令和4年度3月 予定献立表







IJ	他4十反の方		りは		佐賀県:			高等	<u>学校</u>
日(曜)	献立名	主に体の組織をつくる (赤色のグループ)	主に体の調子を整える (緑のグループ)	主にエネルギーになる (黄色のグループ)	調味料・その他	エネルギー ( kcal )	栄 <b> 妻</b> タンパク質 (g)	脂質 (g)	加 カルシウ (m g)
1 (水)	卒業式 积	ご卒業おめでとうございま - (^▽^)/	₹ <b>₫</b>	704-34		-			
2 (木)	ご飯 牛乳 鯖のカレー竜田 人参しりしり ひじきの炒め煮 豆腐のみそ汁	牛乳     鯖 ツナ     厚揚げ     豆腐 油揚げ 味噌	生姜 にんにく 人参 いんげん 小松菜 れんこん 人参 枝豆 ひじき しめじ ねぎ	精白米 強化米 油 でん粉 ごま 砂糖 油	酒 醤油 カレー粉 みりん 醤油 酒 みりん 煮干し	820	32.7	31.1	385
3 (金)	いなりちらし寿司 牛乳 サーモンチーズフライ ブロッコリー ギョーザ お吸い物 ひなまつりゼリー <mark>ひなまつり</mark>	牛乳 油揚げ 錦糸卵 サーモンチーズフライ ギョーザ 野菜つみれ	絹さや ブロッコリー 白菜 人参 干ししいたけ	精白米 強化米 砂糖 ごま ごまドレッシング 油 ゼリー	酢 塩かつお節だし 薄口醤油	855	33.6	27.4	405
15 (水)	ご飯 牛乳 ぶりの照焼 小松菜のソテー 中華炒め わかめのみそ汁 ふりかけ	牛肉	小松菜 人参 白菜 かぼちゃ 切干大根	精白米 強化米油	薄口醤油 塩 胡椒 酒 醤油 オイスターソース 胡椒 煮干しだし	716	25.0	24.4	407
16 (木)	ご飯 牛乳 鶏肉と大豆のごまがらめ 海藻サラダ 厚揚げのみそ汁	牛乳鶏肉大豆海藻ミックス厚揚げ味噌わかめ	れんこん ミニトマト キャベツ きゅうり えのき ねぎ	精白米 強化米 さつま芋 薄カ粉 砂糖 油 ごま 和風ドレッシング ごま	醤油 みりん 酒 煮干しだし	849	29.4	25.5	390
17 (金)	ご飯 牛乳 <sub>タンドリーチキン マカロニソテー</sub> カラフルサラダ 野菜スープ	牛乳   鶏肉 ヨーグルト ベーコン   大豆 ウインナー	にんにく 小松菜 人参 きゅうり 大根 人参 玉ねぎ 人参 セロリ にんにく	じゃが芋	ケチャップ 酒 塩 胡椒 コンソメ   薄口醤油 みりん 酒   コンソメ 薄口醤油	813	38.6	25.8	302
23 (月)	ふき入りご飯 牛乳 チキンのたれ焼き ほうれん草のごま和え ふきの土佐煮 さつま汁 クラスマッチ	牛乳 豚肉 油揚げ   鶏肉   角天   厚揚げ 味噌	れんこん 人参 ふき 生姜 にんにく ほうれん草 人参 しめじ ふき 大根 人参 ねぎ	精白米 強化米 油 砂糖 ごま 砂糖 オリーブ油 ごま 砂糖 さつま芋	醤油酒みりん醤油酒みりんかつお節醤油みりん酒煮干しだし	865	33.6	25.3	394
24 (火)	ご飯 牛乳 鯖のピリ辛煮 かぼちゃの炒め煮 ナムル 大根スープ	牛乳 鯖 ベーコン 鶏肉 豆腐 油揚げ	かぼちゃ いんげん にんにく 小松菜 人参 切干大根 大根 ねぎ	精白米 強化米 ごま油 砂糖 油 ナムルドレッシング ごま ごま油	電油 酒 コチュシャン みりん ウスターソース 鶏がら 薄口醬油 胡椒	810	28.6	27.9	338
					3月の平均	818	33.0	28.1	374

○赤色のグループ…血液・肉・骨をつくるもとになる食品群。魚・肉・卵・大豆製品・海藻類など

○緑色のグループ…体の調子を整える食品群。皮ふや粘膜の保護、栄養の吸収を助けてくれます。 緑黄色野菜・淡色野菜・くだものなど

○黄色のグループ…エネルギーや体温となる食品群。穀類・いも類・糖質・油脂・ナッツ類など

◇3色のグループのはたらき 黄色のグループはおもに、

エネルギー

のもとになる食べ物。

赤色のグループはおもに、

体

をつくるもとになる食べ物。

緑色のグループはおもに、体の

調子をととのえる

もとになる食べ物。

た 食べるまえは てあらいを

