| 令和 | 口5年 | 手度 | 学校給食3月分予定献立表 | | | | | | | | | 門真市教育委員会 門真市学校給食会 | | | | |
|----|-----|--|--------------------------|----------------------------------|--|-------------|--------------|---------|---------|-------|-------|----------------------|-------|----------|--------------------------------------|--|
| 目 | 曜 | 献立名 | 小学生1人当 エネルギー量 kcal | 中学生1人当 エネルギー 量 kcal | | | | | | | | | | | | |
| 1 | 金 | ちらしずし・むら雲汁・さわらの煮付け | 578 | 708 | (ちりめんじゃこ・ごま・にんじん・干ししいたけ・高野豆腐・さやいんげん・削り節・きざみのり)(にんじん・豆腐・えのき・卵・みつば・~んぷん・だし昆布・削り節)(さわら・柚子酢) | | | | | | | | | | | |
| 4 | ш | カレーライス・ゆで干し大根のごま 炒め | 676 | 829 | (玄米・豚肉・ワイン・にんじん・たまねぎ・じゃがいも・りんご・にんにく・土しょうが・ソース・トマトピューレ・小麦粉・カレー粉) (にんじん・キャベツ・ゆで干し大根・まぐろ油漬け・ごま油・ごま) | | | | | | | | | | | |
| 5 | 火 | 食パン・キャベツとフランクフルトの スープ煮・ホットポテトサラダ・ピー チ寒天ゼリー | 583 | 764 | (フランクフルト・にんじん・たまねぎ・キャベツ・パセリ・豚骨スープ) (にんじん・たまねぎ・ホールコーン・まぐろ油漬け・マヨネーズ・じゃがいも) (【缶詰】白桃・粉寒天・ゼラチン) | | | | | | | | | | | |
| 6 | 水 | ごはん(小)・赤飯(中)・ぼっかけ 汁・ほきのかばやき・あかしそふりか け(小) | 560 | 655 | (【中】もち米・小豆・ごま)(鶏肉・にんじん・だいこん・はくさい・うすあげ・豆腐・ちくわ・ねぎ・削り節)(ほき・でんぷん) | | | | | | | | | | | |
| 7 | 木 | コッペパン・栄養たっぷりたんたん 麺・わかさぎの甘酢づけ・ココア ビーンズ | 633 | 808 | (豚ひき肉・にんにく・トウバンジャン・たまねぎ・たけのこ・しいたけ・コチジャン・チンゲンサイ・ねりごま・豆乳・中華そば・みそ・鶏がらスープ・でんぷん)(わかさぎ・でんぷん) | | | | | | | | | | | |
| 8 | 金 | 麩入り玉子丼・五目きんぴら | 579 | 727 | 27 (たまねぎ・えのき・ねぎ・卵・おつゆふ・削り節)(牛肉・ごぼう・れんこん・にんじん・つきこんにゃく) | | | | | | | | | | | |
| 11 | 月 | ごはん・高野豆腐の煮物・小松菜と じゃこの炒め物 | 564 | 731 | (鶏肉・にんじん・たまねぎ・じゃがいも・かまぼこ・高野豆腐・削り節) (こまつな・ちりめんじゃこ・破片かつお・ごま油・ごま) | | | | | | | | | | | |
| 12 | | 揚げパン・レンズ豆のジンジャー スープ・ツナとひじきのサラダ | 603 | 785 | (ベーコン・にんじん・たまねぎ・じゃがいも・おおかぶ・土しょうが・レンズ豆・豚骨スープ) (まぐろ油漬け・ひじき・キャベツ・にんじん・ホールコーン・マヨネーズ) | | | | | | | | | | | |
| 13 | | 赤飯・厚揚げのみそ汁・鶏肉のからあげ甘酢かけ | 603 | | (もち米・小豆・ごま) (にんじん・もやし・はくさい・あつあげ・ねぎ・みそ・削り節) (鶏肉・でんぷん) | | | | | | | | | | | |
| 14 | 木 | 黒糖食パン・ミネストローネ・かつお のバーベキューソース | 611 | 816 | (ベーコン・にんじん・たまねぎ・じゃがいも・キャベツ・あさり・オリーブ油・トマトの水煮・パセリ・豚骨スープ)(かつお・土しょうが・でんぷん) | | | | | | | | | | | |
| 15 | 金 | ごはん・麻婆豆腐・チンゲン菜とも やしの炒め物 | 528 | 669 | 669 (豚ひき肉・キャベツ・トウバンジャン・土しょうが・ねぎ・豆腐・豚骨スープ・みそ・でんぷん・ごま油)(にんじん・もやし・チンゲンサイ・ごま油) | | | | | | | | | | | |
| 18 | | ツナひじきごはん・厚揚げのみそ 汁・鶏肉のからあげ甘酢かけ | | 788 | (にんじん・ひじき・うすあげ・まぐろ油漬け・削り節)(にんじん・もやし・はくさい・あつあげ・ねぎ・みそ・削り節)(鶏肉・でんぷん) | | | | | | | | | | | |
| 19 | 11/ | コッペパン・マカロニシチュー・キャ ベツのさっと煮 | 582 | 793 | (鶏肉・たまねぎ・マッシュルーム・ホールコーン・バター・小麦粉・牛乳・マカロニ・パセリ・鶏がらスープ・チーズ・生クリーム) (にんじん・キャベツ・まぐろ油漬け・ごま油) | | | | | | | | | | | |
| 21 | 木 | 黒糖パン・ミートスパゲティ・コーン と小松菜のソテー | 603 | 808 | (牛ひき肉・豚ひき肉・にんにく・たまねぎ・にんじん・スパゲティ・パセリ・ソース・ケチャップ・トマトの水煮)(ホールコーン・こまつな・バター) | | | | | | | | | | | |
| | | | | | 1人1回当り平均栄養量 | | | | | | | | | ★食材について | | |
| | | 区 分 | エネルギー <u>量</u> kcal | 蛋白質 % | 脂肪% | カルシウム mg | マグネシウム mg | 鉄 mg | | ビ タ | ミン | | 食物繊維g | 塩 分 g | ・牛乳は大阪府学校給食会から購入し、 検査されています。 | |
| | | 以 投 | | | · | | | | A ugRAE | B1 mg | B2 mg | C mg | F 1 | | | |
| 小当 | 丝生 | 平均栄養摂取量 | 593 | 17 エネルギーの | 32.5 エネルギーの | 372 | 87 | 2.7 | 211 | 0.46 | 0.59 | 24 | 5.1 | 2.5 | ・牛肉については個体識別番号を確認し 安全な牛肉を使用しています。 | |
| | | 8才~9才の基準値 | 650 | 13~20% | 20~30% | 350 | 50 | 3 | 200 | 0.4 | 0.4 | 25 | 6.0 | 2.0 | | |
| 中等 | 丝生 | 平均栄養摂取量 | 760 | 16.6 エネルギーの | 30.4 エネルギーの | 422 | 110 | 3.6 | 248 | 0.62 | 0.71 | 30 | 6.8 | 3.2 | 米飯予定日 毎週:月曜日・水曜日・金曜日 | |
| | | 基準値 | 830 | 13~20% | 20~30% | 450 | 120 | 4.5 | 300 | 0.5 | 0.6 | 35 | | | | |

★気候状況等により、食材の種類が変更になる場合があります。