## 4 月の予定献立表

## 令和5年度

## 豊浦町学校給食センター

A	火	水	木	金
☆料理によってスプーン	がつきます			
☆はしは毎日持ってきて		*		
☆献立は都合により変更	する場合があります	2 2		de son
☆ 5月 1日 (月) は給食	口座振替日です		\\ \{ \langle The second of the second	0
☆給食のお米は、豊浦産のお米を	使用しています		*	
4月平均栄養価 I 礼ば - たん 低学年 583 kcal	んぱく質 脂質 塩分 22.9g 19.5g 2.1g	*		
中学年 651 kcal	25.1 g 20.5 g 2.3 g		* ☆食材の配合	等ご不明な点がありましたら、
	27.3 g 21.6 g 2.5 g 30.5 g 24.0 g 2.9 g			3-2264)までご連絡ください。
3	<b>1</b>	5	6	<b>1</b> (1) 668 (1) 778
	_ <del>T</del>			こまく 五目うどん
				飲むヨーグルト
きゅうしょく ことしもおたのしみに	3	*		さつまいも笑ぶら
				C 28 (10)(1519
	4	きゅうしょくが		めん あじ さば かつお いわし 昆布 鶏肉
		DO   lattery   6.00	1.0.	人参 油揚げ みりん しょうゆ 長ねぎ 小松菜 つと ひじき
				生乳 乳製品 砂糖 さつまいも でん粉 小麦粉
				塩 米油
<b>10</b>	<b>11</b> (J) 672 (#) 845	<b>12</b> (1) 652 (1) 780	<b>13</b> (J) 616 (#) 762	<b>14</b> (1) 645 (#) 815
ビビンバ	ごはん	ごはん	会がおパン	ミートソーススパゲティ
からう海藻スープ	ワンタンスープ	具だくさん学	ミートボールのトマト煮	日花豆コロッケ
. 5,7,11	するだ。 ・	いわしのカリカリフライ	チキンオーブン焼き	
	のり佃煮			
精白米 強化米 麦 豚肉 生姜 にんにく 人参 しいたけ みそ みりん 三温糖	精白米 強化米 麦ワンタン(小麦 ごお)小松菜 玉ねぎ 人参 もやし	精白米 強化米 麦 豚肉 料理酒 小松菜 豆腐 えのきたけ	小麦粉 砂糖 食塩 イ-スト スキムルク マーガリン 黒砂糖 バター ミートボール じゃがいも 玉ねぎ 人参	めん オリーブ油 豚肉 にんにく 大豆 人参 玉ねぎ ピーマン マッシュルーム デミグラスソース
豆板醤 もやし ほうれん草 ごま ごま油	しょうゆ こしょう ごま がらスープ ひじき	長ねぎ 大根 玉ねぎ 人参 あじ	にんにく ダイストマト トマトケチャップ プイヨン	トマトソース トマトケチャップ トマトピューレ <i>チ</i> キンプイヨン
大豆 しょうゆ ひじき 茎わかめ 昆布 人参	豚肉 生姜 料理酒 片栗粉 しょうゆ 人参 玉ねぎ たけのこ ピーマン しいたけ	さば かつお いわし みそ ごぼう 油揚げ いわし 水あめ とうもろこし ばれいしょ	三温糖 食塩 大豆 鶏肉 パン粉 プロセスチーズ パセリ 香辛料	こしょう 粉末チーズ 食塩 トマトバース(乳) 白花いんげん豆 じゃがいも バター
長ねぎ がらスープ こしょう 食塩 豆腐 パーコン	米油 三温糖 料理酒 トマトクチャップ 食酢ひじき のり 醤油 ざらめ糖 水あめ でん粉 寒天	砂糖 生姜 食塩 でん粉 玄米粉 米粉 こしょう 米油	砂糖 植物油脂 しょうゆ 食塩 赤ピーマン	砂糖 食塩 パン粉 米油 でん粉
<b>17</b> (J) 714 ( 893	<b>18</b> (J) 641 (D) 757	<b>19</b> (J) 634 (中) 782	<b>20</b> (J) 590 (H) 759	<b>21</b> (1) 645 ( <del>1)</del> 770
ポークカレー	ではん	・	まるパン	しょうゆラーメン
フルーツゼリー和える。	どさんこ 洋	みそ光	ミートボールスープ	飲むヨーグルト
	チキンみそカツ		マカロニサラダ	ひじき春巻
	ミニオレンジデザート			みんななかよしプリン(乳・崩不使用)
精白米 強化米 麦 米油 玉ねぎ豚肉 人参 じゃがいも 生姜 クックマーマレード	精白米 強化米 麦 豚肉 料理酒 人参 じゃがいも ]-ン	精白米 強化米 麦 豚肉 生姜 しょうゆ 酒 人参 ごぼう 玉ねぎ みりん	小麦粉 砂糖 食塩 イースト スキムミルク マーガリン 人参 ぶなしめじ ミートボール しょうゆ	めん 米油 たけのこ 生姜 にんにく がらスープ 長ねぎ つと 人参 玉ねぎ もやし 白菜 ひじき
脱脂粉乳 カレールウ(乳) 大豆 にんにく	豆腐 みそ あじ さば かつお	長ねぎ 三温糖	小松菜 がらスーブ 食塩 春雨 玉ねぎ 白菜	ごま ラーメンスープ(さば かつお にぼし) 豚肉
洋なし 甘夏みかん みかんゼリー (みかん果汁 グラニュー糖)	バタ- 長ねぎ ごぼう えのきたけ 玉ねぎ 編肉 みそ バン粉 小麦粉 米粉 でん粉 香辛料 植物油脂 米油	みそ 豆腐 長ねぎ あじ さば かつお いわし 油揚げ	マカロニ 三温糖 きゅうり NA チーズ 卵不使用マヨネーズ(大豆) 食塩 こしょう	生乳 乳製品 砂糖 だけのこ 人参 豚肉 ひじき 植物治脂 がパターソース 書字料 小麦粉 米油
	砂糖 オレンジみかん果汁 粉あめ 香料			しょうゆ でんお 砂糖 酒 発酵調味料 食塩 加工でん粉 ごま 水あめ 砂糖 豆乳
<b>24</b> ① 686 ⊕ 808	<b>25</b> ① 649 ⊕ 780	<b>26</b> ① 606 ⊕ 779	<b>27</b> ① 641 ⊕ 853	<b>28</b> ① 706 ⊕ 846
ごはん	ごはん	ごはん	スライスパン	クリームスパゲティ
た根と鶏肉の煮物	すき焼き風煮		クリームシチュー	のり塩コロッケ
さばの味噌煮	* 真ホッケちゃんちゃんフライ	あ	ほうれん草とコーンのサラダ	
		⊕ ベビーチーズ	みかんジャム	
精白米 強化米 麦 鶏肉 生姜 料理酒 大根 昆布	精白米 強化米 麦 豚肉 しょうゆ 料理酒 人参 玉ねぎ 長ねぎ	精白米 強化米 麦 豚肉 料理酒 人参 玉ねぎ じゃがいも	小麦粉 砂糖 食塩 イースト スキムミルグ マーガリン 米油 玉ねぎ 人参 鶏肉 白ワイン しめじ	めん オリーブ油 ベーコン 玉ねぎ ぶなしめじ コーン 牛乳 生クリーム オイイトシチュー シュレッドチーズ
絹厚揚げ こんにゃく みりん 三温糖	白菜 えのきたけ しらたき 料理酒	いんげん しらたき 三温糖 しょうゆ みりん	ブイヨン 脱脂粉乳 牛乳 バター 小麦粉 食塩	ブ ദ) こしょう 白ワイン 人参 いんげん
しょうゆ 人参 ごぼう さば でん粉 みそ 砂糖	三温糖 みりん しょうゆ 高野豆腐 真ほっけ パン粉 小麦粉 バッター粉		こしょう じゃがいも 枝豆 大豆 ほうれん華 コーン ハム 青じそドレッシング(ルモン 魚醤 かつお飯エネス)	じゃがいも パン粉 食塩 砂糖 青のり パン粉 小麦粉 米粉 でん粉 大豆
	キャベツ 長ねぎ 味噌 米油		水あめ みかん 砂糖	米油
	1	l .	1	