

平成31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 る 食 品 と お も な 働 き				エネルギー (Kcal) <small>たんぱく質</small>	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		
9 火	ごはん				米		605	
	牛乳	乳	牛乳					
	あじのカレーやき 	小麦 大豆	あじ			しょうゆ カレー粉 みりん こしょう 塩		
	そくせきづけ	大豆		キャベツ きゅうり たくあんつけ しょうが				
10 水	ごはん				米		672	
	わかめふりかけ					ふりかけ		
	さわらのレモンしょうゆあえ 	小麦 大豆	さわら	玉ねぎ レモン	でんぶん 油 さとう	しょうゆ		
	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		
11 木	とんじる	豚 大豆 さば	ぶた肉 とうふ みそ	こんにやく ごぼう にんじん だいこん はねぎ		にぼし さばうすけずり	651	フランフルトをパンにはさんで食べましょう。
	せわりパン	小麦 乳 大豆			パン マーガリン さとう			
	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		
12 金	ツナいりやさいソテー 	乳 鶏 豚	まぐろ	こまつな キャベツ	バター	塩 こしょう コンソメスープ	25.9	
	チンゲンさいと にくだんごのスープ	鶏 豚 小麦 ごま 大豆	とり肉 ぶた肉	玉ねぎ にんじん ほししいたけ チンゲンさい	パンこ でんぶん	チキンブイヨン 塩 こしょう しょうゆ ちゅうかスープのもと		
	せきはん(ごまお)	(ごま)			せきはん ごま	塩		
	牛乳	乳	牛乳					
15 月	ごもくあつやきたまご	卵 小麦 大豆 さけ さば	たまご	にんじん ほうれん草 しいたけ ねぎ しょうが	さとう 油	しょうゆ 塩 酢	692	入学・進級をお祝いする献立です。
	やさいのごまあえ	ごま 小麦 大豆		ほうれん草 にんじん もやし	ごま さとう	しょうゆ		
	わかたけじる	鶏 大豆 さば 小麦	とり肉 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		
	おいしいデザート	乳 もも 卵 小麦 大豆 ゼラチン	乳製品 たまご ヨーグルト	もも いちご レモン	さとう こむぎこ			
16 火	さくらごはん	小麦 大豆			米	しょうゆ 塩	588	港小学校のリクエスト献立です。
	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			
	こまつなのアーモンドあえ	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		
17 水	たまねぎのみそじる	大豆 さば	油あげ とうふ みそ	玉ねぎ しめじ はねぎ		にぼし さばうすけずり	23.7	
	メープルパン	小麦 乳 大豆			パン メープルシュガー			
	牛乳	乳	牛乳					
	メンチカツ	豚 小麦 大豆	ぶた肉	玉ねぎ	でんぶん パンこ 油 こむぎこ	塩 こしょう		
18 木	キャベツサラダ	小麦 大豆		キャベツ こまつな とうもろこし	さとう 油	しょうゆ 酢 塩	645	
	ミネストローネスープ	豚 大豆 小麦 鶏	ベーコン 大豆	玉ねぎ にんじん トマト パセリ	マカロニ	塩 コンソメスープ こしょう		
	ごはん				米			
	牛乳	乳	牛乳					
19 金	はながたとうふハンバーグ	鶏 小麦 大豆	とうふ とり肉 おから	玉ねぎ にんじん しょうが	油 さとう でんぶん	塩 しょうゆ みりん	581	花のかたちをした。春らしい豆腐ハンバーグです。
	きんぴらごぼう 	豚 大豆 ごま 小麦	ぶた肉 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 和風だし		
	みだくさんじる	鶏 大豆 さば	とり肉 みそ	だいこん はねぎ にんじん しめじ	さといも	にぼし さばうすけずり		
	はんかんごはん				米			
22 月	牛乳	乳	牛乳				704	大豆と煮干しの揚げ煮は、よくかんで食べましょう。
	チキンカレー	鶏 乳 小麦 りんご 豚 大豆	とり肉 チーズ	にんじん 玉ねぎ にんにく しょうが	じゃがいも 油	カレーフレーク チャツネ ちゅうのうソース スープストック こしょう		
	だいがとにぼしの あげに 	大豆 ごま 小麦	だいが にぼし		でんぶん ごま 油 さとう	しょうゆ みりん		
	きゅうりのひたひた 	ごま 小麦 大豆	かつおぶし	きゅうり	さとう ごま油	しょうゆ 酢 一味とうがらし		
22 月	ちゅうかめん	小麦			ちゅうかめん		597	はりはり漬けに使われている切り干し大根は、食物繊維がたっぷりです。
	牛乳	乳	牛乳					
	とんこつ ラーメンスープ 	豚 鶏 小麦 大豆 ごま	ぶた肉 なんと	にんにく しょうが にんじん とうもろこし もやし 白ねぎ メンマ チンゲンさい		チキンブイヨン スープストック とんこつラーメンスープ 塩		
	はるまき	豚 ゼラチン 小麦 大豆 ごま	ぶた肉 ひじき	キャベツ 玉ねぎ にんじん 白ねぎ しょうが	はるさめ こむぎこ 油	しょうゆ 塩		
22 月	はりはりづけ	ごま 小麦 大豆		きりぼしだいこん にんじん きゅうり	ごま油 さとう	酢 しょうゆ	23.0	
	ごはん				米			
	牛乳	乳	牛乳					
	はっぽうさい 	豚 卵 いか ごま 小麦 大豆 鶏	ぶた肉 うずらたまご いか なんと	玉ねぎ にんじん チンゲンさい もやし ほししいたけ たけのこ しょうが	さとう でんぶん ごま油 油	さけ しょうゆ オイスターソース ちゅうかスープのもと 塩 こしょう		
22 月	かにしゅうまい 	かに 豚 小麦	たら かに	玉ねぎ	でんぶん さとう こむぎこ	塩 こしょう	617	和田中学校のリクエスト献立です。
	かいそうサラダ (ナムルドレッシング)	ドレ(ごま 小麦 大豆 鶏 豚)	かいそう	キャベツ きゅうり	ナムルドレッシング			

○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 バナナ 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		
23 火	はんかんしらすごはん	小麦 大豆	しらす		米	しょうゆ さけ 塩	653	やいちゃん ランチです。 
	牛乳	乳	牛乳					
	さばのてりに	さば 小麦 大豆	さば		さとう でんぶん	しょうゆ みりん 塩		
	あさづけ	大豆 小麦	こんぶ	キャベツ きゅうり にんじん		塩		
	かきたまじる	卵 小麦 さば 大豆	たまご なると わかめ	たけのこ にんじん 玉ねぎ	でんぶん	かつおのもと しょうゆ 塩	27.7	
24 水	ミルクパン	小麦 乳 大豆	牛乳		パン さとう マーガリン		629	
	牛乳	乳	牛乳					
	えびグラタン	乳 小麦 大豆 えび	牛乳 チーズ えび	玉ねぎ にんじん とうもろこし マッシュルーム	マカロニ	塩		
	ポトフ	豚 鶏	ウインナー	玉ねぎ 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 コンソメスープ ワイン 塩 こしょう		
	フルーツあえ			夏みかん パイン みかん			22.5	
25 木	ごはん				米		587	ごはんにビビンバやナムルを混ぜて食べましょう。
	牛乳	乳	牛乳					
	ビビンバ	豚 小麦 大豆	ぶた肉	ほししいたけ ぜんまい 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		
	やさいのナムル	ごま 小麦 大豆		ほうれん草 にんじん もやし	ごま ごま油	しょうゆ		
	ワンタンスープ	小麦 豚 大豆 鶏 ごま	ぶた肉	しょうが にんじん 玉ねぎ キャベツ	こむぎこ でんぶん	塩 しょうゆ チキンブイヨン ちゅうかスープのもと さけ	23.8	
26 金	アップルパン	小麦 乳 大豆 りんご	牛乳		パン		657	
	牛乳	乳	牛乳					
	わかどりのマーマレードやき	鶏 小麦 大豆	とり肉	レモン	さとう でんぶん マーマレード	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	しょうゆ みりん		
	キャベツのクリームに	豚 乳 小麦 大豆 鶏	ベーコン 牛乳	にんじん キャベツ 玉ねぎ しめじ とうもろこし	油	ペシャメルソース 塩 こしょう スープストック	27.0	

入学・進級 おめでとう



いよいよ新年度が始まりました。それぞれ希望に胸を膨らませ、新たな一歩を踏み出したことでしょう。今年度も、成長期の皆さんの心と体の健康を支えるため、安心・安全で、栄養バランスのとれたおいしい給食を提供していきたいと思います。どうぞよろしく願い致します。



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。

焼津のじまんの食べ物



給食がはじまるよー!

みんなで楽しく食べるため、一人ひとりが意識して準備に取り組みましょう。

- 給食の前に手をきれいに洗う
- 協力して準備をする
- あいさつをきちんとする
- 汚い話や気持ちの悪い話はしない
- 食器は大切に使う

できているかな？



4月7日は静岡県議会議員選挙の投票日です。投票に行きましょう。

給食当番のときの身だしなみをもう一度見直してみましょう！