松茂町幼稚園,小・中学校4月分予定献立表

		献立名				材 料 名 (食 品 名)			栄養価	
日	曜日	 	ミルク	てんか	おかず	あか	みどり	きいろ	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)
		主食	ミルク	ぶつ	₩ N3 '9	血や肉, 骨になる	体の調子をととのえる	熱や力のもとになる	上段:小 下段:中	上段:小 下段:中
9	火	ごはん	牛乳		肉じゃが キャベツのゴマネーズ	牛乳 豚肉 平天・ちくわ	こんにゃく・たまねぎ にんじん・グリンピース ほうれんそう・キャベツ	米・じやがいも 砂糖・マヨネーズ(乳卵不使用) ごま	638 754	21.7 25.6
10	水	ごはん	牛乳	お祝いいちごジュレ(小・中) マイティーソース	ハンバーグ 五目中華スープ	牛乳 ハンバーグ とうふ・ベーコン・干しわかめ	たまねぎ にんじん コーン	米 ごま油 お祝いいちごジュレ(小・中)	685 800	22.6 26.7
11	木	小型コッペ パン	牛乳	マーガリン	焼きビーフン フルーツマスカットゼリー	牛乳 豚肉 いか	キャベツ・たまねぎ にんじん・ピーマン ミカン・パインアップル・もも	パン ビーフン ごま油・油・ゼリー	660 822	21.3 26.1
12	金	ごはん	牛乳		鶏肉とこんにゃくのみそ煮 ちくわのさっぱり和え	牛乳・鶏肉 厚揚げ・赤みそ ちくわ	こんにゃく・にんじん ごぼう・さやいんげん キャベツ・もやし・きゅうり	米 じゃがいも 砂糖	650 770	25.3 30.3
15	月	ごはん	牛乳		焼肉風野菜炒め 揚げぎょうざ	牛乳 豚肉 あげぎょうざ	キャベツ・たまねぎ もやし・にんじん さやいんげん	米 砂糖 油	647 780	23.3 28.1
16	火	ごはん	牛乳		さわらのごまみそかけ けんちん汁	牛乳・さわら 赤みそ・とうふ 油あげ	だいこん・にんじん 干しいたけ・ごぼう ねぎ	米・砂糖 ごま・ごま油 さといも	635 743	27.1 31.5
17	水	ごはん	牛乳	お祝いいちごジュレ(幼)	厚揚げとじゃがいものうま煮 すだち酢あえ	牛乳 厚揚げ 鶏ひき肉	こんにゃく・たまねぎ にんじん・グリンピース キャベツ・きゅうり・すだち	米 じやがいも 砂糖・油・お祝いいちごジュレ(幼)	642 756	23.5 27.7
18	木	小型黒糖パン	牛乳		ミートボール さつまいもの米粉シチュー	牛乳 ミートボー/レ 鶏肉・白いんげん豆のピューレ	たまねぎ にんじん チンゲンサイ	パン・黒砂糖 さつまいも・バター こめこ・生クリーム	643 868	24.7 33.0
19	金	ごはん	牛乳	味付けのり(ハモ風味)	鶏肉のねぎソースあえ 鳴門わかめのすまし汁	牛乳・鶏肉 とうふ・干しわかめ のり	ねぎ にんじん たまねぎ・えのきたけ	米・でん粉 砂糖・ごま油 ごま・油	646 762	25.8 30.8
22	月	ごはん	牛乳		いわしのしょうが煮 大豆入りきんぴらごぼう	牛乳 いわしのしょうが煮・豚肉 だいず・平天	ごぼう・こんにゃく にんじん・たけのこ ピーマン	米 砂糖 ごま・ごま油	680 805	26.5 31.5
23	火	ごはん	牛乳		豆腐の中華風煮 コーンしゅうまい	牛乳 とうふ 豚肉・えび	たまねぎ にんじん たけのこ・チンゲンサイ	米・油 砂糖・でん粉 ごま油	674 824	22.5 26.3
24	水	ごはん	牛乳		肉だんごスープ	牛乳 豚ひき肉 肉だんご	れんこん・だいこん キャベツ・にんじん たまねぎ・干しいたけ	米 砂糖 でん粉	647 764	25.3 30.0
25	木	小型コッペ パン	牛乳	プルーベリージャム	ウインナーのチリソース煮 ごぼうサラダ	牛乳 ウインナー ツナ	たまねぎ・にんじん たけのこ・コーン グリンピース・ごぼう・キャベツ	パン・じゃがいも 油・ごまドレッシング ブルーベリージャム	630 791	22.4 27.6
26	金	ごはん	牛乳	みかんゼリー	金曜日の金時カレー コーンサラダ	牛乳 チキンハム	キャベツ きゅうり コーン	米 金曜日の金時カレー コーンクリーミードレッシング	668 823	18.4 23.3
30	火	ごはん	牛乳		豚肉のみそ煮 大根サラダ	牛乳 豚肉 厚揚げ・赤みそ	こんにゃく・にんじん たけのこ・さやいんげん だいこん・きゅうり・コーン	米 じゃがいも 砂糖・和風ドレッシング	653 773	23.5 28.1
※材料	針その	他の理由に	よる	変更をご了	承ください。			小学校中学年基準 中学校 基準	650 830	24.0 30.0

