4月のきゅうしょくこんだてひょう

平成25年4月5日 我孫子市立並木小学校

В	ょ	牛	2	んだてめい	おもなしょくざいとおもなはたらき						栄養価(えいようか)						
ات	う		しゅしょく	おかず(主菜・副菜)	たべほね 一・肉・骨をつくる		からだ ちょうし ととの 体の調子を整える		ねっちから 熱・力のもとになる		エネルギー	たん白	脂質	カルウ	n h	食 せ物 ん	塩分
ち	びき	乳	主食	*デザート	たんぱく 鬙	むきしつ 無機質	ビ [・] 緑黄色野菜	タミン 淡色野菜	たんまいかぶつ 炭水化物	ししっ 脂質	kcal	質 g	g	Д mg	mg	را g	g
				^{はるさめ} 春雨サラダ	とうふ ぶた にく だいず	ぎゅうにゅう	にんじん にら	ほししいたけ ながねぎ しょう	こめ むぎ さとう かたく	こめあぶら ごまあぶら	745	28.6	18.7	379	2.3	5.1	2.6
9	火	0	まーぼどうふどん	= 32 (. 4	ハム たまご あずき			が にんにく きゅ うり もやし キャベツ	め やまいも こむぎこ	アーモンド		度の給 じゅうは					
11	木) ツナトースト	ポトフ わかめのサラダ		ぎゅうにゅう チーズ	かぶのは	コーン マッシュルーム たまねぎ かぶ セロリ きゅうり キャ ベツ バナナ レモン	しょくパン じゃがいも さとう	マヨネーズ こめあぶら ごまあぶら ごま	690	30.7	25.1	450	1.6	5.5	3.6
		0			ウインナー とりにく	わかめ					具がこ	ごろご	ろたく	さん入	ったホ	ポトフで	:す。
12	金			あじ みそや	あじ さつまあげ	ぎゅうにゅう	こまつな	ながねぎ	こめ むぎ さとう こんにゃく さつまいも	ごま ごまあぶら	598	24.6	14.0	365	2.3	4.7	2.7
		0		いもじる							能/-+	きめの		ま噌を	つl+て	佐き	 ‡ਰ
-			ごはん	さつま芋汁 でこぽん	ぶたにく	ぎゅうにゅう		たまねぎ にんに		こめあぶら							
15	月	0		しめじの サ ラダ	ベーコン	チーズ	さやいんげん	く りんご しめじ きゅうり キャベツ レモン	じゃがいも さとう こむぎこ	バター	671	22.0	21.9	329	1.6	4.7	2.0
			カレーライス	*ぶどうゼリー								·和 艮 ! ノーラ			ハヘヌ	·\^—_	1—
16	火	0		^{いも} じゃが芋のそぼろ煮 おかかあえ	とりにく かつおぶし	ぎゅうにゅう		たまねぎ ほししいた け キャベツ もやし ごぼう きよみオレン ジ	こめ むぎ じゃがいも さとう こむぎこ	こめあぶら くるみ アーモンド	624	19.1	17.5	319	2.4	6.3	1.8
			ごはん	きょみ ごぼうナッツ 清見オレンジ								に小き					げ、
17			フパゲッティ		ベーコン いか たまご	ぎゅうにゅう チーズ わかめ ぎゅうにゅう	ピーマン トマト	たまねぎ マッシュ ルーム にんにく しょうが きゅうり キャベツ レモン り んご たけのこ ながねぎ	スパゲッティ こむぎこ さとう こめ	マーガリン	615		20.8	291	1.4	3.8	2.6
	水	0		イカのマリネサラダ								リケー					
				りんごケーキ さば みそに はくさい しおこんぶづ								トです	0				
18	木	\circ) たけのこごはん			こんぶ	さやえんどう	しょうが オレンジ	さとう	がューナッツ アーモンド くるみ	687		28.5	343	3.2		3.9
)		じる かきたま汁 ミックスナッツ 美生柑								節ごは −ツにイ				「グレー	ー ブ
19	金	0	こくとう	ポテトグラタン		ぎゅうにゅう チーズ	にんじん	たまねぎ キャベツ セロリ キウイフルーツ	こくとうパン じゃがいも こむぎこ パ ンこ さつま	こめあぶら バター	693	24.7	22.0	437	2.2	5.9	3.0
												ファベッ		りをした	たマカ	□ = <i>σ</i> ,)入っ
H			黒糖パン	<u>アルファベットスープ *キウイフルーツ</u> ちぐさゃ	たまご 1	ぎゅうにゅう		たけのこ たまね	いも マカロ こめ むぎ	ごま		プで		411	2.2	F 4	2.4
22	月	0		千草焼き ごまあえ ^{はくさい} しる	とりにく あぶらあげ	ぶらあげ こまつた	さやいんげん こまつな	まつな もやし キャベツ はくさい だいこん ながねぎ	さとうさつまいも	こめあぶら	626		20.0	411	3.3	5.4	3.4
			わかめごはん	白菜のみそ汁 *スイートポテト							千草	焼きは	具だく	さんの)卵焼	きです	
23	火	0	ごはん	ぶたにく なんばんに なっとう 豚肉の南蛮煮 納豆	ぶたにく なまあげ なっとう	ぎゅっにゅっ	にんじん	ごぼう たけのこ もやし ひゅうがなつ	こめ むぎ じゃがいも こんにゃく さとう	こめあぶら ごまあぶら ごま	628	23.6	17.7	340	3.1	6.8	2.2
				ひゅうがなっ もやしとにらのナムル *日向夏								夏はか した白					
24				ivit	だいず レンズまめ	ぎゅうにゅう チーズ にぼし ぎゅうにゅう	トマトチンゲンサイ	たまねぎ しょうが に んにく グリンピース きゅうり みかん も も パインアップル りんご レモン たまねぎ ながねぎ	こむぎこ さつまいも さとう こめ むぎ	こめあぶら	<u>ふわ</u> 752		ے <u>ے،،</u> 19.1	クも良 395	4.7	7.5	1.6
	水	0		チリコンカン さつま芋のマセドアンサラダ _{あんにん}								ンカン					
				<u>小魚 * フルーツ杏仁</u> ちゅうかどん ぐ とう ふ								みです					
25	木	0		中華丼の具 豆腐とひじきのサラダ	いか えび うずらたまご	ひじき	にんじん	はくさい きくらげ ほ ししいたけ ヤングコーン しょうが にんにく きゅうり キャベツ	tv+-/11-	ごま	621		17.8	349	3.4	5.3	2.6
	_	Ľ		こくとうだいず * 黒糖大豆	とうふ だいず ハム						炒りた	く豆に ごたえ	黒糖を のある	·まぶし <u>豆</u> 菓	ンます <u>子</u> です	。ボリ: - <u>。</u>	ホリ
26	金	0		さんま や ごもくまめ 秋刀魚のかば焼き 五目豆 いる		ぎゅうにゅう こんぶ	みずな	オレンジ たけのこ ほししいたけ だいこん	こめ むぎ こむぎこ さとう こんにゃく ふ	こめあぶら	715	26.6	25.9	321	6.7	3.9	2.2
												ぱパ		ノンゴ・	ŧŧ.	ブドウ	が
30		1		<u>麩のすまし汁 *フルーツミックスゼリー</u> ししゃもの磯辺揚げ キャベツの梅かつお和え	あぶらあげ て さつまあげ し	ぎゅうにゅう ひじき ししゃも あおのり			ふ こめ むぎ さとう こむぎこ かたくりこ こんにゃく	こめあぶらごま		てい		411	2.0	4.0	2.1
	火											24.1 こやくを			2.9		3.1 *+±.
			ひじきごはん	たぬきデ * ドライプルーン							のです		,_040	_ 0716]	・一元)	_ -</td <td>/1 0</td>	/1 0
*食材入荷の都合等により 献立・使用食材の変更をすることがあります。ご 了承ください。										均栄養価	662	25.1	20.5	367	2.9	5.3	2.7
・ かうとく プログログ ウェース かく ラーマ かったい かち ヤング ちょうし マ います 文部科学省										640	24 (18~32)	18	350	3.0	5.0	2.5	
									栄養価(栄養価(中学年)			~21	330	3.0	5.0	未満

4月からの並木小学校の給食について

*(株)メフォスに学校の調理業務を委託することになりました。

献立作成などの給食管理については引き続き並木小栄養教諭(三ツ橋)が行います。

* 給食食器として箸を導入します。

昨年度までは箸を持参していただいていましたが、今年度からスプーンなどと同様に箸も出ます。

* 給食の準備・協力をお願いします。

給食のある日は毎日、清潔なナプキン・マスク・歯みがき セットを持ってきてください。

勉強をしている机で食事をするため、机にナプキンを敷き、準備中は衛生のためマスクをし、食後には歯みがきをします。

白衣は毎週末に給食当番の児童が家に持ち帰りますので、 洗濯をお願いします。翌週次の当番の児童が使用します。洗 濯の際、ほころびやゴムの伸びなど気が付きましたら繕って いただけると助かります。

また、帽子に髪の毛をしまうので、髪の長い児童はしまいやすいよう当番の時は髪をまとめるなど、ご協力ください。

