんじん たまねぎ	中華スープ テンメンジャン			は、2月の立春の頃に、新芽がでた野菜を具 ざい 材にして作られたところから、「春巻」と名づ
(立)	イールーと) の	でんぷん	と) 3、 3、/2 図 みて	にら たけのこ しょうが にんにく	コチュジャン しょうゆ	向		けられたそうです。
MILK	かまぼこ入りちゅうかスープ	はるさめ	かまぼこ(たらすり身)	にんじん はくさい ねぎ	中華だし しょうゆかまぼこ(でんぷん、砂糖)	中学		中国では、春を迎える時期に、冬にたまった さく そ だ き ま ま ま ま ま ま ま ま ま ま ま ま ま ま ま ま ま ま
	いちごクレープ	さとう あぶら 米粉	豆乳 だいず粉	いちごピューレ いちご果汁 レモン果汁	しょうゆ			を食べるそうです。
	よこわりまるパン	小麦粉 さとう マーガリン (乳)	牛乳 脱脂粉乳 れん乳			低	676	【チーズ】
10	てりやきハンバーグ	パン粉 あぶら さとう	とり肉	たまねぎ しょうが	魚醤 しょうゆ チキンエキス 酢	中	751	今日は、パンに、てりやきハンバーグとチー
(月)	だいこんサラダ	ごま	ささみフレーク	だいこん にんじん きゅうり ブロッコリー	ごまドレッシング	高	826	ズをはさんで食べます。 チーズの歴史は古く、今からなんと5500年
			。 つ、() ウナ 中)		ベシャメルソース ポタージュ(小麦粉、油、コー			前には食べられていたそうです。牛乳から作
MILK	ポテトポタージュ	11'87'U.L. 1\ ~	ベーコン(ぶた肉) 牛乳、生クリーム(乳)	たまねぎ にんじん セロリ	`	中学	881	られているので、骨をつくるもとになるカルシウムや、体をつくるもとになるたんぱく質が
	スライスチーズ		チーズ (乳)					たっぷり含まれています。
	ごはん	こめ(ひとめぼれ)	牛乳			低	585	
11	いわしのごまみそ煮	さとう ごま 米粉	いわし みそ			中	650	【パンナコッタ】
(火)	にくじゃが	じゃがいも あぶら さとう	ぶた肉	たまねぎ にんじん こんにゃく	めんつゆ しょうゆ	高	715	パンナコッタは、イタリアのデザートです。イタリア語で「パンナ」は生クリームのこと、
A		でんぷん ひっつみ(こむぎこ でんぷん		いんげん だいこん にんじん ねぎ ごぼう				「コッタ」は煮る、という意味です。 ************************************
Milk	ひっつみ汁	しらたまこ)あぶら	とり肉 あぶらあげ	しめじ	和だし 白だし しょうゆ	中学		給食のハンナコッタは、生クリームのかわり とうにゅう つか に豆乳を使っています。
	豆乳パンナコッタ	さとう あぶら でんぷん	豆乳	いちご果汁				
	ごはん	<u>こめ(ひとめぼれ)</u>	牛乳			低	494	【おいしさを感じながら食べましょう】
12	オムレツ	でんぷん さとう あぶら	たまご		酢 こんぶだし かつおぶしだし	中	549	食べるときには、食べ物を見る「視覚」、に おいをかぐ「嗅覚」、味を感じる「味覚」、歯
(水)	コールスローサラダ	さとう		きゅうり にんじん キャベツ ブロッコリー とうもろこし	フレンチドレッシング	高		ごたえ、のどごし、などを感じながら食べるこ
MILK	ビーフシチュー	じゃがいも あぶら	牛肉	たまねぎ にんじん マッシュルーム	ビーフシチュールウ ソース ケチャップ	中学	632	とが大切です。刺激をたくさん受け取ることで、脳も活性化されます。
								て、7凶ひ/白江1しされたより。
	ゆかりごはん		牛乳	ゆかり(赤しそ)		低	539	こんねんどさいご きゅうしょく 【今年度最後の給食です】
13	とりのみそかつ	パン粉 こむぎこ 米粉 でんぷん あぶら	とり肉 みそ			中	599	きょう こんねんどさいご きゅうしょく ねんかん 今日は、今年度最後の給食です。1年間、
(木)	もやしのなめたけ和え		かつおぶし	もやし ほうれんそう キャベツ にんじん なめたけ(えのき)	めんつゆ	高	<i>L</i> E (1	しっかり食べることができましたか?苦手な ものを食べられるようになった人はいます
MILK	とん汁	あぶら	ぶた肉 <u>とうふ</u> <u>みそ</u>	ごぼう ねぎ にんじん だいこん こんにゃく しめじ	和だし	中学	•••••	か?好きなメニューが増えた人はいますか?
	ジレ ^ル ス +ゲロ —	ニーニーニーニーニーニーニーニーニーニーニーニーニーニーニーニーニーニーニー						1年間の給食をふり返りながら、よく味わった。 て食べましょう。
	ぶどうゼリー	さとう		ぶどう果汁				

※欠食予定は各学校からのおたよりにてご確認下さい。 また、食材調達や施設設備(停電)等の都合により、 献立が変更になる場合があります。

	低学年	中学年	高学年	中学校	
エネルギー平均値(基準)	567kcal (530kcal)	630kcal (650kcal)	693kcal (715kcal)	745kcal (830Kcal)	
たんぱく質平均値(基準)	23.lg (17.2~26.5g)	25.7g (21.1~32.5g)	28.3g (23.1~35.7g)	30.0g (27~41.5g)	
脂質平均值(基準)	20.5g (II.8~I7.7g)	22.8g (14.4~21.7g)	25.lg (15.8~23.8g)	25.9g (18.4~27.6g)	
塩分平均値(基準)	1.9g (1.8g)	2.1g (2.0g)	2.3g (2.2g)	2.4g (2.5g)	

【矢巾町産食材】 下線の引いている食品は、矢巾町産(予定)のものです。