(B)

献立目標:初夏を味わおう 袋井市立中部学校給食センター

日		主に体を作るもと(赤)		主に体の調子を整えるもと(縁)		主にエネルギーのもと(黄)			小学校	中学校
1/曜日	献立名	1群 魚·肉·卵 大豆·大豆製品	2群 牛乳·小魚 海藻	3群 緑黄色野菜	4群 その他の野菜 果物	5群 米・パン・めん いも・砂糖・豆	6群 油脂 種実など	調味料	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩	エネルギー
1	ごはん きゅうにゅう しんちゃのかきあげ		牛乳	★ハナハ :	夜 献立★ 玉ねぎ たけのこ	**	油	酢酒塩	684kcal	870kcal
						小麦粉 片栗粉	冲	野 増 塩 番りん かつお節	24.8g	31g 28.5g
木	おかかあえ	かつお節		小松菜	もやし			だし昆布	23.6g 1.3g	28.59 1.6g
	いりどうふ	豆腐 鶏肉		にんじん 葉ねぎ	玉ねぎ こんにゃく しいたけ	砂糖		醤油 酒 みりん かつお節 だし昆布	1.59	1.09
2	ごはん		牛乳	★こどもの	日 献立★	*			661kcal	824kcal
۷	こはか きゅうにゅう かつおとひじきのそぼろどんのぐ こまつなとしいたけのピリからあえ とりごぼうじる / ***	かつお 大豆	十孔 ひじき		根深ねぎ 生姜	砂糖		醤油 酒 みりん	29g	35.7g
金	こまつなとしいたけのピリからあえ とりごぼうじる	鶏肉 豆腐	 	小松菜 にんじん チンゲンサイ	いたけ ごぼう こんにゃく だいこん	砂糖	ごま油	醤油 ラー油 酒 醤油 塩 かつお節 だし昆布	20.2g	24.1g
	かしわもち	MPS TIM		1270070 127241	<u> </u>	(あずき 米粉 砂糖)		/A 四周 / / / / / / / / / / / / / / / / / /	1.7g	2.3g 871kcal
7	こくとうロールバン)	脱脂粉乳 牛乳			小麦粉砂糖 黒糖	ショートニング	温	684kcal 27.9g	34.5g
	しろみさかなのレモンソース	ホキでんぷんつき 大豆粉			レモンかじゅう きゅうり コーン 紫玉ねぎ	片栗粉 じゃがいも 砂糖	油 ドレッシング	醤油 塩 こしょう	28.2g	34.9g
水	ポテトサラダ クリームスープ	ウインナー 大豆粉	牛乳 脱脂粉乳	チンゲンサイ にんじん	玉ねぎ	小麦粉	バター	コンソメ ワイン 塩 こしょう	2.1g	2.8g
	ごはん ぎゅうにゅう		牛乳			米			577kcal	737kcal
8	あつあげのあんかけ	厚揚げ 鶏肉			たけのこ 根深ねぎ 生姜	砂糖 片栗粉	ごま油	醤油 酒 かつお節 だし昆布 コチュジャン	22.8g	27.4g
木	キャベツいため			チンゲンサイ	キャベツ にんにく		ごま油	醤油 塩 こしょう	17.7g 1.5g	18.5g 1.9g
11,	しんたまねぎのみそしる ごはん	みそ 大豆粉		にんじん 小松菜	玉ねぎ	じゃがいも 米		かつお節 だし昆布	594kcal	758kcal
9	ぎゅうにゅう		牛乳		In the second				28.4g	35.6g
	ねぎしおぶたどんのぐ	豚肉			根深ねぎ 生姜 にんにく	片栗粉	ごま油	酒 みりん 醤油 ポークブイヨン 塩	17.5g	20.4g
金	じゃがいものあおのりあえ ゆばのすましじる	豆腐 ゆば	青のり	小松菜 にんじん	玉ねぎ	じゃがいも		塩 醤油 酒 塩 かつお節 だし昆布	1.3g	1.7g
12	ごはん		A-BI	15,0070	_	*			656kcal	829kcal
12	ごはん ぎゅうにゅう しいらのみそドレッシングやき	しいら みそ 大豆粉	牛乳				ドレッシング	酒 こしょう	32.4g	41g
	きんひりこはつ (人を多)			にんじん さやいんげん	ごぼう	砂糖	ごま油	醤油 みりん 醤油 酒 みりん 塩	19.9g	23.3g
月	にらたまじる ()	卵 豆腐	J 67.11	lc6	玉ねぎ えのきたけ	片栗粉		がつお節 だし昆布	1.6g	2g
	ヨーグルト ちゅうかめん ぎゅうにゅう		ヨーグルト			小麦粉		塩		
13	/ Water 1	まぐろ水煮	牛乳			春巻きの皮 春雨 砂糖		醤油 酒 みりん	603kcal	784kcal
	はるまき きゅうりのちゅうかあえ	大豆粉		小松菜 	たけのこ 生姜	片栗粉 小麦粉 砂糖	ごま油 油	オイスターソース	29.2g	38g
火	しょうゆラーメンスープ	豚肉 焼き豚		にんじん	きゅうり 大根 コーン もやし キャベツ	位 列語	ごま油	酢 醤油 塩 ポークブイヨン 醤油	20.2g 2.3g	26.6g 3.2g
	チーズ(中のみ)	BAPY NUCLBA	チーズ	1270070	根深ねぎ 生姜		Същ	酒 塩 こしょう	2.39	3.29
14	グリンピースごはん ぎゅうにゅう さばのてりやき		牛乳		グリンピース	*		酒 塩 だし昆布	627kcal	815kcal
	さばのてりやき	さば		I. Inde	£10.	片栗粉	油	醤油 みりん 酒	27.9g	34.5g
水	いそかあえ とうふのすまししる	豆腐 油揚げ	のり わかめ	小松菜 にんじん	もやし 玉ねぎ			醤油 みりん 醤油 酒 塩 みりん	26g 2.1g	33.2g 2.7g
	むぎごはん	ILIN MAISON	1373 03	チンゲンサイ	1100	米 大麦		かつお節 だし昆布		
15	ぎゅうにゅう (牛乳					ポークブイヨン トウバンジャン	652kcal 27.4g	825kcal 35.4g
. •	あつあげコロコロマーボー	厚揚げ 豚肉 みそ 大豆粉		にんじん 葉ねぎ	玉ねぎ たけのこ 生姜 根深ねぎ にんにく	砂糖 片栗粉	ごま油 油	テンメンジャン 醤油 オイスターソース 酒	27.4g 22.5g	28g
木	きびなごフライやさいのピリからづけ		(きびなご)		(生姜)		油	(塩)	1.2g	1.8g
	しょくパン		脱脂粉乳		きゅうり キャベツ	砂糖 小麦粉 砂糖	ごま油 ショートニング	醤油 ラー油塩		
16	ぎゅうにゅう 🌼 🥻		牛乳					ワイン 塩 ローズマリー粉	619kcal	821kcal
	ハーブチキン	鶏肉 大豆粉				Tilsainte	オリーブ油	バジル パプリカ粉 こしょう	27.5g	369
	チンゲンサイときゅうりのごまサラダ ジェリエンヌスープ ∩	ベーコン		インゲンサイ にんじん	きゅうり コーン 玉ねぎ キャベツ	砂糖	ごま 油 オリーブ油	酢 りんご酢 塩 こしょう コンソメ ワイン 塩 こしょう 醤油	25.7g	32.4g
	てづくりいちごジャム	, a	 	1270070	エリンギ セロリ いちご レモンかじゅう	砂糖	71 J J J J	塩 こしょう 醤油	1.9g	2.5g
19	ごはん きゅうにゅう ししゃものいそべあげ		A- III			*			601kcal	735kcal
19	ししゃものいそべあげ	大豆粉	十孔 ししゃも 青のり			米粉	油	塩	25.2g	30.4g
月	1911-105/L		 	小松菜 ゆかり粉	キャベツ			醤油 醤油 みりん 塩	19g	22.4g
	はりはりじる	豆腐 豚肉		水菜 にんじん	玉ねぎ えのきたけ	*		醤油 酒 みりん 塩 かつお節 だし昆布	1.4g	1.9g
20	ごはん ぎゅうにゅう		牛乳			<i>5</i> 2			637kcal	821kcal
	わふうハンバーグおろしだれ	豚肉 大豆ミート 大豆粉	<u></u>		玉ねぎ 大根	砂糖 片栗粉	油	塩 ナツメグ ワイン 酒 こしょう 醤油 みりん	31.5g	39.4g
火	じゃこあえ あつあげのみそしる	厚揚げ みそ 大豆粉	しらすぼし	チンゲンサイ にんじん 小松菜	キャベツ 玉ねぎ えのきたけ		ごま油	醤油 みりん かつお節 だし昆布	20.8g 1.9g	25g 2.5g
Ĺ.	あつあけのみそしる ジューシーフルーツ ロールバン ギャッ(にゅう	77.5 /\\\	D.K.D.E.W.T.SI		ジューシーフルーツ	. I. wir det. T. i. deck	S.= 1 = 5 = 5°			
		J	脱脂粉乳 牛乳			小麦粉 砂糖	ショートニング	塩	627kcal	801kcal
	スパニッシュオムレツ カレードレッシングサラダ <u>∩</u>	卵 豆腐 八ム	牛乳 チーズ	にんじん	玉ねぎ キャベツ	じゃがいも 砂糖 砂糖	バター 油	塩 こしょう 酢 塩 カレー粉 こしょう	28.9g 26.2g	35.9g 32.2g
水	グリーンポタージュ	ベーコン 豆乳 大豆粉	牛乳 脱脂粉乳		グルピース 玉ねぎ コーンペースト	米粉	バター 生クリーム	ワイン コンソメ 塩 こしょう	1.9g	2.5g
		ハエガル		★どまん	なか給食★	米 大麦	エノリーム			
22	むぎごはん きゅうにゅう ふくろいポークのあますいため こまつなのあえもの	豚肉	牛乳	パプリカ(赤)	玉ねぎ	砂糖 片栗粉	ごま油	醤油 酢 酒 かつお節 だし昆布	589kcal 27.5g	785kcal 35.8g
		豆腐 油揚げ	 	小松菜	もやし	砂糖	ごま油	醤油	19.4g	25.6g
木	ふくろいのおいしさいっぱいみそしる チーズ(中のみ)	立属 油揚り みそ 大豆粉	ェッ	にんじん チンゲンサイ	キャベツ しいたけ			かつお節 だし昆布	1.5g	2.4g
			チーズ			*			F F F F	E 4.01
23	ごはん ぎゅうにゅう たまごやき	たまご 豆腐	牛乳			砂糖		醤油 塩 かつお節 だし昆布	577kcal 26.4g	743kcal 32.7g
	たまごやき しおこんぶあえ		しおこんぶ	チンゲンサイ	キャベツ	(パン粉 砂糖)	ごま油	置油 置油 置油 酒塩	17.4g	20.5g
金	にくだんごとはるさめのすましじる	(鶏肉 大豆粉)	7 0 / * ***	にんじん 小松菜	玉ねぎ	はるさめ		かつお節 だし昆布	1.69	2.5g
\vdash	ふりかけ(中のみ) ごはん		(昆布 のり)	(抹茶)	!方の献立★	(米 片栗粉 砂糖) 米		(塩)		05
26	ごはん ぎゅうにゅう タレカツ	豚肉 大豆粉	牛乳	一一大中的地	TO THE LAND	小麦粉 パン粉 砂糖	油	醤油 みりん 酒	662kcal 29.4g	854kcal 38.1g
	タレカツ よごし	みそ みそ		小松菜	キャベツ	ひまか ハン初 19倍 砂糖	クログライングライングライング ごま ごま油	みりん	29.4g 20g	38.1g 24.8g
	うちまめじる 📗	うちまめ 豆腐		チンゲンサイ にんじん	大根 ごぼう こんにゃく			醤油 酒 塩 かつお節 だし昆布	1.3g	1.7g
	ももゼリー		l			ももゼリー	l			





献立表を掲載しています! 写真は毎日更新♪

「野菜を食べて健康になろう」 小学4年生が1日に摂取すべきとされている 野菜の量の1/3(95g)以上を使用している日の献立には、 「野菜いっぱいマーク」がついています。



日		主に体を作るもと(赤)		主に体の調子を整えるもと(緑)		主にエネルギーのもと(黄)			小学校	中学校
/ 曜 日	献立名	1群	2群	3群	4群	5群	6群	調味料	エネルギー たんぱく質	エネルギー たんぱく質
	13.—	魚·肉·卵	牛乳·小魚	緑黄色野菜	その他の野菜	米・パン・めん	油脂	mayor 1	脂質	脂質
_		大豆·大豆製品	海藻	100 R CLE /K	果物	いも・砂糖・豆	種実など		食塩	食塩
27	むきこはん		4.5	_		米 大麦			591kcal	756kcal
21	むぎごはん ぎゅうにゅう にしんのみりんやき	にしん 大豆粉	牛乳			砂糖	油	酒 醤油 みりん	24g	29.9g
火	キャベツのあえもの	10-07/4-7-344071		小松菜	キャベツ	砂糖	ごま油		17.8g	21.4g
	しんじゃがのにもの	鶏肉		にんじん さやいんげん	玉ねぎ こんにゃく 生姜	じゃがいも 砂糖		醤油 みりん 酒 かつお節 だし昆布	1.3g	1.69
28	りょくちゃロールパン		脱脂粉乳	茶		小麦粉 砂糖	ショートニング	塩	619kcal	785kcal
	ぎゅうにゅう		牛乳	_					•	
	こうやどうふのチーズやき	高野豆腐 まぐろ油漬け 大豆粉	牛乳 チーズ		玉ねぎ 枝豆		ドレッシング	こしょう	29.1g	36.69
	アスパラいりサラダ		I	アスパラガス	コーン キャベツ	砂糖	油	酢 塩 こしょう	28.9g	35.6g
	やさいスープ	ウインナー		にんじん チンゲンサイ	玉ねぎ エリンギ セロリ		油	ワイン コンソメ 醤油 塩 こしょう	2.1g	2.8g
29	むぎごはん					米 大麦				
	ぎゅうにゅう グラー		牛乳	_						
					エわぎ にょにく	じゃがいも はちみつ		トマトケチャップ 塩 ソース カレー粉 オールスパイス	632kcal	808kcal
	チキンカレー 🗸	鶏肉 大豆粉		にんじん トマト水煮	玉ねぎ にんにく 生姜	レンズ豆 米粉	油	クミン ナツメグ こしょう	23.7g	29g
	<u> </u>		<u> </u>					ローレル コンソメ ワイン	17.79	21.19
木	やさいソテー			小松菜	キャベツ コーン にんにく		油	コンソメ 塩 こしょう	1.2g	1.5g
	フルーツヨーグルト		ヨーグルト		プルーベリー アロエシロップづけ	はちみつ いちごゼリー				
30	ごはん				,, , , , ,	*				
	ぎゅうにゅう	7	牛乳	I				I	663kcal	853kcal
	ちゅうかどんのぐん	豚肉 うずら卵 いか		にんじん	玉ねぎ キャベツ たけのこ きくらげ	片栗粉	ごま油	ポークブイヨン 醤油 酒	27.2g	33.89
	SW JWCWOX	かん フタウザ いか		チンゲンサイ	しいたけ 生姜	□ 元 未初	こま油	塩 こしょう	23.19	289
金	ごぼうとだいずのミックスあげ	大豆	青のり		ごぼう	米粉	油	塩 ガーリックパウダー	1.49	1.79
			13	-1. W#		1112		こしょう		79
	はるさめサラダ			小松菜	コーン	はるさめ 砂糖	ごま油	酢 黒酢 醤油 こしょう		

はし・スプーン・フォークは必要に応じて各自持参してください。 袋井産の食材は太字にしています。

材料の都合等により、献立が変更することがあります。 加工食品については、主な材料名のみ() で表示をしてあります。 「そば」は給食では使用しませんが、めん工場では製造しています。

給食では、生卵、そば、いくら、キウイ、落花生、クルミ、ペカンナッツは使用しません。

角介類・海草類には、えび・かにが混えする場合があります。

給食に関してご質問がありましたら、中部学校給食センターまでお問い合わせください。(TEL:44-3231)

「よくかんで食べよう」

かみごたえのある食材、窒息や誤嚥防止のため よくかんで食べてもらいたい日に、 この「よくかんで食べようマーク」がついています。





成長期の食事

成長期には生きるためのエネルギーにプラスして、 成長のためのエネルギーが必要になります。成長期 に運動をしている人はさらにエネルギーが必要にな ります。エネルギーが十分にとれていないと、身長 が十分に伸びない、丈夫な骨が作られないというこ とが起こりやすくなります。

主食(ごはん)をしっかりと食べ、バランスよく 食べることがとても大切です。

食事量が足りているかどうかは、学校で毎学期行 われる身体測定で身長が伸びているか、体重が増え ているかが目安になります。

かり食べる



成長のための 運動の エネルギー エネルギー 生きるための エネルギー

運動の

エネルギー

生きるための エネルギー

成長のための

エネルギー

一般の量

生きるための

エネルギー

成長期の量

成長期に 運動している人

運動量が多すぎ ると成長分不足

成長スパートを意識しましょう

成長スパートとは、一生で急激に身長が伸びるときのことを言います。 小学校の高学年から中学校にかけて訪れる成長スパートが、最後となります。 それを見逃さないようにし、成長するためのエネルギーをしっかりととっていきましょう。



