4月献立表

我孫子市立久寺家中学校

						- / 5 / 13				350 31		_	T #		$\overline{}$
日		·			主に肉・骨・血になる		主に体の調子を整える		主に体温・カになる		エーた		カル	鉄	塩
ľ	牛	1 1	献立名		①魚・肉・卵	②牛乳・小魚	③緑黄色野菜	④その他の野菜	⑤穀類•芋	⑥油脂類	ルーぱ	質	ウ		分
曜	乳		·	-*11* 1	·大豆 -	・海藻 無機質			類•砂糖				<u>ل</u> ـــ		
		主食	主菜副菜	テ [゛] サ゛ート	たん白質	カルシウム	ビタミンA	ビタミンC	糖質	脂質	kcal g	+		mg	
6	牛		mz # a		豚肉 大豆	牛乳	人参	にんにく 生姜 ねぎ		油	861 33.		-		
	乳	マーボー丼	野菜のアーモンド和え	フルーツ ナタデココ	豆腐		にら	干し椎茸 キャベツ もやし	片栗粉 ナタデココ	アーモンド	豆腐はた				
<u>水</u>				ノダナココ			小松菜	パイン みかん キウイ			鉄分、カル	シウュ	ふなども	豊富で	す。
l ′					祝入	学式	61 A 11	+11+111							
木				7			桁及は	ありません。							
8		! !	唐草焼き		ささげ 豆腐	牛乳	人参 小松菜	コーン ごぼう たけのこ	米 砂糖	ごま	839 35.	2 21.	5 337	4.2	3.7
	牛乳	赤飯	おかか和え	お米のタルト	かつお節 卵	しらす	きぬさや	えのき 大根 干し椎茸	タルト	油	入学、進絲	をお	兄いして	お赤飯	を
金	子し		沢煮椀 煮干し		とり肉	煮干し	小葱	ねぎ			出します。				
11	4	!			豚肉 うずらの卵	牛乳	人参 チンゲン菜		米 麦 砂糖	油	848 35.	5 19.	9 383	3.9	4.3
Ŀ	乳	すき焼き丼	じゃが芋とエリンギの炒めもの	りんご	かにかま 卵		いんげん	エリンギ 大根 ねぎ	しらたき こんにゃく	ごま	清見オレン	ジは	日本で収	7穫でき	:る
月	-		かにかま入りかき玉汁		豆腐		小松菜	りんご	じゃが芋 片栗粉		甘いかん				
12	牛		手作りたらこふりかけ	注目	たらこ 豚肉	牛乳	小松菜 人参	たけのこ 玉ねぎ キャベツ		ピーナッツ ごま	841 35.		_		
· 火	乳		豚肉とじゃが芋の味噌煮にらたま汁 ミックスナッツ	清見 オレンバ		ちりめんじゃこ ち か め		干し椎茸 えのき	砂糖 こんにゃく		生のたらる				マを
13		<u> </u>	<u>にらにまた ミックステック</u> 千種焼き	カレンソ	<u>卵</u> 鶏肉 油揚げ	<u>わかめ</u> 牛乳	にら 人参 小松菜	オレンジ 干し椎茸 山菜 玉ねぎ	片栗粉 米 砂糖	カシューナッツ 油 油	使った手1 806 36.				4.5
[.	+	山菜おこわ	わかめとツナの和えもの	グレープ	病内 油物() 卵 豚肉 ツナ		入参 小仏来 きぬさや		木・砂糖さつま芋	冲 マヨネーズ	春の味覚		-		т.∪
水	乳		さつま汁	フルーツ	現 から ファ	1,7,0 07		プレープフルーツ	こんにゃく	, , , ,	おこわです		⊶ <i>ሑ</i> ር‼	~ > / _	
14	4				ー <u>ル</u> いんげん豆	牛乳	人参	きゅうり コーン かぶ	パン砂糖	油	779 33.	_	5 341	3.4	3.1
	牛 乳	はちみつパン	ビーンズサラダ	デコポン	ひよこ豆 大豆		かぶの葉		じゃが芋	マヨネーズ	春野菜で	ある絹	さややち	ヤベツ	
木	子し		春野菜のポトフ		ハム 豚肉 ベーコン		きぬさや	デコポン			新じゃがた	どを位	もったポ	トフです	- 0
15	4	l I			鶏肉 卵	牛乳	人参 三つ葉	干し椎茸 玉ねぎ きゅうり	米 麦 砂糖	油	901 37.	9 28.	1 436	4.9	4.8
	乳	親子丼	即席漬け	河内	生揚げ	わかめ	小松菜	大根 白菜 かぶ えのき			河内ばん	かんは	熊本県	河内町	で
金			生揚げの味噌汁	ばんかん			かぶの葉	ねぎ かわちばんかん			偶然に発				
18	牛	一个名页	さばのさんしょう焼き	连日	さば 油揚げ	牛乳	人参	生姜 キャベツ もやし	米 砂糖	ごま	816 36.				
· 月	乳		菜の花入りごま和え アーモンド 豆腐ときのこの味噌汁	清見 オレンジ	豆腐	のり	小松菜 なはな	白菜 えのき まいたけ		アーモンド	農家の方			でを使っ	った
10			立版とさのこの味噌川	<u>オレンシ</u> 手作り	ベーコン たらこ	わかめ _{牛型}	人参	しめじ オレンジ 玉ねぎ エリンギ キャベツ	フぃ°Ь*灬ニノ	油	春らしい和 891 33.	_		20	2.4
	牛	キャヘッの	たらこサラダ	抹茶	ハーコン だらこ	十孔 わかめ	へ参 アスパラ	にんにく 大根 きゅうり			ケーキは抹き				
火	乳	ペペロンチーノ	小魚アーモンド	マーブルケーキ		煮干し	, , , , ,	TENTER YORK CIPYY	11 52 177 19 1716	アーモンド	マーブル状に				
20	4		さわらのみそ焼き			牛乳	人参 きぬさや	たけのこ ねぎ きゅうり	米 砂糖	油	894 38.	_			
	十乳	佐 一个合同	ツナ入りポテトサラダ	手作り	ツナ さわら		小ねぎ 小松菜	コーン りんご 干し椎茸	じゃが芋 片栗粉	マヨネーズ	我孫子産	のたけ	のこをた	つぷり	
水	76	<u> </u>	かき玉汁	ココアプリン	豆乳						使ったご食	を炊	きます。		
21	牛	.,^	福神漬		豚肉 鶏レバー		人参	玉ねぎ にんにく 生姜		マーガリン	908 31.				
	乳		ひじきのマリネ	はっさく		煮干し	小松菜	りんご キャベツ	小麦粉 じゃが芋		「畑の肉」				:
木	H	カレーライス	煮干し		ハム	ひじき	. & 1-11	福神漬け はっさく	.0 s dr/s = 1. dr/s	ごま	栄養満点	_			2.5
22 •	牛	ご飯	鮭の黄金焼き 五目きんぴら	河内	鮭 卵 さつま揚げ 油揚げ	牛乳 チーズ	パセリ 人参 いんげん	コーン ごぼう たけのこ れんこん ねぎ 大根	バン粉 砂糖 こんにゃく	こま マヨネーズ	888 37. 我孫子産				
金	乳	この	筍の味噌汁 チーズ	ばんかん		ナース わかめ	人参 いんけん なばな	かわちばんかん	L/01277	はコイース	衣孫士座 春の香り				
	Д	<u> </u>		10070 70	 豚肉	牛乳	人参	玉ねぎ マッシュルーム	パン 砂糖	油 カシューナッツ	904 37.	_	-		
۱٠	回	コッペパン	コーンサラダ	干しプルーン		煮干し	小松菜	キャベツ コーン	じゃが芋	ピーナッツクリーム	ルーを茶1				
Н		(ヒ゜ーナッツクリーム)	小黒カンユーナップ				いんげん	プルーン	小麦粉		あるシチェ				
26			チリコンカルネ		大豆 豚肉	牛乳	人参		米 麦 コメ粉		888 32	27.	2 432	4.1	3.1
1:	到		じゃが芋のカリカリサラダ	ヨーグルト	卵	わかめ	小松菜	生姜 にんにく もやし		マーガリン	黄色いター	-メリッ	クライス	に赤い	,
火	, ,	ライス	<u>わかめスープ</u>			ヨーグルト		きゅうり キャベツ コーン			チリコンカ				
27	牛	古世	11 44 のから担ば	, × <u> </u>	豚肉 卵	牛乳	人参			油 ごま	868 33.				
ール	剄	同米	ししゃものから揚げ	バナナ	ベーコン	ししゃも	高菜 小松菜		片栗粉		たかな漬る				具を
<u>小</u> 28			<u>白菜とじゃが芋のスープ</u> 大豆とじゃこの揚げ煮		 大豆 豚レバー	牛乳	 人参	バナナ 生姜 きゅうり コーン	じゃが芋	油 ごま	ご飯に混- 911 35.		_		3.0
	牛		人立としゃこの場け点	グレープ		十孔 ちりめんじゃこ		生安 さゆうり コーノ			911 3 3. みそ汁に				
木	乳		ごぼうサラダ さつま芋の味噌汁	•	, ,_	わかめ	·010'0	大根 グレープフルーツ	ジが ピンみ于	_1\ -\	めて汗に 使う予定で		」圧切	ポッパ の	Ľ.
	十十十	1の知今に		The second section is	ग्र⊬≒				2.0						
☆材料の都合により献立の内容が変更することもあります。 ☆朝食をとってから登校しましょう!!										平均栄養量 基準値			864 35.2 26.9 426 4.6 3.8 850^{19}_{35} 27 420 4 3		
X	书	け及ぞとこ	ノ(かり豆伙しよ)	しより!	<i>:</i>				基準	単値	850 35	27	420	4	3

★我孫子産野菜の日★

18日(月)・・・菜の花 22日(金)・・・筍、大根、菜の花

20日(水)…筍

28日(木)・・・大根、菜の花

今月は 日暮朱美さんが 納品して下さいます。





おめでとうございます!

