赤

(あ)

黄

(き)

(み)

## 中学校給食予定献立表

(太子町教育委員会・太子町学校給食会)

3(金)

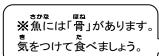


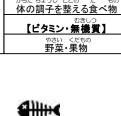
## ※太字は地産地消の食材です。

※ちりめんじゃこ・小魚・海藻類には、 えび・かにが混入している場合があります。

しょくざいにゅうか ちょうり っごう ※食材入荷や調理の都合により やむを得なく献立が変更となる <sub>ぱあい</sub> 場合がありますので <sub>りょうしょう</sub> ご了承ください。

※給食はよく噛んでゆっくり食べましょう!





えい よう さんしょく

【栄養三色】

ち きんにく ほね た もの **血や筋肉や骨をつくる食べ物** 

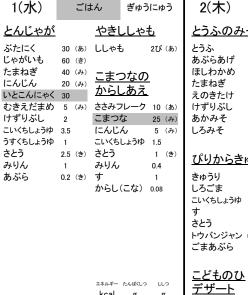
【たんぱく質・無機質】

動・肉・卵・豆・牛乳・ 海藻

ねつ 5から た もの た もの **熱や力のもとになる食べ物** 

【炭水化物・脂質】

穀類・芋・油・砂糖





さんしょくゼリー 1こ (き) 807 35.0 21.3

2(木)



ぎゅうにゅう

ま法記念日





kcal g g

734 38.1 15.3



6(月)	7(火)	ベビ-	ーパン ぎゅう	うにゅう
<sup>ふりかえきゅうじっ</sup> 振替 <b>休日</b>	ぎぶス(ハまいしい) がいかい かいかい かいかい かいかい かいかい かいかい かいかい かい	25 (b) 15 (b) 30 (e) 40 (b) 10 (b) 0.5 (b) 13 3 (b) 3 2	しょうが りょうりしゅ さとう こいくちしょうゆ みりん キャベツサ ツナ キャベツ きゅうり	18れ (あ の 1 (み 2 1.2 (き 3.2 1 5 (み 5 (み 5 (み 4 (み 5 (み 5 (み 5 (み 5 (み
	ミートスパイ	ゲティ		MILK



25 (み)

0.5 (き)

はくさい

さとう

ほうれんそう 10 (み)

にんじん 5 (み) けずりぶし 0.4

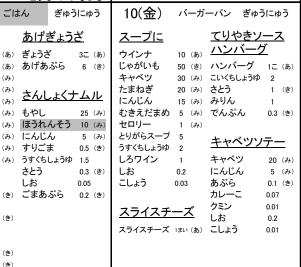
ゆずかじゅう 0.5 (み) うすくちしょうゆ 1.5



あぶら

16(木)

0.2 (き)







20 (あ) とりにく

とりにくの

25 (み) マーマレード 4.5 (き)

マーマレードやき

1きれ (あ)

0.1

0.01





846 34.0 27.4

ii	ii_	√ ハンバーグ	ــــــ\	i	ii
んしょくナム	IN THE	やさいとチー はさんで たべよう!	-ズを) 人	スチーズ	MILK
あげき 3こ	ぎょうざ ·	キャベツ ソテー /		11 -	やき −ス バーグ
7	ちゅうかどん	バーガーパン	$\sim$	゜ス	ープに
ごはん	ぎゅうにゅう	17(金)	うずまきノ	ペン ぎゅう	うにゅう

782 36.5 29.9

/ パンに

13(月)	ごは	たん	ぎゅう	にゅう	14(火)	コッペ	パン
きのこの すました とうふぼこいたけしえいじきにいい とうがましい とういいではいい といいではない といいでは といいと といいと といいと といいと といいと といいと とい	20 (5) 10 (5) 5 (4) 10 (5) 10 (5) 10 (5) 10 (5) 10 (5) 10 (5) 10 (5) 10 (5) 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10	かきさばりょうり だいこ だいこけずりここうすくち こいくち みりん	<b>ざかな</b> しゅ んぶんし しょうゆ しょうゆ	18th (あ) 1 25 (み) 1 0.1	14(火) クリチー へじたにむぎとバこあこだでしながったい こうしゃ はいかん だいり ないなないしん おいい きんきゅうがった こうしん おいい きんきん きゅう プログラン はいかい かいがい はいかい かいがい はいかい かいがい かいがい かいがい	20 (b) 40 (e) 35 (h) 25 (h) 5 (h) 20 (b)	よりに マレリに とりにしこっていり だり だいう だいう がたい がたい がたい がたい がたい がたい だい だい だい だい だい だい だい だい だい だい だい だい だい
<u>ほうれんそ</u>	うのお	ひたし	<u>:</u>		こしょう	0.4	こいくちし
ほうれんそう にんじん けずりぶし	30 (み) 10 (み) 0.5				しろワイン あぶら	1 0.2 (き)	さとう みりん マヨネース

	25 (み)	むきえだまめ	5 (み)	こいくちしょうゆ	1	
	1	ぎゅうにゅう	20 (あ)	りょうりしゅ	2	
	0.1	とりがらスープ	5			
Þ	1.3	バター	3 (き)	だいずとツ	+1	n
)	8.0	こむぎこ	4 (き)		<i>,</i>	_
	1	あぶら	0.5 (き)	<u>サラダ</u>		
		こなチーズ	2 (あ)	ツナ	5	( <i>a</i>
		だっしふんにゅう	2 (あ)	だいず	3	( <i>b</i>
		でんぷん	0.5 (き)	きゅうり	10	( <i>7</i> ,
		しお	0.4	にんじん	5	( <i>a</i> ,
		こしょう	0.03	こいくちしょうゆ	0.9	
		しろワイン	1	さとう	0.5	( <b>a</b>
		あぶら	0.2 (き)	みりん	0.3	
				マヨネーズ クラス1	ぽん	( <b>a</b>
_						
				000 440		

<u>あつあげの</u>	<u> </u>	<u>しゅうまい</u>	
<u>キムチに</u>		しゅうまい	3こ (あ)
あつあげ	55 (あ)	(ポーク)	
ぶたにく	20 (あ)		
たまねぎ	40 (H)	ナルニかち	÷
にんじん	15 (み)	<u>ちゅうかあ</u>	<u>~</u> ∣
はくさいキムチ	15 (み)	ささみフレーク	8 (あ)
にら	5 (み)	きりぼしだいこん	2 (み)
こいくちしょうゆ	3	きゅうり	15 (み)
うすくちしょうゆ	1	にんじん	5 (み)
りょうりしゅ	1	すりごま	0.5 (き)
さとう	1 (き)	うすくちしょうゆ	1.6
しお	0.1	す	1
こしょう	0.01	さとう	0.5 (き)
トウバンジャン	0.05	ごまあぶら	0.5 (き)
あぶら	0.5 (き)		

<u>ごもくじる</u>		ぶたにくの	
ぶたにく	15 (あ)	しょうがやる	<u> </u>
うふ	20 (あ)	ぶたにく	40 (あ)
ごぼう	10 (み)	たまねぎ	25 (み)
こんじん	10 (み)	しょうが	0.5 (み)
まつな	10 (み)	こいくちしょうゆ	3.4
えのきたけ	10 (み)	さとう	1.7 (き)
ナずりぶし	2	りょうりしゅ	1.2
ごしこんぶ	0.3		
すくちしょうゆ	3.5	キャベツの	
りょうりしゅ	1	ごまずあえ	
<b>みりん</b>	1	<u> </u>	<u>.</u>
お	0.2	ツナ	10 (あ)
<b>あぶら</b>	0.2 (き)	キャベツ	20 (み)
		チンゲンサイ	5 (み)

1 (き)

732 39.1 17.9

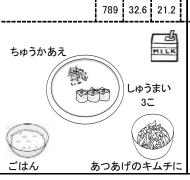
あじつけこざかな 15<5 (あ) さとう

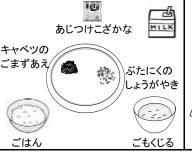
<u>ごもくじる</u>		ぶたにくの		トマトに		<u>いかリング</u>	あげ
ぶたにく	15 (あ)	しょうがやる	*	ミートボール	30 (あ)	いかリング	40 (あ)
とうふ	20 (あ)	ぶたにく	40 (あ)	じゃがいも	45 (き)	しょうが	0.3 (み)
ごぼう	10 (み)	たまねぎ	25 (み)	たまねぎ	35 (H)	カレーこ	0.1
にんじん	10 (み)	しょうが	0.5 (34)	にんじん	20 (34)	こいくちしょうゆ	1.7
こまつな	10 (み)	こいくちしょうゆ	3.4	トマト(かん)	15 (み)	りょうりしゅ	1
えのきたけ	10 (み)	さとう	1.7 (き)	にんにく	0.05 (み)	でんぷん	10 (き)
けずりぶし	2	りょうりしゅ	1.2	とりがらスープ	4	あげあぶら	2 (き)
だしこんぶ	0.3			こいくちしょうゆ	2		
うすくちしょうゆ	3.5	キャベツの		さとう	1.5 (き)	BU SH	- <i>F</i>
りょうりしゅ	1			トマトピューレ	1 (み)	<u>グリーンサ</u>	フグ
みりん	1	<u>ごまずあえ</u>		しお	0.1	キャベツ	25 (み)
しお	0.2	ツナ	10 (あ)	こしょう	0.02	こまつな	10 (み)
あぶら	0.2 (き)	キャベツ	20 (み)			むきえだまめ	5 (み)
		チンゲンサイ	5 (み)			ドレッシング クラス1	ぽん (き)
キドヘルー	<del>ギ</del> ムナ>	すりごま	0.5 (き)			(ごま)	
あじつけこ	<u>らぃぺ</u>	うすくちしょうゆ	1.2				
キドヘルーぞかか		+1.5					

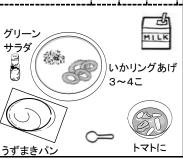


だしこんぶ 0.1 うすくちしょうゆ 1.3 さとう

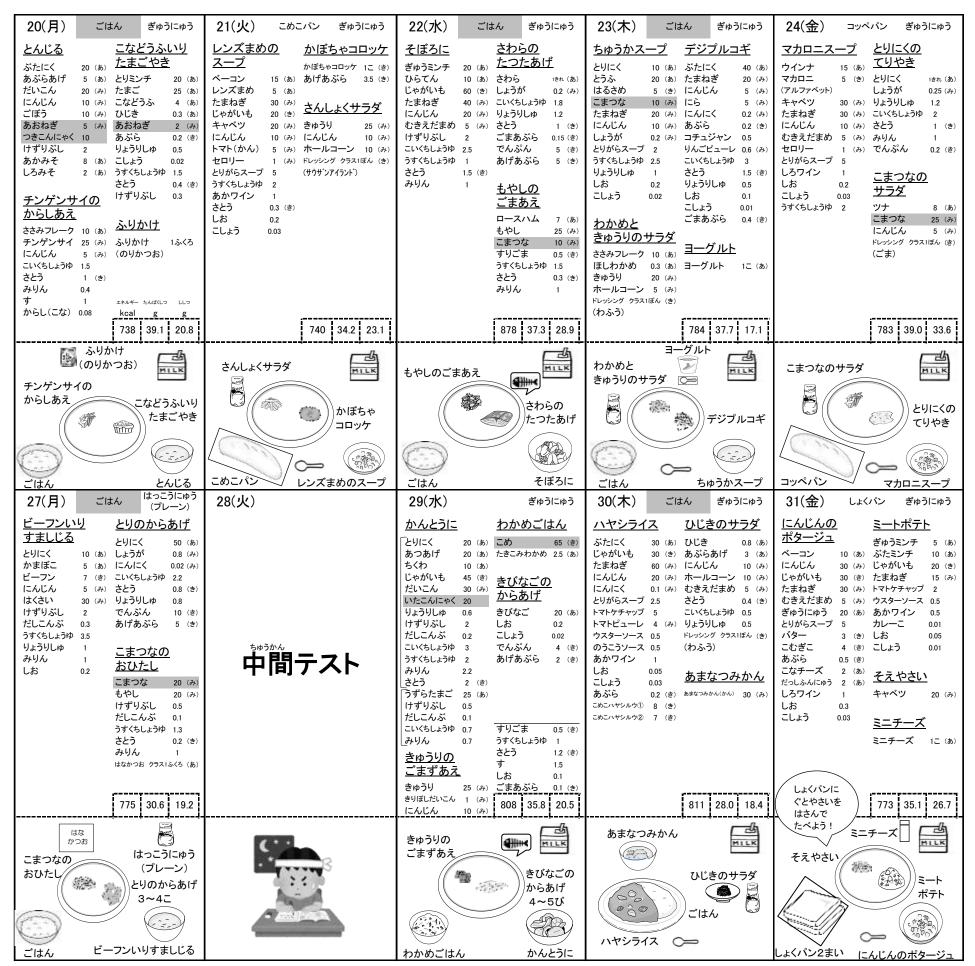








745 37.0 22.2



がつぶんへいきんえいようりょう 【5月分平均栄養量】

	- 4 15	Lo			÷ 鉄		ビタ	ミン	
	エネルギー kcal			カルシウム mg	鉄	Α	В1	B2	С
		%	%		mg	μ gRAE	mg	mg	mg
さのえょくせっしゅ ationん 給食摂取基準	830	13~20 ※1	20~30 ※2	450	4.5	300	0.50	0.60	35
がつぶん 5月分 いめんかいがほう 平均栄養量	785	18.4	27.4	450	5.2	325	0.57	0.65	33



\*\*1摂取エネルギー全体のたんぱく質の割合13%~20% せっしゅ せんたい ししっ わりあい \*\*2摂取エネルギー全体の脂質の割合20%~30% か 2日 えんどうまめごはん しなが、おかっこ。 やまたしめがっこ。 ねんせい 磯長小学校と山田小学校の1年生に 「えんどうまめ」のさやむきをして もらいます。 がんばってむいてくれ ますので、おいしく食べてくださいね♪

## <sup>令和6第5月</sup>太子町学校給食だより

がっこうきゅうしょく こんだて もん 5 かがしょう さだ かっこうきゅうしょくせっしゅきじゅん 学校給食の献立は、文部科学省が定める「学校給食摂取基準」に基づき、栄養士 だち ひっよう えいようりょう ていど きほん ふ そく がします。1日に必要な栄養量の 1/3 程度を基本に、不足しがちなカルシウムやビタミン類は多めにとれるよう考慮し、食材や調理方法を工夫して提供します。 たっしょう れいよう かっよう れいよう かっよう れいよう かっよう たん ひっよう れいよう は、整り付けられた量を食べ切るよう心がけましょう。

苦手な食べ物があったり、食べられる量が少なかったり、給食を食べることに不安 がいない。 を感じている人は、無理をしなくて大丈夫です。成長するにつれて、だんだんと食べ られるようになりますので、少しずつ慣れていきましょう。

★協力して準備をし、食べる時間を長く とれるようにすることが大切です。

校給食の食事内容に







## 「五節句(五節供)」と行事食について知るう!

### Company Company





かぶとや武者人形、こいのぼりを飾り、「ちまき」や「か しわもう」を食べて、男の子の健やかな は長を祝います。香りの強い菖蒲を入れ たお風呂につかり、厄を払う風習もあり ます。