## 学校給食献立予定表

令和5年5月分 — Bコース

千葉市大宮 学校給食センター 305-1355

		令和5年5月分	<u> </u>				<b>☎</b> 305−1355				5		
1_	222	+1-4-2			主に体の	の調子を整える食品		主にエネルギーになる食品		栄 養 量			
H	曜	献立名	魚·肉·卵 豆·豆製品	牛乳・乳製品 小魚・海そう	緑黄色野菜	その他の	)野菜•果物	米・パン・めん・ いも・砂糖	油脂	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	食塩相当量 (g)
1	月	ごはん ビリ辛肉そぼろ 牛乳 あじのねぎみそ焼き 鶏ごぼう汁 アーモンド	あじ 鶏肉 豚肉 大豆	牛乳	にんじん こまつな	ごぼう ねぎ にんにく	えのきたけ しょうが	米 さといも こんにゃく 砂糖 でん粉	油 ごま油 アーモンド	822	44.8	26.9	2.7
2	火	ごはん 牛乳 肉団子の甘酢あん(2個) 生揚げのキムチ煮 小松菜のチャプチェ	豚肉 大豆 生揚げ うずら卵 鶏肉	牛乳	にんじん こまつな	しょうが はくさい はくさいキムチ たけのこ	にんにく もやし ねぎ たまねぎ 干ししいたけ	米 砂糖 パン粉	ごま油 油	802	35.2	24.2	3.4
8		□体育祭応援献立図  ごはん 牛乳 チキンかつのソースかけ  辛み豆腐汁 わかめの和え物	鶏肉 豚肉 大豆 生揚げ	牛乳 わかめ	にんじん にら	たまねぎ もやし とうもろこし にんにく	えのきたけ 切干しだいこん	米 じゃがいも 砂糖 パン粉	油 ごま油 ごま	829	38.3	26.3	2.7
9	火	● 大宮中学校職場体験献立● きな粉揚げパン 牛乳 米粉のキャロットシチュー 春キャベツのアーモンド和え はちみつレモンゼリー	きな粉 鶏肉 ベーコン 白いんげん豆	牛乳 生クリーム	にんじん パセリ こまつな	たまねぎ とうもろこし もやし	エリンギ キャベツ	コッペパン 砂糖 米粉 じゃがいも ゼリー	油 バター アーモンド イタリアンドレッシング	791	31.4	40.1	2.6
10	水	ごはん 牛乳 さばの竜田揚げ じゃがいもとたまねぎのみそ汁 豚肉とごぼうの甘辛炒め	さば 生揚げ 豚肉	牛乳	にんじん こまつな さやいんげん	しょうが だいこん ねぎ ごぼう	たまねぎ えのきたけ にんにく	米 でん粉 じゃがいも しらたき 砂糖	油	862	31.2	31.6	2.7
11	木	ぶいここは 4乳 ココア牛乳の素 焼きぎょうざ 麻婆豆腐 春雨和え	豚肉 大豆 豆腐	牛乳	にんじん にら こまつな	しょうが ねぎ かんぴょう きゅうり	にんにく たまねぎ キャベツ たけのこ	米 小麦粉 砂糖 でん粉 はるさめ ココア牛乳の素	油	802	31.1	18.3	3.2
12	金	ごはん 牛乳 焼きししゃも(2尾) 肉団子ともずくのスープ じゃがいものごまみそ炒め	豚肉 鶏肉	牛乳 ししゃも もずく	にんじん こまつな	しょうが ねぎ	はくさい たまねぎ	米 砂糖 はるさめ じゃがいも でん粉	ごま油 ごま	791	35.8	23.8	2.9
15	月	こさん 牛乳 あじの揚げ煮 切干大根とさといものみそ汁 キャベツのさっぱり和え アーモンド入り小魚	あじ 鶏肉 豆腐 油揚げ	牛乳 わかめ かたくちいわし	にんじん こまつな ほうれんそう	だいこん しょうが もやし ゎぎ たまねぎ	切干しだいこん キャベツ とうもろこし たけのこ ごぼう	米 砂糖 でん粉	油 ごま油 ごま アーモンド	796	35.2	23.9	2.9
16	火	セルフサンド(薄切り食パン たらのポーションフライ タルタルソース) 牛乳 チリコンカン ひじきのカラフル和え	たら 豚肉 大豆 レンズ豆	牛乳 ひじき	にんじん トマト ピーマン こまっな 赤ピーマン 黄ピーマン	たまねぎ	とうもろこししょうが	食パン パン粉 じゃがいも 砂糖	油 ごま油 ごま タルタルソース	804	35.5	28.5	3.9
17	水	◆春の味覚を味わう献立◆ 五目たけのこごはん 牛乳 かつおコロッケ キャベツと生揚げのみそ炒め アセロラゼリー	鶏肉 豚肉 油揚げ かつお 生揚げ	牛乳	にんじん	たけのこ かんぴょう しょうが キャベツ	えだまめ にんにく たまねぎ	米 もち米 砂糖 でん粉 じゃがいも 小麦粉 パン粉 ゼリー	油 ごま油	824	30.6	31.5	2.4
18	木	ごはん 牛乳 鶏肉の香り焼き キャベツたっぷりごま豚汁 小松菜のカレーそぼろ炒め	鶏肉 豚肉 油揚げ 豆腐	牛乳 煮干し	にんじん こまつな	しょうが ねぎ	にんにく キャベツ とうもろこし	米 じゃがいも 砂糖	油 ごま油 ごま	791	38.9	24.4	2.9
19	金	プロス・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	いわし 豚肉 うずら卵 いか 生揚げ	牛乳	にんじん	しょうが たまねぎ はくさい ナタデココ	にんにく だいこん ねぎ みかん缶	米パン粉 小麦粉砂糖 でん粉		832	29.7	25.9	2.0
22	月	ジャンバラヤ 牛乳 メンチカツのソースかけ ジャーマンポテト ヨーグルト	鶏肉 豚肉レンズ豆ウインナー	牛乳ョーグルト	にんじん トマト ピーマン パセリ 赤ピーマン 苗ピーマン	にんにく	しょうが とうもろこし	米 もち玄米 砂糖 パン粉 でん粉 じゃがいも	油	817	29.3	28.2	2.4
23	火	ごはん 牛乳 さばのカレー焼き じゃがいもの南蛮煮 宇和ゴールド	さば 豚肉 大豆 生揚げ 凍り豆腐 うずら卵	牛乳	にんじん	しょうが えだまめ	たまねぎ 宇和ゴールド	米 砂糖	油	840	39.3	26.9	1.7
24	水	セルフサンド(背割りコッペパン ウインナーのチリソースかけ) 牛乳 クラムチャウダー 海そうのドレッシング和え	ウインナー 鶏肉 あさり ベーコン	牛乳 生クリーム わかめ	にんじん パセリ 赤ピーマン	たまねぎ エリンギ きゅうり	にんにく とうもろこし	コッペパン	油 バター 和風ドレッシング	809	35.8	35.3	3.8
25	木	+======================================	豚肉 大豆 生揚げ たら	牛乳	にんじん こまつな	しょうが エリンギ キャベツ	だいこん ねぎ	米 麦 でん粉 砂糖 こんにゃく 小麦粉 パン粉	アーモンド	838	33.8	24.9	2.1
26	金	ごはん ひじきの手作りふりかけ 牛乳 ハンバーグのおろしソースかけ 野菜スープ	豚肉 鶏肉 なると かつお節	牛乳 ちりめんじゃこ ひじき	にんじん チンゲンサイ こまつな にら	だいこん たまねぎ きくらげ とうもろこし	にんにく しょうが かんぴょう	米 でん粉 砂糖 じゃがいも	油	784	31.8	24.6	2.9
29	月	カレーライス(麦ごはん) 牛乳 魚のナゲット(2個) ひじきと枝豆のマリネ	あじ 豚肉 白いんげん豆	牛乳 ひじき	にんじん	にんにく たまねぎ とうもろこし	しょうが えだまめ	米 麦 じゃがいも 砂糖 パン粉 小麦粉	油ごま油	817	28.5	21.4	2.3
30	火	ごはん 牛乳 ししゃもの唐揚げ(2尾) 肉じゃが 春野菜のおかか炒め	豚肉 生揚げ 凍り豆腐 鶏肉 かつお節	牛乳 ししゃも	にんじん さやいんげん こまつな アスパラガス	たまねぎ キャベツ	ねぎ	米 砂糖 でん粉 じゃがいも しらたき	油ごま油	802	35.7	25.4	2.7
31	水	厚切り食パン チョコクリーム 牛乳 はんぺんチーズフライ 豆乳スープ 野菜のオニオンドレッシング和え	はんぺん 鶏肉 大豆 白いんげん豆 豆乳	牛乳 チーズ	にんじん ブロッコリー	たまねぎ とうもろこし		食パン 砂糖 チョコクリーム パン粉 *粉 でん粉 小麦粉 じゃがいも	油	855	32.2	31.2	3.7
	<ul><li>・材料の都合により献立を変更する場合がありますのでご了承ください。</li><li>・はちみつレモンゼリー、アセロラゼリー、ヨーグルトは学配です。</li></ul>									815	34.2 (16.8%)	27.2 (30.0%)	2.8
		給食で使用している主な食材の産地							基準値	830	13~20%	20~30%	2.5g未満
Г		1	産地		Τ			I		産地			
1		種 类員				種	类頁						

種 类貝	產力	也	種 类員	産 地			
1里 天贝	3月(実施) 5月(予定)		1里 天贝	3月(実施)	5月(予定)		
米	千葉県	千葉県	キャベツ	千葉県、愛知県	茨城県、神奈川県、鹿児島県		
バン(小麦粉)	北海道、埼玉県、群馬県、	北海道、埼玉県、群馬県、	だいこん	千葉県、神奈川県	千葉県、青森県		
ハン(小支布))	茨城県、千葉県	茨城県、千葉県	ほうれんそう	千葉市、千葉県	_		
牛乳	千葉県	千葉県	はくさい	茨城県、群馬県	茨城県		
豚肉	千葉県、茨城県、群馬県、山形県、 北海道、鹿児島県	青森県	かぶ	千葉県	_		
鶏肉	千葉県、岩手県	千葉県、岩手県、青森県	156	茨城県	茨城県、栃木県		
にんじん	千葉市	千葉市、徳島県	美生柑	_	愛媛県		
ねぎ	千葉県	千葉県、茨城県	清見オレンジ	愛媛県	_		
こまつな	千葉市	千葉市	デコポン	愛媛県、熊本県	_		