市川市立妙典中学校

		こんだて	主な食品						エネルギー	ir—	П	こんだて	主な食品				エネルギー		
日	曜 3	主食	主に体の組織をつくる 主に体の調子を整える				主にエネルギーになる		たんぱく質	ll 目	曜	主食 おかず(主菜・副菜)	主に体の組織をつくる		主に体の調子を整える		主にエネルギーになる		たんぱく質
"	ΒІ	おかず(主菜・副菜) デザート 牛乳	1群	2群	3群	4群	5群	6群	脂質 食塩相当量		問	おかず(主菜・副菜) デザート 牛乳	1群	2群	3群	4群	5群	6群	脂質 食塩相当量
		ご飯					*		798 kcal			五穀ご飯					米 五穀		822 kcal
			豚肉 味噌 生揚げ		人参 いんげん	玉ねぎ 竹の子 しいたけ	砂糖じゃが芋	なたね油	32.2 g		1 1	マーボー豆腐	豚肉 豆腐 味噌		にら	にんにく 生姜 玉ねぎ しいたけ 長ねぎ	砂糖 片栗粉	なたね油 ごま油	34.8 g
1		磯かあえ		თ ^ე	ほうれん草 人参	きゅうり もやし		ごま	24.9 g	19		バンサンスウ	ささみ		人参	きゅうり 黄ピーマン	春雨 砂糖	ごま油 なたね油	2 7.7 g
		美生柑				美生柑			2.3 g			美生柑				美生柑			3.2 g
		 牛乳		牛乳								牛乳		牛乳					
		うどん					うどん		857 kcal		_	ご飯	İ				*		759 kcal
			豚肉 油揚げ		人参 小ねぎ	長ねぎ 玉ねぎ しいたけ	····································	なたね油	28.4 g			おからコロッケ	豚肉 おから			玉ねぎ	じゃが芋 小麦粉 パン粉	なたね油	26.8 g
2		じゃこ入りサラダ		ちりめんじゃこ	人参	きゅうり キャベツ 玉ねぎ		ごまなたね油	25.3 g	22		小松菜味噌汁	豆腐 味噌		小松菜	えのき茸			23.5 g
		1 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 0	豆乳				小麦粉 砂糖 甘納豆	なたね油	2.5 g			おかかあえ	かつお節		人参	キャベツ			2.6 g
		 牛乳		牛乳								牛乳		牛乳					
		ご飯					*		786 kcal		_	麦ご飯					米 麦		783 kcal
			鶏肉		アスパラガス 人参	生姜 竹の子 玉ねぎ レモン	/ 片栗粉 じゃが芋 砂糖	なたね油	29.6 g			ビビンバ	豚肉 卵		ほうれん草	生姜 にんにく 大豆もやし	砂糖	なたね油 ごま油 ごま	27.8 g
8			豚肉 豆腐		人参にら	長ねぎ えのき茸	春雨	なたね油	21.5 g	23		トック入りわかめスープ		わかめ		玉ねぎ 長ねぎ	トック	なたね油 ごま ごま油	25.3 g
		ひとくちゼリー					ぶどうゼリー		2.2 g			小夏				小夏			2.6 g
		 牛乳		牛乳								牛乳		牛乳					
		麦ご飯		1			米 麦		773 kcal			揚げパン	1	1		1	コッペパン 砂糖	なたね油	826 kcal
		· — — · ·	鶏肉 卵		人参 みつば	玉ねぎ 長ねぎ	砂糖		30.5 g			コーンクリームシチュー	ベーコン 豚肉	牛乳 チーズ 生クリーム	人参 いんげん	玉ねぎ コーン	じゃが芋 小麦粉	なたね油 バター	25.1 g
9			かつお節		人参	きゅうり もやし キャベツ 梅			17.5 g	24	1 1	ごぼうサラダ			人参	ごぼう もやし きゅうり		マヨネーズ ごま	37.6 g
Ĭ		さつま芋のきな粉ボール		生クリーム			さつま芋 砂糖	バター	2.0 g	~ '		牛乳		牛乳					2.4 g
		牛乳		牛乳					2.0 8			1 70							2.7 8
		ぶどうパン		1 30			ぶどうパン		742 kcal		\vdash	ご飯					*		768 kcal
		·^ · — · · · ·	豚肉	チーズ	人参	玉ねぎ マッシュルーム		 なたね油	30.6 g			<u>ニw</u> 鮭のチャンチャン焼き	・ 鮭 味噌		人参	キャベツ 玉ねぎ	砂糖	バター	38.7 g
10		かぶとウインナーのスープ			かぶの葉	玉ねぎしめじ かぶ キャベツ	,	なたね油	27.0 g	25		せんべい汁	鶏肉		人参	ごぼうしめじ 長ねぎ	せんべい		14.6 g
10	-	フルーツヨーグルト	7127	ヨーグルト	10.500×	みかん 黄桃 パイン バナナ	・けたみつ	<i>'</i> 1 7 1 1 1 1 1 1 1 1	3.6 g	23		大豆入り酢の物	いり大豆	わかめ ちりめんじゃこ		きゅうり もやし	砂糖		3.0 g
		ブルーフコーブルド 牛乳		4乳		のがありの異様が行うが、	12507 3		3.0 g			<u> </u>	いり人立	4乳 4乳		2479 6 60	157 MB		3.0 g
		菜飯		T-7L	大根の葉		Nr.	ごま	806 kcal			チキンピラフ	鶏肉	T#1	人参 ピーマン	玉ねぎ マッシュルーム コーン	*	なたね油	751 kcal
		<u>未</u> 版 鯖の文化干し	在主		八世の来		<u></u>	<u>_</u>	29.3 g		1 1	ベーコンキャベツスープ			人参し、マン	キャベツ	マロニー	なたね油	33.7 g
11			ss 豚肉 さつま揚げ		人参いんげん	ごぼう れんこん	じゃが芋 こんにゃく 砂糖	なたね油 ごま	29.7 g	26	1 1	ひじきチーズ卵焼き	鶏肉 卵	チーズ ひじき	\\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\	+777	砂糖	なたね油	24.6 g
''			豚肉 さりよ物け		人参	キャベツ きゅうり 大根		なたね油	3.0 g	20		豆乳プリン	豆乳	7-2 002			プリンの素	'&/-14/Щ	24.0 g
		甘酢あえ 牛乳		牛乳	<i>∧</i> ∞	イベンとゆうり入後	12 16	(み/こ1み/四	3.0 g			牛乳	立九	牛乳			7 7 0 0 x		Z.0 g
		ご飯		十孔	1		Nr.		064 1		_			十孔		 	米 発芽玄米	1	707
			鶏肉 白いんげん豆			にんにく 生姜 玉ねぎ	じゃが芋	<i>t:t-t-i</i> th	864 kcal	I		発芽玄米入りご飯 ホイコーロー丼	味噌 鶏肉	<u> </u>	人参 ピーマン 赤ピーマン	, キャベツ エヤギ	大 宪牙幺木	なたね油	727 kcal
10			鶏肉 日いんけん豆 ===================================		人参	にんだい 土安 玉ねさ	小麦粉 パン粉	なたね油	36.8 g	20			外唱 海闪	ちりめんじゃこ			万米材 砂糖	でま ごま油	26.5 g
12		/ / / / / / / / / / / / / / / / / / / /	海 冈			+ 以 セルミリテレジ		なたね油	23.0 g	29		にらナムル		つりα) Λしや	l:b	もやし	が根 カクテルゼリー	こ まこ ま 油	13.5 g
		もやしサラダ		4 副	人参	もやし きゅうり 玉ねぎ	沙楣	なたね油	3.0 g			ゼリーゼリーゼリー 牛乳		4 의			22777VEJ		2 .9 g
		牛乳	N/-t-	牛乳	مدارا هدا	و د د د د د د د د د د د د د د د د د د د	/		777	╢─┼	_			牛乳			244	1	770
		キャベツとツナのスパゲティ		쇼리 # <u> </u>	人参 小ねぎ	キャベツ 玉ねぎ にんにく		オリーブオイル	777 kcal			ご飯			L &	T1-+2 +211-10 -	* ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** **	#: t- t- i:t-	770 kcal
17			豆乳 いんげん豆	牛乳 生クリーム	パセリ	コーン 玉ねぎ	米粉	バター	33.5 g	20		新じゃがのそぼろ煮	豚肉		人参	玉ねぎ グリンピース	じゃが芋 砂糖	なたね油	31.2 g
1/			フランクフルト						38.3 g	30		ゆかりあえ 経コニ ノ	24		かぶの葉	かぶ ゆかり	小主外 パンやハ	#>+-h->th	20.5 g
		アセロラゼリー		<u></u> 쇼 피			アセロラゼリー		3.9 g	I		鯵フライ	≫	소리			小麦粉 パン粉	なたね油	1.9 g
		牛乳 マデモ		牛乳		£* °	l str		700 : :	 	_	牛乳 	56 ±	牛乳		- L-4A	314	454 45 7th	770
		ピースご飯	50 ± 0± 11			グリンピース	米		789 kcal	I	1 F	サフランライス	鶏肉	4.30	人参 ピーマン	玉ねぎ	不 ルまか	なたね油	776 kcal
10		スパット・リーニーノングして	鶏肉味噌			 	砂糖	64.13	34.9 g	م ا		クリームソース	ベーコン 白いんげん豆	千乳		玉ねぎ コーン マッシュルーム		なたね油バター	24.7 g
ıδ		2) 1 7 (1X 0) 11 0) W	さつま揚げ あさり ベーコン	<u> </u>	人参	切干大根	砂糖	なたね油		الا		ABCスープ	ベーコン		人参	セロリー キャベツ 玉ねぎ			28.1 g
			油揚げ 味噌	4.7	小松菜	キャベツ	じゃが芋		3.7 g			ポテトサラダ		4.5	人参	きゅうり キャベツ 玉ねぎ	しやか芋	マヨネーズ	2 .9 g
		牛乳		牛乳								牛乳		##L				<u> </u>	均值



今年の「八十八 夜」は5月2日です。 それにちなんで、 「抹茶蒸しパン」を作 ります! 13日の体育祭、「自分にカツ(勝つ)・」ということで、チキンカツカレーです。お楽しみに!

「旬」とは、野菜・果物・魚にある、食べ物が一番おいしくなる季節のことです。栄養も豊富になり、たくさん出回り価格も安くなるので、給食でもたくさん取りいれていきます。

5月はグリーンピースやアスパラガス、新じゃが、新玉ねぎ、春キャベツなど、旬の野菜をいただきましょう。

+325L10

- ★食事の前は石けんできれいに手をあらいましょう。
- ★食材料の都合により、献立を変更することがあります。
- ★給食当番の人は、エプロンを金曜日に持ち帰り洗濯し、 次の人が 気持ちよく使えるようにして持ってきましょう。
- ★ほっと給食で感染拡大防止に努めましょう。

栄養価の月平均値							
エネルギー	787	kcal					
たんぱく質	30.8	g					
脂質	25.0	g					
食塩相当量	2.8	g					