きゅうしょくこんだて表 3月 紀の川市立 河南学校給食センター 令和6年度 △牛乳 △ 牛乳 △ 牛乳 △ 牛乳 569kcal 563kcal △牛乳 754kcal 577kcal 586kcal ひなちらしずし ○ ごはん ★ にんじんとおあげのたきこみごはん カレー ○ ごはん 〇 こめ 70 ○ さとう 7.8 ちくわのいそべあげ 〇 こめ 70 さけ 2.5 〇 こめ 90 △ ぎゅうにく 4 ハンバーグ □ べにくるり8 △ たまご 15 △ ちくわ 25 △ あおのり 0.08 △ ぶたにく20 □しょうが 0.4 △ ぶたにく12 □ たまねぎ 78 △ ハンバーグ みりん 0.4 O かたくりこ 4 □にんじん 10 □ にんじん 10 △ あぶらあげ 3 〇こむぎこ4 □ にんじん 15 △ あぶらあげ 10 O じゃがいも 45 ワイン 0.4 とんかつソース △ かまぼこ 10 △ こうやどうふ 4 〇 あげあぶら 4 □ ねぎ 6 みりん 1.2 ワイン 2 □にんにく 0.2 ケチャップ こいくち □ えだまめ 5 さけ 0.8 ホイコーロー さけ 2 うすくち カレールウ こいくち ウスターソー コンソメ ぶたにく 15 じゃこあえ O さとう 3 みりん 1.2 □ たまねぎ 10 こいくち だし ウスターソー こしょう しお □ にんにく 0.25 □ピーマン 5 △ つくねのソー スやき コンソメ △ ちりめんじゃこ2 □にんじん 5 カレーこ □ キャベツ 40 □ キャベツ 27 △ あつあげ 10 みりん 1.1 △ とんかつ △ あぶらあげ 4 うすくち だし 〇 さとう 2.3 △ あじつけのり △ こうやどうふ 1 ウスターソース ○ あげあぶら 4 O すりごま 1 ○ さとう 0.9 さけ 1.5 とんかつソ はなふのすましじる 〇 さとう 0.6 O かたくりこ 0.3 なかねぎのみそしる フロッコリーのサラダ こいくち 〇 はなふ 1.8 テンメンジャン トウバンジャン □ ながねぎ 17 □ ブロッコリー 22 □キャベツ 22 えのきたけのみそしる △ とうふ 20 □ こまつな 10 こいくち こしょう □ だいこん 23 □ なのはな 5 みりん 0.8 あかみそ △ ツナ 6 O さとう 1.2 □ たまねぎ 27 だし □ えのきたけ8 ごもくスープ ○ オリーブオイル 0.2 うすくち □ねぎ5 だし □ にんじん 10 うすくち さんしょくはなゼリー □ いちご2ご △ とりにく 10 ○こめあぶら 0.06 みそ だし □ はくさい 23 口にんじん 12 ももとりんごのかじゅう、 □ながねぎ 5 □ もやし8 ぐ フルーツきゅうしょく_ とうにゅうをつかったゼ □ きくらげ 0.4 こしょう リーです。 ちゅうかだし 13 △ 牛乳 △ 牛乳 △ 生動. 561kcal △ 牛乳 595kcal 643kcal 574kcal △ 牛乳 636kcal ○ コッペパン ○ ごはん ○ ごはん スタミナとぼろライス ○ ごはん せとふうみふりかけ フランクフルトビーンズソース △ イカメンチカツ 〇 こめ 75 △ ぶたひきにく 38 △ アジフライ やさいいため の あげあぶら △ フランクフルト □ たまねぎ 11 △ とりひきにく 25 △ こうやどうふ 3 〇 あげあぶん △ ぶたにく 54 さけ 2 あんかけうどん △ だいず 2.1 □ トマト 12.5 □ キャベツ 35 □ たまねぎ 17 だいこんサラダ □ だいこん 35 〇 うどん 50 □ キャベツ 35 □ たまねぎ 36 △ あぶらあげ 4 ケチャップ ○ かたくりこ 0.04 □ にんじん 7 ロニラ3 □ きゅうり 10 □ にんじん 3 △ こうやどうふ 1 □ はくさい 22 □ たまねぎ 18 カレーこ □ にんにく 1 □ しょうが 0.8 △ ツナ 5 ○ さとう 0.5 しお うすくち □ しょうが 1 □にんにく0.5 □ ながねぎ 5 はくさいのクリー -ムに ○ごまあぶら 0.5 さけ 0.4 さけ 4.4 ○さとう 1.5 〇かたくり粉 2.35 ウスターソース しお みりん 1 みりん 2 △ とりにく20 □はくさい48 こいくち こしょう マヨネーズ ○ ごまあぶら 0.2 みそ こいくち うすくち □ たまねぎ 20 ○じゃがいも 32 あかみそ しお □しめじ5 こしょう ★ ソーセージとさくぎいやさいポトフ こいくち ケチャップ □ にんじん 10 ゆかりあえ ナムル ウスターソース △ ぎゅうにゅう 20 ○こめあぶら 0.5 △ ソーセージ 10 □ ブロッコリー 10 じゃかもちス・ □ キャベツ 30 □だいこん 15 シチュールウ こしょう □ もやし 25 □にんじん5 □ たまねぎ 30 〇じゃがいも 40 ○ じゃがもち 20 △ あぶらあげ 4 ゆかり 0.6 うすくち コンソメ □ きゅうり 30 〇 すりごま 0.4 □ キャベツ 25 こしょう □ テコポン 〇 こんにゃく 10 □だいこん 20 ○ ごまあぶら 0.5 こいくち コンソメ \おいしいね, **\うん/** □ ちんげんさい8 □ながねぎ 5 しお 口 にんじん 6 さけ 1.5 √ フルーツきゅうしょく みりん 0.57 こいくち うすくち だし 19 18 20 ジョア(ストロベリー) △ 牛乳 584kcal 654kcal 653kcal 0 ごはん チキンライス ○ ごはん ささみのレモンソースあげ △ あげたこやき 〇 こめ 70 △ とりにく 30 しゅんぶんのひ そつぎょうしき 0 □ たまねぎ 35 □にんじん 10 △ ささみ あげあぶら 3.5 ささみあえ O かたくりこ 6.5 〇あげあぶら6 □ いんげん 5 ○こめあぶら 0.5 卒業式 春分の日 口 きゅうり 12 \triangle 2247 \cup 5 ケチャップ しお 〇 さとう 4.5 □レモン 27 □ キャベツ 24 □もやし16 こしょう コンソメ しお こいくち きいぼしだいこんのふくめに 〇 さとう 0.8 こいくち ウスターソー さつまいもとうにゅうスープ うすくち △ ぶたにく 7 △ ちくわ 4 にくじゃか **人 ぶたにく 10** □ にんじん 7 口 きりぼしだいこん 3 口 いんげん 4 〇 じゃがいも80 △ ぎゅうにく 5 O さつまいも 25 □ L.\\\\\\`.5 △ あぶらあげ 6 ○こめあぶら 0.5 △ ぶたにく20 〇こんにゃく20 □ たまねぎ 25 △ とうにゅう 19 O こんにゃく 9 さけ 0.5 □ たまねぎ 70 □にんじん 10 こしょう □ にんじん 10 だし コンソメ □ いんげん 10 ○ さとう 2.4 とうにゅうルウ 〇 さとう 1.5 こいくち ○ そつぎょうおいわいケーキ みりん 0.5 さけ 1.5 こいくち わかめのみそしる □ たまねぎ 30 △ わかめ 0.8 □ しめじ8 だし

<u>「ひなちらしずし」</u>

べにくるりだいこんをつかって「ひなちらしずし」をします。 べにくるりだいこんのしきそが、さんせいである"す"に、めしをほんのりもいもいるして、からしてくれますよ。



・・・・こんだてのなかから・・・

★マークのあるメニューについて



5日・14日のメニューに★マークがついています。これは、あらかわしょうがっこうの6ねんせいが、かていかのじゅぎょうでかんがえてくれたものです。

<u>5日 「にんじんとおあげのたきこみごはん」</u>

きのかわしさんのにんじんとねぎをつかった、やさいのあまさをいかしたあじつけごはんです。

<u>14日 「ソーセージとざくぎりやさいポトフ」</u>

きのかわしさんのキャベツとブロッコリーをつかった、ぐだくさんのポトフです。

く3つの食品グループと多くふくまれる栄養素>

しょくひん 食品 グループ	〇··おもにエネルギーの もとになる食品		△··おもに体をつくる もとになる食品		□··おもに体の調子を整える もとになる食品	
えいようそ 栄養素	たんすいかぶつ 炭水化物	いつ 脂質	たんぱく質	むきしつ 無機質 (カルシウム)	ビタミン	_{むきレつ} 無機質

☆材料購入の都合により 献立を変更することが あります。