令和5年4月 学校給 食献立表 Bブロック 枚 方市教育委員会

水 月 火 木 金 エネルギ エネルギ コッペパン ごはん わかめごはん 580 kca 549 kcal 576 kca 12 13 たんぱくし たんぱくしつ たんぱくしつ * % 24 g 26 g 26 g でんぷん 4月17日から1年生の みそしる みりん ミネストローネ あげあぶら じゃがいももちの たまねぎ ひまわりあぶら とりにく おつゆ ひまわりあぶら 0.1 30 0.2 15 給食が始まります グリーンアスパラガス ワ うすあげ 5 にんじん 10 にんじん 10 じゃがいも にびたし たまねぎ こいくちしょうゆ 0.8 たまねぎ ひじきまめ 20 30 30 38 しお いとかまぼこ わかめ さつまあげ ホールコーン 10 「だいず あおねぎ 5 キャベツ キャベツ こしょう じゃがいももち さとう 20 チンゲンサイ けずりぶし(さば・いわし) 2.5 とりがらスープ あおねぎ こいくちしょうゆ 35 · 安徽 にんじん とんこつスープ 2.5 けずりぶし(さば・いわし) 2 にんじん みそ ツナとにんじんの けずりぶし(さば・いわし) トマトホールかん 30 こいくちしょうゆ ひじき <u>ぶたに</u>くの みりん トマトピューレ にんじん うすくちしょうゆ うすあげ 5 しょうがいため うすくちしょうゆ さとう ツナフレーク けずりぶし(さば・いわし) コッペパン、牛乳、スープ煮 うすくちしょうゆ むきえだまめ ぶたにく 25 さとう さとう つちしょうが しお しお とりにくの こいくちしょうゆ チキンハンバーグ、フルーツポンチ たまねぎ こしょう こしょう みりん てりやき 25 あおねぎ あかワイン さとう [とりにく ひまわりあぶら 0.1 5 こいくちしょうゆ ひまわりあぶら たまねぎ しお 0.1 こしょう レモンかじゅう さとう <u>あげじゃがいもと</u> オリーブあぶら o.a さとう こいくちしょうゆ 2 0.8 <u>アスパラのいためもの</u> こいくちしょうゆ みりん じゃがいも りょうりしゅ りょうりしゅ 0.5 ごまパン コッペパン ごはん ごはん ごはん 649 kcal 578 kcal 718 kcal 630 kcc 645 kcal 17 18 19 20 21 たんぱくしつ たんぱくしつ たんぱくしつ たんぱくし たんぱくしつ つぼづけ ふくじんづけ 22 <u>g</u> 28 g 24 g 22 g 26 g キャベツ <u>チキンハンバーグ</u> マーボーどうふ もやしの きざみうどん ビーフカレー しお スープに <u>けんちんあげ</u> わかめスープ ぎゅうにく カットウインナー チキンハンバーグ 1コ ぶたミンチにく うすあげ **とうふ** やきぶた みそ こしょう 20 いためもの 25 やきぶた ベーコン トマトケチャップ 5 つちしょうが たまねぎ にんじん りょうりしゅ つちしょうが ひまわりあぶら 0.5 ちくわ 0.5 にんじん にんじん ウスターソース にんにく もやし ごぼう たまねぎ トウバンジャン にんにく こいくちしょうゆ にんじん にんじん にんじん れいとうとうふ たまねぎ さとう 15 5 うどん たまねぎ 55 コーンソテー じゃがいも たまねぎ あおねぎ あおねぎ りょくとうはるさめ にんじん 45 さとう しお にんじん 15 50 ホールコーン フルーツポンチ けずりぶし(さば・いわし) 2.5 つきこんにゃく ホールコーン れいとうとうふ こいくちしょうゆ こしょう じゃがいも 10 わかめ 50 20 あおねぎ だしこんぶ チンゲンサイ けずりぶし(さば・いわし) 2.5 「みかんのかんづめ 30 しお ひじき あおねぎ さとう カレーこ 15 さんしょくゼリー 30 とりがらスープ でんぷん こいくちしょうゆ みりん ひまわりあぶら 3.2 しお しお こしょう こめこ こいくちしょうゆ とんこつスープ ひまわりあぶら しお 0.4 さとう ひまわりあぶら でんぷん ばいせんこむぎこ こしょう オニオンペースト こしょう うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ こいくちしょうゆ こいくちしょうゆ さとう みそ しお こいくちしょうゆ しお たけのこおこわ ウスターソース ひまわりあぶら 0.2 0.3 のうこうソース とりがらスープ りょうりしゅ しお こしょう もちごめ こしょう あげあぶら たけのこ トマトケチャップ П トウバンジャン ぶたにくとキャベツの うすあげ チャツネ きんときまめ ピリか<u>らいため</u> でんぷん けずりぶし(さば・いわし) こいくちしょうゆ ひまわりあぶら 0.5 あかワイン きんときまめ ぶたにく しお つちしょうが りょうりしゅ りんごピューレ さとう 0.1 とりがらスープ こいくちしょうゆ 0.8 にんにく うすくちしょうゆ V V V V にんじん さとう エネルギー しょくパン ごはん パーカーパン ごはん ごはん 566 kcal 590 kcal 578 kcd 604 kc 658 kca 24 25 26 27 28 いちごジャム 27 g 22 g 23 g 30 g わかたけじる みそしる わかさぎの ミートビーンズ かきたまじる やきざかな(ほっけ) やさいいため しゅうまい しろみそ <u>こめこの</u> たまねぎ <u>なんばんづけ</u> <u>クリームスープ</u> ぶたミンチにく にんじん **ほっけ** ぶたにく 「しゅうまい **たけのこ** みそ うすあげ ベーコン たまねぎ たまねぎ つちしょうが さとう かまぽこ(さくら) 10 みりん 5 わかさぎ 30 0.5 25 25 にんじん とうふ でんぷん きんときまめ いとかまぼこ <u>もやしの</u> たまねぎ こめず れいとうとうふ こいくちしょうゆ わかめ たまねぎ トマトケチャップ ほししいたけ こいくちしょうゆ わかめ りょうりしゅ あげあぶら たまご ピリからいため 25 0.5 0.3 50 あおねぎ たまねぎ じゃがいも ウスターソース みつば やきぶた たけのこ あおねぎ けずりぶし(さば・いわし) にんじん マッシュルーム さとう けずりぶし(さば・いわし) 3 もやし にら だしこんぶ <u>きりぼしだいこんと</u> みそ あおねぎ ぎゅうにゅう しお こいくちしょうゆ 1.8 にんじん にんじん けずりぶし(さば・いわし) ささみのあまずあえ なまクリーム うすくちしょうゆ うすくちしょうゆ さとう キャベツ にんじん さとう こしょう とりがらスープ しお こいくちしょうゆ ひまわりあぶら こいくちしょうゆ ビーフン こいくちしょうゆ ささみフレーク 0.2 きりぼしだいこん こめず とりがらスープ しお しお でんぷん しお ο. <u>キャベツの</u>ソテー さとう こしょう さとう キャベツ きゃらぶき こめこ トウバンジャン こいくちしょうゆ あげさわらの こめず にんじん こいくちしょうゆ ひまわりあぶら ひまわりあぶら やまぶき 3 0. しお みそあじ **さわら** みりん さとう ごまあぶら こしょう しお 0.2 りょうりしゅ つちしょうが みりん こしょう こいくちしょうゆ ひまわりあぶら こいくちしょうゆ こいくちしょうゆ りょうりしゅ ひまわりあぶら でんぷん 10 けずりぶし(さば・いわし) あげあぶら 5

中学年(3・4年生)の一人一食あたりの平均栄養価

\	エネルギー	たんぱく質	脂質	ナトリウム	カルシウム	マグネシウム
摂取量	6 kcal	16.5%	27.1%	939mg (2.4g)	329mg	90mg
基準量	650kcal	エネルギー	エネルギー の 20~30%	食塩相当量 として 2.0g以下	350mg	50mg
充足率	94%	13~20%			94%	180%

\	鉄	亜鉛	ビタミン				食物繊維
			Α	BI	B2	С	
摂取量	2.0mg	2.8mg	223 μg RE	0.49mg	0.56mg	20mg	5.4g
基準量	3.0mg	2.0mg	200 μg RE	0.40mg	0.40mg	25mg	4.5g
充足率	67%	140%	112%	123%	140%	80%	120%

*牛乳は毎食つきます

*揚げ油は、菜種油を複数回使用します

枚方市の学校給食について

子どもたちに必要な栄養素の量とバランス、食品構成、嗜好などを考慮し、 煮物・汁物・揚げ物・蒸し物など様々なおかずを作っています。

季節の行事食や郷土料理、世界の料理も登場します。

主食はご飯が週3回、パンが週2回です。

ご飯は白米を中心に、献立に合わせてわかめご飯や玄米ご飯、炊き込み ご飯などを、またパンはコッペパンを中心に、うずまきパン、黒糖パンなどを 提供しています。

主食と牛乳は各工場から小学校に運ばれたものを提供しています。

今月の炊き込みごはん

さとう

「わかめごはん」(14日)

 こめ
 80g

 たきこみわかめ
 2.3g



給食食材の産地について

主な食材の産地情報を記した「給食食材の産地について」を、枚方市のホームページ(学校給食)に掲載しています。

給食食材に関する問い合わせ先 おいしい給食課 電話:050-7105-8030

^{*}諸事情により使用食材の数量を変更することがあります