




平成24年 4月 学校給食献立表 南棟2中


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>たん白質(g)</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月	うさぎ型パン		小麦 乳			パン		739	今日のパンはうさぎの形をした、かわいらしいパンになっています。
	牛乳		乳	牛乳					
	チキンのチーズ焼き		小麦 乳	とり肉 チーズ	パセリ あかピーマン	パン粉 さとう 植物油	しょうゆ 塩 香辛料		
	野菜ソテー		乳 豚		きゃべつ にんじん もやし	バター 油	塩 こしょう コンソメスープ		
	コーンスープ		乳 卵 豚	ベーコン 卵	玉ねぎ にんじん とうもろこし パセリ	でん粉	塩 こしょう コンソメスープ	34.2	
10火	ごはん		乳	牛乳		こめ		802	鯖の味噌煮には骨があります。骨に注意しながら食べてください。
	牛乳		乳	牛乳					
	サバの味噌煮		さば	さば みそ	しょうが	さとう	みりん		
	華風和え		小麦		ほうれんそう にんじん もやし	マロニー ごま さとう ごま油	しょうゆ す 塩		
	けんちん汁		小麦 さば いわし	とり肉 とうふ	大根 ごぼう しいたけ 白ねぎ	でん粉 ごま油	かつおの素 しょうゆ 塩	27.0	
11水	ごはん		乳	牛乳		こめ		776	旬の野菜「新玉ねぎ」を使用した献立です。
	牛乳		乳	牛乳					
	厚焼卵		小麦 卵	卵		植物油 さとう 小麦粉 ゼラチン	塩 かつおぶしエキス しょうゆ		
	荳わかめ入り金平ごぼう		小麦 乳 卵 豚 いわし	ぶた肉 油あげ くわかめ ちくわ	しょうが ごぼう にんじん さやいんげん	さとう 油	酒 みりん しょうゆ 和風だしの素		
	新玉ねぎのみそ汁		さば いわし	とうふ みそ	えのきたけ 玉ねぎ		にぼし さばうすけずり	27.1	
12木	ソフトめん		小麦			ソフトめん		896	リクエスト献立です。
	牛乳		乳	牛乳					
	ミートソース		小麦 乳 豚 貝類	ぶた肉 みそ	玉ねぎ にんじん にんにく	油	トマトピューレ トマトケチャップ スープストック クッキングソース デミグラスソース ベジマルソース ちゅうのうソース みりん こしょう 塩		
	かぼちゃコロッケ		小麦 乳		かぼちゃ 玉ねぎ	パン粉 小麦粉 植物油 さとう マーガリン 油	塩		
	海藻サラダ(青じそドレッシング)		ドレ(小麦)	かいそう	きゃべつ きゅうり	ごま	ドレッシング	31.6	
13金	ごはん		乳	牛乳		こめ		834	「いちご」は静岡県産のものを使っています。
	牛乳		乳	牛乳					
	ぎょうざ		小麦 乳 卵 豚 貝類	とり肉 ぶた肉 卵白粉 大豆粉	きゃべつ 玉ねぎ いら にんじん たけのこ	小麦粉 豚脂 はるさめ 油 小麦粉 ごま油 さとう	しょうゆ 塩 オイスターソース 香辛料 ホーク・チキンエキス		
	もやしの中華炒め		小麦 貝類	さつまあげ	もやし いら	ごま ごま油	塩 オイスターソース こしょう しょうゆ		
	中華スープ		小麦 卵 豚	ぶた肉 うずら卵 わかめ	にんじん きゃべつ メンマ とうもろこし 白ねぎ	でん粉	チキンブイヨン 酒 塩 こしょう ちゅうかスープの素		
	いちご			いちご			28.5		
16月	ミルクパン		小麦 乳			ミルクパン		822	
	牛乳		乳	牛乳					
	若鶏とレバーのケチャップ和え			とり肉 とりレバー		でん粉 油 さとう	あかワイン ちゅうのうソース トマトケチャップ		
	春雨サラダ(ナムルドレッシング)		ドレ(小麦 豚)		きゃべつ きゅうり にんじん	はるさめ ドレッシング	塩 こしょう		
	ベーコンとチンゲン菜のスープ		小麦 豚	ベーコン ぶた肉	玉ねぎ にんじん とうもろこし チンゲンさい	でん粉	塩 しょうゆ チキンブイヨン ちゅうかスープの素 こしょう	32.7	
17火	ごはん		乳	牛乳		こめ		762	ごはんの上に焼肉をのせて、焼肉丼にして食べるとおいしいですよ。
	牛乳		乳	牛乳					
	焼肉		小麦 豚 貝類 りんご	ぶた肉 なると	しょうが にんにく 玉ねぎ いら	ごま油 さとう	しょうゆ オイスターソース アップルピューレ トウバンジャン		
	ナムル		小麦		ほうれんそう にんじん もやし	ごま ごま油 さとう	しょうゆ 塩 す 一味とうがらし		
	わかめスープ		小麦 乳 卵 豚	とうふ 卵 わかめ	たけのこ にんじん はねぎ	でん粉	塩 しょうゆ コンソメスープ チキンブイヨン	28.5	
18水	ごはん		乳	牛乳		こめ		825	リクエスト献立です。
	牛乳		乳	牛乳					
	ツナオムレツ		小麦 卵 りんご	卵 まぐろ	玉ねぎ	さとう マヨネーズ 油	りんご酢 塩 香辛料		
	野菜のピーナッツ和え		小麦 落花生		ほうれんそう にんじん きゃべつ	ピーナッツ さとう	しょうゆ		
	焼津おでん(おでん粉)		小麦 卵 さば いわし (さば いわし)	ちくわ さつまあげ こんぶ くらはんぺん (あおのり) (さば・いわしけずり粉)	大根 こんにゃく	じゃがいも	みりん 酒 塩 かつおの素 しょうゆ	34.7	
19木	ねこ型パン		小麦 乳			パン		729	旬の野菜「春きゃべつ」を使った献立です。
	牛乳		乳	牛乳					
	鮭のムニエル		小麦	さけ		小麦粉 油	塩 こしょう		
	ひじきサラダ(胡麻ドレッシング)		小麦 ドレ(小麦 卵)	ひじき	たけのこ にんじん えだまめ	ごま さとう	みりん しょうゆ		
	春きゃべつのクリーム煮		小麦 乳 豚 貝類	とり肉 ベーコン 牛乳	にんじん はるきゃべつ 玉ねぎ	油	ベシャメルソース 塩 こしょう スープストック	35.1	
20金	ごはん(ふりかけ)		乳	牛乳	(かつおけずりぶし のり)	こめ (さとう)	(塩 調味料)	807	地場産物使用献立、季節の献立です。地元の産物「黒はんぺん」、旬の野菜「たけのこ」を使用しています。
	牛乳		乳	牛乳					
	黒はんぺんフライ		小麦 卵 さば いわし	くろはんぺん 卵		小麦粉 でん粉 パン粉 油			
	たけのことあらめの煮物		小麦 乳 いわし	あらめ とり肉	にんじん たけのこ きぬさや	さとう 油	しょうゆ 酒 和風だしの素		
	豚汁		さば いわし 豚	ぶた肉 とうふ 油あげ わかめ	こんにゃく ごぼう にんじん 白ねぎ		にぼし さばうすけずり	28.3	

○下記の食品を『アレルギー物質』欄に記載します。

(乳・小麦・そば・卵・落花生・えび・かに・ゼラチン・さば・いわし・さんま・豚・りんご・キウイ・桃・バナナ・梨・すいか・びわ・さくらんぼ・柿・貝類・アーモンド・ナッツ類・いくら・やまいも)

○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、天然だし(鰹節・さば・煮干し)を使ったメニューです。

★『』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				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		エネルギー (kcal) <small>たん白質(g)</small>
23月	赤飯(ごま塩)			小豆		こめ (ごま)	(塩)	914	入学・進級お 祝い献立で す。
	牛乳		乳	牛乳					
	若鶏のから揚げ		小麦 乳 卵	とり肉 卵		油 でん粉 小麦粉 さとう	塩 酒 香辛料 しょうゆ		
	ごぼうサラダ(胡麻ドレッシング)		小麦 卵 小麦 大豆(小麦 卵)		ごぼう きゅうり にんじん えだまめ	さとう ドレッシング	みりん しょうゆ		
	かき卵汁	🐟	小麦 卵 さば いわし	卵 かまぼこ	にんじん 玉ねぎ はねぎ	でん粉	かつおの素 しょうゆ 塩		
お祝いデザート				ストロベリーかじゅう クランベリーかじゅう	果糖 グラニュー糖	酸味料 香料	28.3		
24火	バーガーパン(スライスチーズ)		小麦 乳(乳)	(チーズ)		バーガーパン		837	バーガーパ ンにハンパ ーとチーズ をはさんで食 べてください。
	牛乳		乳	牛乳					
	ハンバーグ		小麦 豚	ぶた肉 とり肉	玉ねぎ	パン粉 さとう でん粉 油	しょうゆ チキンブイヨン 塩 トマトケチャップ あかワイン デミグラスソース 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 りんご)		きやべつ きゅうり にんじん	マカロニ マヨネーズ	塩 こしょう		
フルーツポンチ		りんご もも		パイナップル缶 りんご缶 みかん缶 おうとう缶 レモンかじゅう	ゼリー さとう	しろワイン	30.5		
25水	ごはん					こめ		850	
	牛乳		乳	牛乳					
	えびしゅうまい	🐟	小麦 えび 豚 いわし 貝類	たら えび 大豆粉	玉ねぎ	豚脂 でん粉 さとう 小麦粉	チキンブイヨン 塩 魚介エキス ほたて貝エキス 香辛料		
	きゅうりのごまじょうゆ		小麦		きゅうり	ごま さとう ごま油	しょうゆ す		
マーボー春雨		小麦 豚 貝類	ぶた肉	玉ねぎ にんじん きやべつ はねぎ チンゲンさい しいたけ しょうが	はるさめ ごま油 油 さとう でん粉	しょうゆ オイスターソース ちゅうかスープの素 塩 トウバンジャン	26.4		
26木	ごはん					こめ		905	今日のカレー は豚肉を使っ た「ポークカ レー」です。 豚肉には疲 労を回復する ビタミンBが たくさん入っ ています。
	牛乳		乳	牛乳					
	ポークカレー		小麦 乳 豚 りんご	ぶた肉 チーズ	にんじん 玉ねぎ セロリ にんにく しょうが	じゃがいも 油	アップルビュレー こしょう ちゅうのうソース カレーフレーク スープストック チャツネ		
	フィッシュナゲット	🐟	小麦 豚 いわし	たらちゅう あじ いわし とり肉 ぶた肉 大豆粉	玉ねぎ しょうが	でん粉 さとう ラード 油 小麦粉 コーンフラワー	調味料 塩 こんぶエキス 魚介エキス		
キャベツサラダ		小麦		きやべつ こまつな とうもろこし	ごま さとう 油	しょうゆ す	28.4		
27金	飯缶桜ごはん	🌸	小麦			こめ	しょうゆ 酒	865	日本の味め ぐり「愛媛県」 にちなんだ献 立です。
	牛乳		乳	牛乳					
	たこめしの具	🐟	小麦 いわし	たこ 油あげ ちりめんじゃこ	えだまめ	さとう	しょうゆ 酒 みりん		
	じゃこ天	🐟	小麦 卵 豚 ゼラチン いわし	たら ほき ぐち あじ 卵白 たらちゅう ほたるじゃこ		豚脂 油 小麦粉 でん粉	塩 魚肉エキス		
いもたき	🐟	小麦 いわし	とり肉	にんじん ごぼう こんにやく しいたけ さやいんげん	さといも 白玉だんご さとう	酒 しょうゆ 塩 みりん にぼし	32.9		

新しい学年での生活がスタートしました!

ご入学、ご進級おめでとございます。

春のうららかな陽気に包まれ、新年度が始まりました。

新しい教室に、先生や友達と、環境が変わり、気持ちも心機一転!! 皆さん、やる気に満ちあふれているのではないのでしょうか。

給食センターでは、おいしく楽しい給食をお届けできるよう、職員一同、愛情を込めて給食作りに取り組みます! 1年間、よろしくお願ひします。

毎月、「献立表」、「給食のおたより」を通して、食に関する情報や、給食・食育についてお知らせしていきます。ご家庭での食育にも役立てていただければ幸いです。ぜひ、お子さんと一緒にご覧ください。



~日本の味を訪ねて~

4月は「愛媛県」にちなんだ献立です。

「飯缶桜ごはん たこめしの具 じゃこ天 いもたき」

「いもたき」とは、愛媛県大洲市の郷土料理です。地元農民の行事食で、市の中心部を流れる肱川(ひじかわ)の河原へ、その年に収穫した里芋を持ち寄り、こんにやく、しいたけ、油揚げ、鶏肉と一緒に鍋で煮込み、秋の名月をめめながら食べたそうです。

「じゃこ天」とは愛媛県南予地方に江戸時代より伝わる郷土料理です。小魚を骨ごとすりつぶして油で揚げた料理です。

このように、毎月、日本の各都道府県にちなんだ献立を出していきます。毎月楽しみにしていただいね。