

10月 学 校 給 食 予 定 献 立 表★給食目標 好き嫌いなく何でも食べよう ★栄養目標 朝ご飯の大切さを知ろう 佐賀市立春日小学校									
日 曜	献 立 名	牛 乳	材料の種類と体の中での働き				調味料	たんぱく質 脂質 エネルギー 塩分	
			おもにエネルギーのもとになるもの(黄)		おもに体を作るもの(赤)				
			炭水化物 穀類・いも類・砂糖	脂肪 油脂	たんぱく質 魚・肉・大豆・大豆製品	無機質 牛乳・小魚・海藻			
			おもに体の調子を整えるもの(緑)						
			ビタミン		ビタミン				
			緑黄色野菜・その他の野菜・きのこ・果物		緑黄色野菜・その他の野菜・きのこ・果物				
1 か (火)	ごはん	○	米		豚(き)肉25	牛乳1本	塩	731	
	ミートローフ		パン粉3	ごま2	豚(き)肉1.0 おから1.0	ひじき0.3	にんじん6	26.0	
	野菜いため			油			たまねぎ2.0 グリンピース6	22.5	
2 す (水)	コーンスープ	○	コーン30	バター2	ベーコン7	牛乳25	パセリ11	2.2	
	鮮えだまめごはん	○	こめ		鮭フレーク	牛乳1本	えだまめ6	696	
	カレー風		さとう	油	とりひき肉20		いんげん5 にんじん15	25.3	
3 も (木)	肉じゃが		じゃがいも66	油	豚(き)肉1.0 大豆16		玉ねぎ45	20.9	
	りっちゃんのスラダ		三温糖	油	ハム8 削り節0.3	塩昆布0.3	こんにゃく25	1.9	
							キャベツ25 きゅうり1.0 コーン5	581	
4 き (金)	切り込みコッパン	○	コッパン		豚肉22	牛乳1本	焼きそばソース	22.2	
	ソース焼きそば		焼きそばめん60	油	書	牛乳1本	たまねぎ2.0	16.7	
	杏仁豆腐	○	杏仁豆腐25				塩 酒	2.8	
5 き (土)	ごはん	○	米		牛乳1本			675	
	さばの竜田揚げ		でんぷん	油	さば1切れ		しょうが0.3	24.7	
	かぼすサラダ		さとう	油			かぼす果汁大根20枝豆5きゅうり1.5コーン1.0	23.0	
6 げ (月)	みそ汁		里いも1.5		油揚げ6 みそ8		にんじん1.0 小松菜1.5	2.0	
	ひじきごはん	○	こめ さとう	油	とり肉8 油揚げ6	ひじき1	にんじん6	614	
	揚げだし豆腐の肉みそかけ	○	さとう2	油	揚げだし豆腐	牛乳1本	ピーマン7 にんじん8	19.4	
7 か (火)	すまし汁		でんぷん	油	ぶたひき肉1.5 みそ5		たまねぎ23 しょうが0.5	20.8	
						わかめ0.8	小松菜20 にんじん1.0	2.1	
							玉ねぎ20 えのき5	660	
8 す (水)	減量ご飯	○	米 さとう0.5	ごま油	みそ3		こまつな20	24.2	
	相模煮		中華めん45	ねりごま3	豚(き)肉20	牛乳1本	もやし20 玉ねぎ20	19.4	
	シューマイ	○			シューマイ	牛乳1本	にんじん1.0	2.0	
9 す (木)	きゅうりの中華和え		さとう1	ごま油	かつお節1		チンゲン菜20	610	
	ごはん	○	米			牛乳1本	きゅうり20 大根1.0	26.1	
	金山のバター焼き		小麦粉4	バター5	金山1切れ		玉ねぎ16	17.2	
10 も (木)	ごま和え		さとう	ごま2			人参6	2.0	
	かき玉汁		でんぷん		卵25		白菜3.0 もやし2.0	656	
							小松菜18 人参6	25.0	
11 き (金)	ミルクパン	○	ミルクパン		牛乳1本		玉ねぎ15	28.6	
	ミートパイ		パイシート25		生(き)肉1.5		コーン1.0	2.6	
	カレースープ			カレールー	ぶた肉1.0 大豆1.5	にんじん1.0	パセリ1	628	
12 き (土)	ブルーゼリー		ゼリー1こ				玉ねぎ15	23.1	
	ごはん	○	米		白身すり身20	牛乳1本	しょうが0.4	18.6	
	魚すり身のちぎり揚げ		でんぷん	ごま2 油	いわしすり身1.0	ひじき0.8	パセリ1	1.5	
13 か (火)	切り干大根のソース炒め		さとう	油	ぶた肉5		玉ねぎ20	658	
	みそ汁				豆腐1.5 みそ8 油揚げ6	にんじん1.0	ねぎ5	23.9	
							玉ねぎ2.0 しめじ7	19.3	
14 す (水)	麦ご飯	○	米 麦		ぶた肉4.0	牛乳1本	パイナップル7	1.7	
	酢豚		でんぷん さとう	油	とり肉9		玉ねぎ16	644	
	春雨スープ		春雨5	油			コーン1.1 えのき5	25.8	
15 す (木)	ごはん・ふりかけ	○	米		牛乳1本		玉ねぎ3.0	17.1	
	旨煮		じゃがいも38	油	とり肉36		枝豆6	2.6	
	わかめの酢の物		こんにゃく2.0 さとう		高野豆腐6	わかめ1	白菜2.0 きゅうり1.0	630	
16 も (木)	黒糖パン	○	黒糖パン		ハム5	牛乳1本	枝豆6	27.6	
	ポークビーンズ		じゃがいも30	油	ぶた肉22	にんじん1.0	玉ねぎ2.0	18.7	
	野菜スープ		さとう ミックスビーンズ25	油	大豆6	ほうれん草1.5	キャベツ20	2.6	
17 き (金)	麦ご飯	○	米 麦		ベーコン7	牛乳1本	玉ねぎ2.0	645	
	さんまの塩焼き							24.1	
	磯和え				さんま1切れ			20.2	
18 げ (月)	豚汁		里いも1.5	油	豚肉8 油揚げ8 みそ8	にんじん8	ねぎ3	1.9	
	ごはん	○	米		牛乳1本		大根1.0	591	
	他人どんぶり		さとう 白湯25	油	牛肉1.8 卵30	にんじん5	玉ねぎ3.0	23.2	
19 か (火)	肉うどん				ぶた肉1.0	小松菜1.5	たまねぎ20 えのき5	16.0	
	人参と卵の炒め物					にんじん11		2.0	
休 日									
20 す (水)	減量ご飯	○	米		牛乳1本		小松菜1.5	621	
	たろめん		うどんめん4.5	油	ぶた肉1.0 えび1.0	にんじん1.1	コーン5 きくらげ1 しょうが0.3	22.8	
	れんこんサラダ			ごま2			白菜2.0 玉ねぎ1.6	18.0	
21 も (木)	のり			鰯菜用232-7	ささみ水煮1.0		れんこん2.0	2.2	
	食パン	○	食パン			牛乳1本	きゅうり1.0 えだまめ1.0	544	
	クロック		クロック さとう	油				ソース ケチャップ	20.9
22 き (金)	つけあわせ						にんじん6	20.8	
	野菜スープ				ベーコン7 大豆10	ほうれん草1.5 人参1.0	キャベツ3.0 白菜2.0 玉ねぎ1.0	2.5	
	ごはん	○	米 麦		牛(き)肉8 おから6	牛乳1本		684	
23 す (土)	チーズハンバーグ		パン粉3		豚(き)肉3.5	ひじき0.2 チーズ0.8	にんじん1.1	24.6	
	野菜サラダ			和風ドレッシング7	ハム8 削り節0.3		大根2.0 コーン8	21.3	
	じゃがいもポタージュ		じゃがいも2.0	油			玉ねぎ2.0	1.7	
24 か (火)	麦ご飯	○	米 麦		ぶた(き)肉2.5	牛乳1本	にん<1.0	778	
	ドライカレー			油脂	生(き)肉1.0 大豆1.0		にんじん1.0 赤ピーマン3	26.6	
	ささみサラダ				ささみ1.0		キャベツ2.0 枝豆5	25.3	
25 げ (月)	ミルクかりんとう		さつまいも4.0	さとう		脱脂粉乳3	きゅうり1.5 コーン3	1.6	
	ごはん	○	米 麦		牛乳1本			619	
	鮭の塩焼き				鮭1切れ			25.5	
26 す (水)	きんぴらごぼう		こんにゃく1.0 さとう	ごま2 油	ぶた肉1.0	人参6	いんげん5	17.7	
	みそ汁		じゃがいも2.0		みそ8	わかめ0.7	玉ねぎ2.0 えのき5	2.2	
	減量ご飯	○	米		牛肉1.8 油揚げ6	牛乳1本	にんじん1.0	621	
27 も (木)	肉うどん		うどんめん6.5	さとう	卵1.0	にんじん2.0	もやし1.5	20.7	
	人参と卵の炒め物			油			塩 しょう油	15.1	
							塩 しょう油	1.8	
28 き (金)	ミルクパン	○	ミルクパン		牛乳1本		ガラスープ(チキン)	646	
	パンポンキンチュー		米 50	油	とり肉2.0	牛乳3.0	にんじん1.0	27.6	
	おからサラダ		おから1.0	油	ハム5	にんじん5	キャベツ1.5	22.2	
29 す (土)	ミルックパン	○	ミルックパン		牛乳1本			646	
	パンポンキンチュー		米 50	油	とり肉2.0	牛乳3.0	にんじん1.0	27.6	
	おからサラダ		おから1.0	油	ハム5	にんじん5	キャベツ1.5	22.2	
30 か (火)	ミルックパン	○	ミルックパン		牛乳1本			646	
	パンポンキンチュー		米 50	油	とり肉2.0	牛乳3.0	にんじん1.0	27.6	
	おからサラダ		おから1.0	油	ハム5	にんじん5	キャベツ1.5	22.2	
31 す (水)	ミルックパン	○	ミルックパン		牛乳1本			646	
	パンポンキンチュー		米 50	油	とり肉2.0	牛乳3.0	にんじん1.0	27.6	
	おからサラダ		おから1.0	油	ハム5	にんじん5	キャベツ1.5	22.2	
32 も (木)	ミルックパン	○	ミルックパン		牛乳1本			646	
	パンポンキンチュー		米 50	油	とり肉2.0	牛乳3.0	にんじん1.0	27.6	
	おからサラダ		おから1.0	油	ハム5	にんじん5	キャベツ1.5	22.2	
33 き (金)	ミルックパン	○	ミルックパン		牛乳1本			646	
	パンポンキンチュー		米 50	油	とり肉2.0	牛乳3.0	にんじん1.0	27.6	
	おからサラダ		おから1.0	油	ハム5	にんじん5	キャベツ1.5	22.2	
34 す (土)	ミルックパン	○	ミルックパン		牛乳1本			646	
	パンポンキンチュー		米 50	油	とり肉2.0	牛乳3.0	にんじん1.0	27.6	
	おからサラダ		おから1.0	油	ハム5	にんじん5	キャベツ1.5	22.2	
35 か (火)	ミルックパン	○	ミルックパン		牛乳1本			646	
	パンポンキンチュー		米 50	油	とり肉2.0	牛乳3.0	にんじん1.0	27.6	
	おからサラダ		おから1.0	油	ハム5	にんじん5	キャベツ1.5	22.2	
36 す (水)	ミルックパン	○	ミルックパン		牛乳1本			646	
	パンポンキンチュー		米 50	油	とり肉2.0	牛乳3.0	にんじん1.0	27.6	
	おからサラダ		おから1.0	油	ハム5	にんじん5	キャベツ1.5	22.2	
37 も (木)	ミルックパン	○	ミルックパン		牛乳1本			646	
	パンポンキンチュー		米 50	油	とり肉2.0	牛乳3.0	にんじん1.0	27.6	
	おからサラダ		おから1.0	油	ハム5	にんじん5	キャベツ1.5	22.2	
38 き (金)	ミルックパン	○	ミルックパン		牛乳1本			646	
	パンポンキンチュー		米 50	油	とり肉2.0	牛乳3.0	にんじん1.0	27.6	
	おからサラダ		おから1.0	油	ハム5	にんじん5	キャベツ1.5	22.2	
39 す (土)	ミルックパン	○	ミルックパン		牛乳1本			646	
	パンポンキンチュー		米 50	油	とり肉2.0	牛乳3.0	にんじん1.0	27.6	
	おからサラダ		おから1.0	油	ハム5	にんじん5	キャベツ1.5	22.2	
40 か (火)	ミルックパン	○	ミルックパン		牛乳1本			646	
	パンポンキンチュー		米 50	油	とり肉2.0	牛乳3.0	にんじん1.0	27.6	
	おからサラダ		おから1.0	油	ハム5	にんじん5	キャベツ1.5	22.2	
41 す (水)	ミルックパン	○	ミルックパン		牛乳1本			646	
	パンポンキンチュー		米 50	油	とり肉2.0	牛乳3.0	にんじん1.0	27.6	
	おからサラダ		おから1.0	油	ハム5	にんじん5	キャベツ1.5	22.2	
42 も (木)	ミルックパン	○	ミルックパン		牛乳1本			646	
	パンポンキンチュー		米 50	油	とり肉2.0	牛乳3.0	にんじん1.0	27.6	
	おから								