令和6年5月 こんだてひょう

今月の目標: 上手に食べよう



北部学校給食共同調理場(小松小・木戸小・和邇小・小野小・伊香立小・真野小・真野北小・堅田小・仰木小・仰木の里小・仰木の里東小・雄琴小・坂本小・伊香立中・真野中・堅田中・仰木中)

大津市教育委員会

	大津市教育委員会									
日日曜		献 立 名	主な材		料	エネルギー たんぱく質 脂 質				
. ,	.,_	1967	曵 もとになる	か をつくる	整える	その他	小学校	中学校		
1	水	たかご せっくこんだで 【端午の節句献立】 ************************************	麦ごはん でん粉 じゃがいも なたね油 三温糖	ふりかけ(か つお) 牛乳 豚肉	こまつな たまねぎ にんじん 糸こんにゃく さやえんどう	みりん けずりぶし しょうゆ	558kcal 18.7g 17.1g	716kcal 22.6g 19.9g		
2	木	コッペパン 牛乳 キ乳	コッペパン 三温糖 なたね油 じゃがいも ハヤシルウ	牛乳 豚肉	えだまめ たまねぎ にんじん エリンギ マッシュルーム ぶなしめじ	赤ワイン しょうゆ ケチャップ ウスターソース	613kcal 27.1g 22.8g	776kcal 33.7g 27.7g		
7		まょうどりょうり とくさんぶつ とくしまけん 【郷土料理・特産物:徳島県】 ^{まおつさんむぎ} 大津産麦ごはん	麦ごはん でん粉 三温糖 なたね油 トック ゼリー(人参)	牛乳 鶏肉 わかめ ちらしかまぼ こ(花) みそ	こまつな	塩 酒 しょうゆ みりん けずりぶし 出しこんぶ	647kcal 25.3g 17.1g	817kcal 31.5g 20.0g		
8		【滋賀の産物を食べようデー】 ***********************************	マヨネーズ		こまつな たまねぎ 赤こんにゃく	酒 しょうゆ 塩 こしょう 煮干し	614kcal 26.1g 22.2g	791kcal 32.5g 26.6g		
9	714	コッペパン 牛乳 アスパラベーコン とりにく 鶏肉のバーベキューソース しん 新じゃがいもの豆乳ポタージュ	コッペパン なたね油 じゃがいも ホワイトルウ	牛乳 鶏肉 ベーコン 豆乳	アスパラガス キャベツ にんじん たまねぎ パセリ	白ワイン 塩 コンソメ こしょう ウスターソース ケチャップ しょうゆ	559kcal 30.1g 17.4g	705kcal 37.6g 20.6g		
10	金	おおつさんむぎ 大津産麦ごはん 牛乳 たつた あ あじの竜田揚げ コールスローサラダ だんたん ごま坦々スープ	すりごま コーントレッシング	あじ 鶏ひき肉 みそ	チンゲンサイ	しょうゆ 塩 トウバンジャン 中華スープ	618kcal 26.2g 24.0g	802kcal 33.5g 29.2g		
13	月	おおつさんむぎ 大津産麦ごはん 牛乳 とりにく 鶏肉のオイスターマヨ焼き* ぶたにく ちゅうかふうに 豚肉の中華風煮 ゼリー(ライチー)	マヨネーズ なたね油 でん粉 ゼリー(ライチー)		はくさい たけのこ にんじん チンゲンサイ	酒 塩 しょうゆ オイスターソース みりん 中華スープ		738kcal 36.8g 19.3g		
14	火	大津産麦ごはん ぎゅうにゅう しょっと 大津産麦ごはん 牛乳 さばの塩焼き ふう しる ポテトサラダ チゲ風みそ汁*	麦ごはん なたね油 じゃがいも マヨネーズ	牛乳 さば 豚肉 豆みそ	きゅうり たまねぎ だいこん にんじん キムチ(はくさい) 青ねぎ	塩 こしょう 煮干し	589kcal 25.7g 23.5g	770kcal 32.9g 29.1g		
15	水	まおつさんむぎ 大津産麦ごはん 牛乳 キーぼーどうぶ コーンフライ 麻婆豆腐 ・いた もの チンゲンサイとエリンギの炒め物	麦ごはん コーンフライ なたね油 三温糖 でん粉	牛乳 阪肉 豆腐 砂き肉 みそ	チンゲンサイ エリンギ にんじん たまねぎ ピーマン 白ねぎ しょうが	こしょう トウバンジャン 中華スープ	661kcal 21.5g 24.1g	801kcal 25.6g 25.9g		
16	木	まっちゃ 抹茶パン 牛乳 野菜のコロコロ揚げ こめこ 米粉マカロニのナポリタン とうにゅう い 豆乳入りコーンポタージュ	抹茶パン 上新粉 三温糖 オリーブ油 米粉マカロニ ホワイトルウ じゃがいも なたね油	鶏肉 豆乳	ごぼう かぼちゃ ピーマン エリンギ トマト たまねぎ とうもろこし	塩 ケチャップ コンソメ こしょう	665kcal 20.6g 23.8g	春体めはま がた食りん		
17	金	大津産麦ごはん ぎゅうにゅう 大津産麦ごはん 牛乳 とりにく 鶏肉のチリソースがけ のっぺい汁 こまっな もやしと小松菜のおかかあえ	麦ごはん でん粉 なたね油 三温糖 じゃがいも	牛乳 鶏肉 花かつお 厚揚げ	りょくとうもやし	酒 ケチャップ しょうゆ トウハンジャン みりん 塩 出しこぶし けずりぶし	591kcal 26.1g 17.8g	春体めはま		

			主	な	材	料		レキー よく質
日	曜	献立名	黄 おもにエネルギーの もとになる	赤 おもに体をつくる	緑 おもに体の調子を 整える	その他		質
20		おおつさんむぎ 大津産麦ごはん 牛乳 ぶたにく や 豚肉のしょうが焼き かしわのすきやき風 はる 春キャベツと塩昆布のごまあえ	麦ごはん なたね油 いりごま ごま油 三温糖	牛乳 豚肉 塩昆布 鶏肉 豆腐	えのきたけ 赤こんにゃく	しょうゆ 塩	562kcal 31.0g 16.7g	723kcal 38.8g 19.4g
21	火	【かみかみデー】 ***********************************	麦ごはん でん粉 なたね油 三温糖 じゃがいも	のむヨーグル ト(B) わかさぎ 鶏肉 豚肉 厚揚げ みそ	しょうが にんじん 切干しだいこん こんにゃく たまねぎ たけのこ さやいんげん	酒 しょうゆ みりん けずりぶし	540kcal 19.4g 11.7g	712kcal 24.5g 15.3g
22	水	************************************	なたね油	牛乳 豆腐 焼き竹輪 あおのり 豚肉 みそ	りょくとうもやし にんじん たまねぎ ぶなしめじ 青ねぎ	トウハンジャン しょうゆ みりん 塩 煮干し	551kcal 19.7g 18.1g	791kcal 26.5g 26.5g
23	木	【外国料理・ドイツ】 バターリッチパン 牛乳 ジャーマンポテト とりにく 鶏肉のシュニッツェル (鶏肉のカツレツ風レモンソース) * ゲミューゼズッペ (野菜のコンソメスープ) *	バターリッチパン でん粉 なたね油 三温糖 じゃがいも	牛乳 鶏肉 ベーコン	レモン果汁 たまねぎ キャベツ にんじん かぼちゃ	塩 しょう 酒 雅 酢 粒 カード タンソメ	622kcal 28.5g 22.8g	788kcal 35.5g 27.7g
24	金	おおつさんむぎ きゅうにゅう ぶたにく て や 大津産麦ごはん 牛乳 豚肉の照り焼き うめ たりだんごじる 乳のこんの梅かつおあえ 鶏団子汁	麦ごはん なたね油 三温糖	牛乳 豚肉 花かつお チキンボール 豆腐	れんこん 青ねぎ りょくとうもやし しょうが にんじん えのきたけ 梅肉	酒 みりん しょうゆ 塩 出しこんぶ けずりぶし	555kcal 26.4g 18.5g	715kcal 32.8g 21.8g
27	月	まおつさんむぎ 大津産麦ごはん 牛乳 とりにく	麦ごはん でん粉 なたね油 三温糖	牛乳 鶏肉 塩昆布 豆腐	だいこん キャベツ チンゲンサイ たまねぎ にんじん 糸みつば ぶなしめじ	酒 塩 しょうゆ みりん けずりぶし 出しこんぶ	560kcal 25.4g 17.3g	722kcal 31.5g 20.2g
28	火	はおつさんむぎ 大津産麦ごはん 牛乳 ぶたにく 豚肉のねぎだれかけ 厚揚げの炒め煮 はる 春キャベツのあえもの	ごま油	牛乳 豚肉 鶏肉 厚揚げ	白ねぎ こんにゃく キャベツ はくさい にんじん にんにく レモン果汁 さやいんげん	こしょう	558kcal 26.8g 16.4g	719kcal 33.4g 19.1g
29	水	**** *** *** *** *** *** *** *** *** *	なたね油 三温糖 はるさめ じゃがいも	牛乳 たら 豚肉	りょくとうもやし にんじん だいこん えのきたけ 青ねぎ	酒 塩 しょう しょう 煮干し	572kcal 24.9g 17.7g	741kcal 31.7g 20.7g
30		コッペパン 生乳 デミグラス風ポークハンバーグ はる 春キャベツのマリネ コンソメスープ	なたね油 オリーブ油 じゃがいも	牛乳 ポークハン バーグ 鶏肉	たまねぎ キャベツ カラーピーマン レモン果汁 パセリ にんじん ぶなしめじ	コンソメ ウスターソース ケチャップ 塩 こしょう	630kcal 24.3g 23.0g	804kcal 30.2g 28.1g
31		【おすすめカレー・残さず食べようデー】 ***********************************	麦ごはん なたね油 柑橘ドレッシング じゃがいも 米粉マカロニ カレールウ	のむヨーグル ト(A) フランクフル ト 牛肉 みそ	カラーピーマン	カレー粉 ウスター ソース ケチしょう 塩	604kcal 18.2g 16.3g	781kcal 23.0g 21.0g

☆ 22日(水) ちくわの磯辺揚げ 小学生は低学年・中学年:1個、高学年:2個、中学生は2個です。 *は、新しい料理などです。お楽しみに・・・

★こんだてから

- 7 日 「鶏肉の佐那河内村揚げ」は、徳島県有数のすだち産地で知られる佐那河内村の郷土料理です。鶏肉のから揚げにすだち 果汁のたれをかけた料理で、給食では、徳島県のもう一つの特産物であるゆずを使ってアレンジして、提供します。
- 【31 日 青山小学校おすすめカレーは、昨年度の6年生が考えてくれました。隠し味にみそを使っているのがポイントです。
 - ・・・保護者の方へお願い・・・
- 皆様からいただいております学校給食費は、すべて食材の購入費となっています。 毎月の学校給食費は期日までにお支払いいただきますようお願いいたします。 5月分の口座振替日は6月28日(金)です。
- 納付予定額は、小学校5,040円、中学校5,510円です。ただし、学校行事等により変更となる場合があります
 ●18歳以下の第3子以降の給食費免除申請を受付しています。詳しくは市HPをご確認下さい。

[※] 材料等の都合で献立を変更することがありますのでご了承ください。

[※] エネルギー、たんぱく質、脂質の小学校の値は、3・4年生の一食当たりの栄養量です。