





令和3年4月 学校給食献立表 南棟2


焼津市学校給食センター (624-6660)


日	献立名	アレルギー	使われていている食品とおもな働き				備考
			体を作る食品(赤色)	体の調子を 整える食品(緑色)	エネルギーの もとになる食品(黄色)	調味料	
8月	ごはん				米		644 黒はんぺんは焼津のじまんの食べ物の一つです。
	牛乳	乳	牛乳				
	おやこに	鶏 大豆 卵 小麦	とりにく ごおり豆腐 たまご	にんじん たまねぎ たけのこ ほししいたけ	さとう	しょうゆ さけ わふうだしのもと	
	くろはんぺんの カレーあげ	さば 小麦 大豆	くろはんぺん		こむぎこ でんぶん 油	カレーこ	
	ゆかりあえ			キャベツ きゅうり		ゆかりこ 塩	26.9
9月	ごはん				米		598 いわしの甘露煮は、骨までやわらかく煮てあります。
	牛乳	乳	牛乳				
	いわしのかんろに	小麦 大豆	いわし		さとう はちみつ でんぶん	しょうゆ みりん 塩	
	きんぴらごぼう	豚 大豆 ごま 小麦	ぶたにく さつまあげ	ごぼう にんじん こんにやく さやいんげん	さとう 油 ごま油	みりん しょうゆ わふうだしのもと	
	みそしる	大豆 さば	油あげ とうふ わかめ みそ	たまねぎ だいこん		にぼし さばうすけずり	22.8
12月	メープルパン	小麦 乳			パン さとう マーガリン メープルシュガー		646 
	牛乳	乳	牛乳				
	チキンカツ	鶏 小麦 大豆	とりにく		パンこ こむぎこ でんぶん さとう 油	塩	
	カラフルサラダ (イタリアンドレッシング)			キャベツ きゅうり パプリカ	イタリアンドレッシング		
	ポトフ	豚 鶏	ウインナー	たまねぎ にんじん だいこん さやいんげん	じゃがいも	チキンブイヨン こしょう 塩 コンソメスープ ワイン	26.1
13月	ごはん				米		600 入学・進級をお祝いする献立です。
	牛乳	乳	牛乳				
	とりそばろどんのぐ	鶏 小麦 大豆 卵	とりにく たまご	えだまめ しょうが	さとう	しょうゆ みりん	
	あさづけ	大豆 小麦	こんぶ	キャベツ きゅうり にんじん		塩	
	すましじる	大豆 小麦 さば	とうふ	ほうれんそう たまねぎ にんじん えのきたけ		しょうゆ みりん 塩 かつおのもと	25.3
	おいわいデザート	大豆	とうにゅう	いちご	さとう みずあめ 油		
14月	こくとうパン	小麦 乳			パン こくとう		632 ポークビーンズはアメリカの家庭料理です。
	牛乳	乳	牛乳				
	ポークビーンズ	豚 大豆 小麦 鶏	ぶたにく だいず	にんじん たまねぎ	さとう 油	トマトケチャップ スーフストック ワイン ちゅうのうソース	
	えびグラタン	乳 小麦 大豆 えび	牛乳 えび チーズ	たまねぎ にんじん とうもろこし マッシュルーム	マカロニ マーガリン 油	ベシヤメルソース 塩	
	キャベツサラダ	小麦 大豆		キャベツ こまつな にんじん	さとう 油	しょうゆ す 塩	27.6
15月	はんかんしらすごはん	大豆 小麦	しらす		米	しょうゆ さけ 塩	572 やいちゃんランチです。 
	牛乳	乳	牛乳				
	ちくわのいそべあげ	小麦	ちくわ あおのり		こむぎこ でんぶん 油		
	おひたし	小麦 大豆	かつおぶし	キャベツ ほうれんそう にんじん	さとう	しょうゆ	
	みだくさんじる	鶏 大豆 さば	とりにく みそ	だいこん ごぼう はねぎ にんじん こんにやく		さばうすけずり にぼし	26.0
16月	ごはん				米		591 若竹汁は、春が旬のわかめとたけのこを使った汁物です。
	牛乳	乳	牛乳				
	さばのてりに	さば 小麦 大豆	さば かつおぶし	レモン	さとう みずあめ でんぶん	しょうゆ みりん	
	こまつなともやしの のりあえ	ごま 小麦 大豆	のり	こまつな もやし にんじん	さとう ごま	しょうゆ す	
	わかたけじる	鶏 大豆 さば 小麦	とりにく とうふ わかめ	たけのこ にんじん えのきたけ		かつおのもと しょうゆ みりん 塩	25.6
19月	ミルクパン	小麦 乳			パン さとう マーガリン		707 和田中学校のリクエスト献立です。
	牛乳	乳	牛乳				
	ハンバーグ	豚 鶏 大豆	ぶたにく とりにく	たまねぎ	さとう でんぶん	トマトケチャップ ワイン ちゅうのうソース 塩	
	かいそうサラダ (ナムルドレッシング)	ドレ(ごま 大豆 鶏 豚 小麦)	かいそう	キャベツ きゅうり にんじん	ナムルドレッシング		
	ゼリーいりフルーツポンチ	もも 大豆 りんご	とうにゅう	みかん もも バイン レモン りんご ごどう	しらたまだんご さとう	ワイン	23.2
20月	ごはん				米		622 
	牛乳	乳	牛乳				
	さけフライ (ちゅうのうソース)	さけ 小麦	さけ		パンこ こむぎこ 油	塩 こしょう ちゅうのうソース	
	かふうあえ	小麦 大豆 ごま		ほうれんそう にんじん もやし	はるさめ さとう ごま油 ごま	しょうゆ す 塩	
	ワンタンスープ	卵 大豆 小麦 豚 ごま 鶏	ぶたにく たまご みそ	たまねぎ しょうが にんじん キャベツ	こむぎこ でんぶん 油 ごま油	塩 しょうゆ チキンブイヨン さけ ちゅうかスープのもと	22.1
21月	ちゅうかめん	小麦			めん		616 
	牛乳	乳	牛乳				
	みそラーメンスープ	豚 小麦 大豆 さば ごま 鶏	ぶたにく なた	にんじん たまねぎ キャベツ しろねぎ しめじ とうもろこし メンマ しょうが にんにく		みそラーメンスープ チキンブイヨン	
	かにしゅうまい	小麦 かに 豚	たら かに	たまねぎ しょうが	こむぎこ でんぶん さとう	塩 こしょう	
	きゅうりのひたひた	小麦 大豆 ごま	かつおぶし	きゅうり	さとう ごま油	しょうゆ す いちみとうがらし	27.6

○焼津市では、下記の食品を『アレルギー物質』欄に記載します。

卵 乳 小麦 そば 落花生 えび かに あわび いか いくら オレンジ キウイフルーツ 牛肉 くるみ さけ さば 大豆 鶏肉 豚肉 まつたけ もも やまいも りんご ゼラチン パナナ カシューナッツ ごま

○物資の購入の都合により献立や使用材料を変更することがあります。

★のマークは、魚介類を使ったメニューです。

★のマークは、どんぶりが付くメニューです。

日	献立名	アレルギー	使われている食品とおもな働き				エネルギー (kcal) たん白質(g)	備考
			体を作る食品(赤色)	体の調子を整える食品(緑色)	エネルギーのもとになる食品(黄色)	調味料		
22木	はんかngoはん				米		660	
	牛乳	乳	牛乳					
	ポークカレー	豚 りんご 小麦 乳 大豆 鶏	ぶたにく チーズ	にんじん たまねぎ セロリー りんご にんにく しょうが	じゃがいも 油	ちゅうのうソース こしょう チャツネ カレーフレーク スープストック		
	ブレンオムレツ	卵 大豆	たまご		さとう 油	塩 す		
23金	やさいサラダ (たまねぎドレッシング)	ドレ(りんご 小麦 大豆 鶏)		キャベツ とうもろこし きゅうり にんじん		たまねぎドレッシング	20.7	
	ごはん				米		574	切り干し大根はカルシウムや鉄、食物せんいが豊富に含まれています。
	牛乳	乳	牛乳					
	あじのこうじやき		あじ			こめこうじ 塩		
きりぼしだいこんのいために	大豆 小麦 ごま	油あげ	きりぼしだいこん にんじん ほしいたけ さやいんげん	さとう ごま油	みりん しょうゆ わふうだしのもと	25.8		
26月	とりだんごじる	鶏 豚 小麦 大豆 さば ごま	ぶたにく とりにく とうふ	たまねぎ こまつな ごぼう にんじん しめじ	パンこ でんぶん さとう ごま油	さばうすけずり 塩 しょうゆ かつおのもと さけ みりん		
	アップルパン	小麦 乳 りんご		りんご	パン さとう		622	春のキャベツは、葉の巻き方がゆるく、水分を多く含んでやわらかです。
	牛乳	乳	牛乳					
	わかどりのマーマレードやき	鶏 小麦 大豆	とりにく	レモン	マーマレード さとう でんぶん	しょうゆ みりん 塩		
やさいのアーモンドあえ	小麦 大豆		こまつな にんじん もやし	アーモンド さとう	しょうゆ	29.2		
27火	キャベツのクリームに	豚 乳 小麦 大豆 鶏	ベーコン 牛乳	しめじ にんじん キャベツ たまねぎ とうもろこし	油	ベシヤメルソース 塩 こしょう スープストック		
	さくらごはん	小麦 大豆			米	塩 しょうゆ	620	港小学校のリクエスト献立です。
	牛乳	乳	牛乳					
	はながた とうふハンバーグ	鶏 小麦 大豆	とうふ とりにく おから	たまねぎ にんじん にんにく しょうが	さとう でんぶん 油	しょうゆ みりん 塩		
たけのこサラダ (ごまドレッシング)	小麦 大豆	ドレ(ごま 小麦 大豆)	たけのこ こまつな にんじん	さとう ごまドレッシング	みりん しょうゆ			
28水	とんじる	豚 大豆 さば	ぶたにく とうふ みそ	ごぼう にんじん だいこん はねぎ		にぼし さばうすけずり		
	ごはん				米		577	ビビンバとナムルをごはんのせて食べましょう。
	牛乳	乳	牛乳					
	ビビンバ	豚 ごま 小麦 大豆	ぶたにく	ほしいたけ たけのこ にんにく	ごま油 さとう でんぶん	さけ みりん しょうゆ トウバンジャン		
ナムル	ごま 小麦 大豆		ほうれんそう もやし にんじん	ごま ごま油	しょうゆ	24.9		
30金	ちゅうかスープ	豚 卵 鶏 小麦 大豆 ごま	ベーコン うずらたまご なた	にんじん たまねぎ チンゲンさい		チキンピジョン しょうゆ 塩 ちゅうかスープのもと さけ こしょう オイスターソース		
	せわりパン	小麦 乳			パン		609	フランクフルトを背割りパンにはさんで食べましょう。
	牛乳	乳	牛乳					
	フランクフルト	豚	フランクフルト		さとう	トマトケチャップ ワイン ちゅうのうソース		
マカロニサラダ (マヨネーズ)	小麦 マヨ(卵 大豆 りんご)		キャベツ きゅうり にんじん	マカロニ マヨネーズ	塩 こしょう	23.4		
チンゲンさいのスープ	豚 小麦 大豆 鶏 ごま	ベーコン	たまねぎ にんじん チンゲンさい とうもろこし		塩 しょうゆ チキンピジョン こしょう ちゅうかスープのもと			

給食は、栄養バランスの良い食事のお手本です！

主菜

魚、肉、卵、大豆・大豆製品など、おもに体をつくるもとになる食品を多く使ったおかず

牛乳

骨や歯をつくるもとになるカルシウムを多く含む

主食

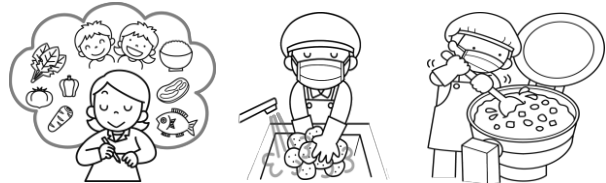
ごはんやパン、めん類など、おもにエネルギーのもとになる食品

副菜・汁物

野菜、きのこ、いも、海藻類など、おもに体の調子を整えるもとになる食品を多く使ったおかずや汁物

給食はどこで作っているの？

焼津市の給食は、小学校13校・中学校9校分を「焼津市学校給食センター」1ヶ所で作っています。安全や衛生に配慮し、栄養バランスのとれたおいしい給食を提供できるように、給食づくりに取り組んでいます。



今年度も『やいちゃんランチ』を実施します♪

地元の食べ物をより深く知ってもらうために、焼津市でたくさんとれたり、昔から作られている食材を「焼津のじまんの食べ物」として積極的に使用しています。「焼津のじまんの食べ物」11個のうち、3個以上を使った献立を「やいちゃんランチ」として提供します。4月のやいちゃんランチには「しらす」「ちくわ」「かつお節」を使っています。

焼津のじまんの食べ物

