2024

5月 給食予定献立表

市川市立妙典中学校

たんぱく質 脂質

食塩相当量 815 kcal

30.8 g

25.6 g **2.**8 g

855 kcal

27.2 g

35.3 g

2.6 g

26.8 g

22.3 g 2.0 g

768 kcal

31.2 g **20.5** g

2.0 g

757 kcal

35.6 g

20.8 g

2.3 g

744 kcal

30.2 g

20.9 g **2**.7 g

785 kcal

29.5 g

25.2 g

2.9 g

767 kcal

766 kcal

35.2 g

23.7 g

3.2 g

27.8 g **24.2** g **2**.7 g

721 kcal

主にエネルギーになる

じゃが芋 小麦粉 パン粉

コッペパン 砂糖

じゃが芋 小麦粉

米 押し麦

じゃが芋 砂糖

米 発芽玄米

片栗粉 砂糖

じゃが芋 砂糖

焼きそば麺

米 押し麦

砂糖

ホットケーキミックス 砂糖

じゃが芋 小麦粉 パン粉 なたね油

砂糖

なたね油

なたね油

なたね油

なたね油

ごま油

なたね油

ごま油

ごま油 ごま

なたね油 ごま油

マヨネーズ

マヨネーズ ごま

なたね油 バター

なたね油 ごま油 ごま

6群

ŗ	建	こんだて	主に体の	組織をつくる		主な食品 主に体の調子を整える 主にエネルギーになる			エネルギー - たんぱく質		屈	こんだて	主に体の組織をつくる		主な食品 主に体の調子を整える		
	B l₹	主食 おかず(主菜・副菜) デザート 牛乳	1群	1 2群	3群	月十を登える 4群	5群	6群	脂質 日 食塩相当量	IΒI	主食 おかず(主菜・副菜) デザート 牛乳	1群	近職を JCる 2群	3群	同士を登える ↓ 4群	İ	
+		ご飯					米		段塩相⇒重 803 kcal			ご飯					*
			豚肉 豆腐			玉ねぎ キャベツ	パン粉 小麦粉	なたね油	32.6 g			カレー	鶏肉		人参	にんにく生姜	ľ
1			豚肉		人参	ごぼう 竹の子 れんこん		ごま油	26.4 g	17		チキンカツ	鶏肉			玉ねぎなし	/]
	To the second	小松菜の味噌汁	豆腐 味噌		小松菜	えのき茸			2.3 g			ごぼうサラダ			人参	ごぼう もやし きゅうり	╆
		牛乳		牛乳								牛乳		牛乳			+
		うどん		1		1	うどん		857 kcal			揚げパン					F
	100	肉うどんつけ汁	豚肉 油揚げ		人参 こねぎ	長ねぎ 玉ねぎ しいたけ	砂糖	なたね油	28.3 g		ما-	コーンクリームシチュー	ベーコン 豚肉	牛乳 チーズ クリーム	人参 いんげん	玉ねぎ コーン	ľ
2	木巾	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 玉ねき	砂糖	ごま なたね油	25.4 g	22	小	ひじきのマリネ		ひじき	人参	もやし きゅうり 玉ねぎ	砂
	=	抹茶蒸しパン	豆乳				小麦粉 砂糖 甘納豆	なたね油	2.5 g			牛乳		牛乳			ľ
	4	牛乳		牛乳								ビビンバご飯					*
		麦ご飯					米		795 kcal			ビビンバ具	豚肉 大豆 味噌		ほうれん草 小松菜 人参	にんにく 生姜 竹の子 ぜんまい もやし	砂
	J	豚肉どん	豚肉		いんげん	玉ねぎ 長ねぎ	こんにゃく 砂糖	なたね油	27.6 g	23	木	春雨スープ	豚肉 豆腐		人参にら	長ねぎ えのき茸	看
7 :	火	味噌ポテト	味噌				じゃが芋 小麦粉 砂糖	なたね油	22.1 g			美生柑				美生柑	Ι
		人参しりしり	ツナ		人参	コーン		なたね油	2.7 g			牛乳		牛乳			Ľ
	4	牛乳		牛乳								ご飯					*
	-	きな粉トースト	きな粉	牛乳			食パン 砂糖	バター	819 kcal			新じゃがのそぼろ煮	豚肉		人参	玉ねぎ グリンピース	ڻا
	-	マカロニクリーム煮	鶏肉 豆乳	チーズ クリーム 牛乳	人参	玉ねぎ	マカロニ じゃが芋 小麦粉	なたね油 バター	31.7 g	24	金	かぶのゆかり和え			かぶの葉	かぶ ゆかり	
8 2	水	茎わかめサラダ	ツナ	茎わかめ	人参	きゅうり キャベツ	砂糖	ごま なたね油	31.9 g			鯵フライ	鯵				/]
	7	ひとくちゼリー							3.0 g			牛乳		牛乳			L
\perp		牛乳		牛乳								発芽玄米入りご飯					*
		ご飯					米		773 kcal			親子丼	鶏肉 卵		人参 みつば	玉ねぎ 長ねぎ	砂
		味付きのり		თ ^ე					33.4 g	27		磯か和え		თ ^ე	ほうれん草 人参	きゅうり もやし	_
9 :	木	家常豆腐	豚肉 生揚げ 味噌		人参	生姜 竹の子 にんにく 枝豆 キャベツ	砂糖 片栗粉	なたね油	23.8 g			きな粉豆	ミックスビーンズ 大豆 きな粉				片
	To the second		鶏肉		人参	きゅうり もやし 黄ピーマン	砂糖 中華めん	ごま油 なたね油	2.7 g			牛乳		牛乳			╧
		牛乳		牛乳								シーフードピラフ	あさりいか		人参 ピーマン	玉ねぎ 黄ビーマン マッシュルーム	*
		わかめご飯		わかめ			米 押し麦	ごま	754 kcal			鶏肉トマト煮	鶏肉		トマトいんげん	にんにく 玉ねぎ	ľ
		71. 717. 42 (1.12)	赤魚			にんにく 生姜 長ねぎ	片栗粉 砂糖	なたね油	34.8 g	28		コールスローサラダ			人参	キャベツ きゅうり 玉ねぎ コーン	
10 1		ナムル			ほうれん草 小松菜 人参	もやし にんにく	砂糖	ごま油	24.3 g			小夏				小夏	<u> </u>
			豚肉 卵 豆腐		人参	長ねぎ もやし	春雨 片栗粉	ごま油	2.8 g	29		牛乳		牛乳			ļ
_		牛乳		牛乳								焼きそば麺				######################################	烤
		発芽玄米入りご飯					米 発芽玄米		731 kcal			小松菜と豚肉のあんかけ	L		小松菜	生姜 玉ねぎ 竹の子 白菜 にんにく	<
			味噌 鶏肉		人参 ピーマン 赤ピーマン	キャベツ 玉ねぎ	片栗粉 砂糖	なたね油	26.2 g			ひじきのピリッとサラダ	ツナ	ひじき	人参	キャベツ	砂
13		にらナムル		ちりめんじゃこ	にら	もやし	砂糖	ごま ごま油	13.5 g			オレンジドーナツ	おから 卵		人参	オレンジジュース	т
		ゼリーゼリーゼリー							2.7 g			牛乳		牛乳			ļ
_		牛乳		牛乳								ご飯					*
		ご飯					米		803 kcal			おからコロッケ	豚肉 おから			玉ねぎ	ئا
		竹輪磯辺揚げ	竹輪	青のり			小麦粉じゃが芋	ごまなたね油	34.3 g	30		わかめの味噌汁	豆腐 味噌	わかめ		えのき茸	
14		/ \	大豆 豚肉 油揚げ	ひじき	人参 いんげん	竹の子	こんにゃく砂糖	なたね油	24.2 g			おかか和え	かつお節		人参	キャベツ	<u> </u>
		14.1-75-1 H \ C	納豆 かつお節		ほうれん草 小松菜	白菜	砂糖		2.7 g			牛乳		牛乳			Ļ
_	_	牛乳		牛乳		キャベツ 玉ねぎ			<u> </u>	31		チャーハン	焼き豚 なると		ピーマン 人参	長ねぎ	* ""
		キャベツとツナのスパゲッティ			人参 こねぎ	にんにく	スパゲッティ	オリーブオイル	815 kcal			ジャンボしゅうまい	豚肉 大豆			玉ねぎ きゅうり もやし	<u>. Ľ</u>
	- 1		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	33.8 g			バンバンジー	鶏肉			長ねぎ にんにく	· 砂
15		焼きフランクフルト	ソーセージ						38.0 g			中華風スープ	鶏肉 豆腐	わかめ	チンゲン菜 人参	白菜 長ねぎ	
	- 1	ひとくちゼリー							3.0 g			ヨーグルト		ヨーグルト			
4		牛乳		牛乳								牛乳		牛乳			L
		ピースご飯				グリンピース	米		747 kcal								
	1	鯖の塩こうじ焼き	鯖 さつま揚げ あさり						35.7 g		6	~~	★食事の前は石けんできれいに手を洗いましょう。				
					1 1 4	147 T 449	砂糖	なたね油	25.3 g		, ~ c	□ ∧ ' □					
16		切干大根の含め煮 じゃが芋の味噌汁	ベーコン 油揚げ 味噌		人参 小松菜	切干大根 	じゃが芋	' み/こ1み/四	2.9 g		\	57210111	★食材料の	都合により、献	立を変更する。	ことがあります。	ト。 し、 う。

- ます。
- 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。

5月の	5月の平均値						
エネルギー	783	kcal					
たんぱく質	31.2	g					
脂質	24.9	g					
食塩相当量	2.7	g					