到 令和5年 5月 学校給食予定献立表 ◎涯

野田市立川間中学校

			1			とその			世市立川	り十十次
				主な	働き		エネルギー			
l B	曜	献立名	主に休の終	組織をつくる	主に休の	周子を整える	主にエネル	レギーとなる	たんぱく質	備考
"	唯	HA - 11	工门中	山原としての	工厂件切出		エにエイジ	1 240	脂質	
			1群	2群	3群	4群	5群	6群	塩分	
		アーモンドとココアの揚げパン					パン きび砂糖	油 アーモンド -	7721,001	
	月	牛乳		牛乳					773kcal	
1		パリパリ海草サラダ		わかめ		キャベツコーン	ワンタンの皮 砂糖	油ごま油	14.4% 33.2%	
			レンズ豆 豚肉 鶏肉	ļ	にんじん	たまねぎ たまねぎ ねぎ	大麦 パン粉		3.8g	
		手作りハンガリーシチュー	白いんげん豆	粉チーズ	チンゲンサイ	しょうが 白菜	片栗粉 砂糖	油 バター	J.og	
	火	わかめごはん 生乳		わかめ			*			
		T 76	*	牛乳					_ 855kcal	
2		丁冊のマヨヤーへ洗さ	竹輪 かつおぶし	粉チーズ	パセリ ほうれんそう にんじん	キャベツ もやし 大根 しいたけ ねぎ		クリーム エック・フリーマヨネース	15.1%	
_		ほうれん草のごま和え	生揚げ				砂糖	ごま	27.3%	1
		生揚の味噌汁							4g (
		ミニかしわもち					柏餅		•	
3	水			憲	法記念日					
4	木			7.	どりの日					
				•	_ ,					
5	金			=	どもの日					
		ご飯					*			
		牛乳		牛乳					852kcal	
8		いかとチーズのチヂミ	卵いか	チーズ	にら		小麦粉 米粉 砂糖	ごま油 ラー油	14.1%	
Ö	月	チャプチェ	豚肉		にんじん にら	たまねぎしいたけ	春雨 砂糖	ごま ごま油	21.1%	
		キムチチゲ	豚肉 豆腐		にんじん ほうれんそう	白菜 もやし 白菜キムチ ねぎ		油	3.3g	
		アセロラゼリー								<u> </u>
	火	エビクリームライス	鶏肉 えび	牛乳	にんじん パセリ	たまねぎ	米 小麦粉	油 バター	849kcal	
0		牛乳		牛乳		マッシュルーム			14.4%	
9		キャベツとアーモンドのサラダ		776	にんじん	キャベツ	砂糖	アーモンド 油	29.9%	
		ピーチコンポート			12,00,0	ŧŧ	10 VAL	, 221 /12	1.9g	
	水	チンジャオロース丼	豚肉		にんじん ピーマン	しょうが たけのこ	米 砂糖 片栗粉	油		
			10A 10A	al. 1001	12/00/01 (3	たまねぎ	不 砂桶 万米初	//4	800kcal	
		牛乳 ねぎだれナムル		牛乳	ほうれんそう	もやし 白菜 ねぎ		ごま油	15.8%	
10						しょうが にんにく		こま油	24.8%	
		ごま坦々春雨スープ	豚肉		にんじん チンゲンサイ	たけのこ しいたけ	砂糖 春雨	油 ごま ごま油	3.2g	
		 すりおろしりんごゼリー				もやし ねぎ	Tris state	<u> </u>	- 0.25	
-		発芽玄米ご飯				りんご レモン	砂糖 米 発芽玄米			
		<u> </u>		牛乳			ホ 光オ幺 木		836kcal	
		鯖の味噌煮	さば	1 70			砂糖 片栗粉		16%	
11	木	小松菜とチーズのわさび醤油和え	かつおぶし	チーズ のり	小松菜	もやし	砂糖		32%	
		けんちん汁	鶏肉 豆腐		にんじん	大根 ごぼう ねぎ	里芋 こんにゃく	油	3g	
L		オレンジ				オレンジ				
		カレー南蛮うどん	鶏肉 油揚げ なると		にんじん 小松菜	たまねぎ ねぎ	うどん 砂糖 片栗粉	油	848kcal	
	_	牛乳		牛乳					13.5%	
12	金	焼きおにぎり	かつおぶし	チーズ あおのり			米 砂糖		23.9%	
		五目きんぴら	さつま揚げ		にんじん いんげん	ごぼう	こんにゃく 砂糖	油 ごま ごま油	4.6g	
		ハニーピーナッツ						ピーナッツ	4.0g	
		ツナそぼろ丼	まぐろ 卵	al 1531	さやえんどう	1	米 砂糖		842kcal	
	_	牛乳 ちょう		牛乳	1734/77	5 # 4 # + 7 !	Tal. the	1	16%	
15	月	おろし和え			ほうれんそう	白菜 大根おろし えのきたけ 大根	砂糖	1	29.2%	
		えのきと油揚げの味噌汁	油揚げ		小松菜	えのきたけ 人根ねぎ	じゃが芋		2.8g	
		抹茶ミルクプリン		牛乳			砂糖 甘納豆	クリーム	2.08	
]		ご飯					*]
		<u>牛乳</u>		牛乳	1				835kcal	
16	火	わかさぎフリッター ピリ辛ソースがけ		わかさぎ	177 L 1 7 7	にんにくねぎ	砂糖	油	14.8%	
	()	切干大根とほうれん草のナムル		ด _ี บ	ほうれんそう	白菜 切干大根	砂糖	ごま ごま油	29.2%	
		鶏と大根のサムゲタン風	鶏肉		にんじん チンゲンサイ	しょうが にんにく 大根 ねぎ	大麦 片栗粉	油ごま油	2.6g	
					大根葉			<u> </u>		
		チリサンド	豚肉 大豆	チーズ	にんじん トマト	たまねぎ しょうが にんにく	パン 小麦粉	油		
		牛乳		牛乳					795kcal	
17		アスパラソテー	ベーコン		グリーンアスパラ 小松菜	しめじ にんにく		油	17.5%	
'				 	小松采 にんじん かぶ	たまねぎ キャベツ	10 481 - 4	+	31.6%	
		春野菜のポトフ	豚肉 ウインナー		パセリ	かぶ	じゃがいも		3.6g	
1		バナナ			1	バナナ				1



「端午の節句」 とも言います。 子どもたちの健やかな 成長を願ってお祝いします☆

ちまき

中 菌から伝えられた端午の節句 のお供えもので、笹でもち深を包 んで作ります。形や中身もいろい

かしわもち

新しい葉が出るまで苦い葉が落ち ないという拍でくるんだ縁起物のもち葉子です。 注声時代に登場し ました。



その名が「尚武(武芸にいそし む)」にも通じる、薬草のショウブの葉をお風呂に入れて健康を 願います。



到 令和5年 5月

立

名

献

曜

日

学校給食予定献立表 📭 🗷

主に体の調子を整える

4群

材料とそ

3群

主に体の組織をつくる

2群

1群

野田市立川間中学校

備考

エネルギー たんぱく質 脂質 塩分

主にエネルギーとなる

6群

5群

						1 件	2#	3#	4样	5群	6措		
		きんぴら丼				豚肉		にんじん ピーマン	ごぼう きくらげ	米 砂糖	ごま 油	7001	
18	木	牛乳					牛乳					796kcal	
		小松菜のごま和え						小松菜	キャベツ もやし	砂糖	ごま	15.4%	
		具だくさん味噌汁				豆腐	わかめ	にんじん 小松菜	白菜 ねぎ 大根			26.3%	
		チーズ				 	チーズ	大根葉				3.1g	
		ご飯					7-2			*			
19	金	牛乳				 	牛乳	 	 	^		0001	
		<u> 干乳</u> たらのマヨ=	コーン焼き			たら	チーズ	パセリ	たまねぎ コーン	 	エック・フリーマヨネース・	808kcal	
		ひじきのピ				まぐろ	ひじき	にんじん	枝豆	砂糖	油ラー油	16.8%	
							UC2		コーン たまねぎ	125 利益	畑 ノ ─畑	30.7%	
		小松菜入り	卵スープ			99		にんじん 小松菜	ねぎ			3.6g	
		甘夏							夏みかん				
22		プルコギ丼				豚肉		にんじん にら	たまねぎ もやし 切干大根 ねぎ にんにく	米 砂糖	油 ごま油	864kcal 16.3%	
	月	牛乳					牛乳					25.8%	
		野菜の辛子	-和え					小松菜 にんじん	もやし				
		朝鮮風雑煮	į.			鶏肉 卵		にんじん 小松菜	白菜 ねぎ にんにく	白玉餅	油ごま油	3.5g	
		発芽玄米ご	. 飯							米 発芽玄米			
	火	牛乳					牛乳					787kcal	
		黒むつの西	京焼			むつ				砂糖		18%	
23		くきわかめの炒め煮				豚肉	わかめ	にんじん いんげん	にんにく	こんにゃく 砂糖	油 ごま	28.5%	
		たぬき汁				豆腐 油揚げ		にんじん 小松菜	えのきたけ しょうが	片栗粉		4.5g	1
						さつま揚げ	<u> </u>	1C/0C/0 1/44×	ねぎ	71 - 121		4.Jg	
		河内晚柑							河内晩柑	-11			
		ご飯				 				*		0041	
		牛乳				 	牛乳					834kcal	
24		四川豆腐				豚肉 大豆 生揚げ		にんじん ほうれんそう	たまねぎ たけのこ しいたけ ねぎ しょうが にんにく	砂糖 片栗粉	油	17.6% 30.4%	
		キャベツの							つぼ漬 キャベツ		ごま	3g	
		小魚のアー	・モンドがらめ)			かえり煮干し			砂糖	アーモンド 油 ごま		
25	木	チキンカツカ	カレー	~~		豚肉 鶏肉	牛乳	にんじん	たまねぎ しょうが にんにく	米 大麦 じゃが芋 小麦粉 パン粉	油	884kcal 12.9%	
		牛乳 キャベツとコーンのサラダ				 	十孔	にんじん	キャベツコーン	砂糖	油	22.8%	
		ミックスゼリ				 	 	ILNUN	ナタデココ	ゼリー	油	2.7g	
0.0	_	マグクスピク			_							2.78	
26	金							JM人云 A A					
		ご飯								*			
		牛乳					牛乳					823kcal	
29	月	手作りコロッケ				豚肉	チーズ		たまねぎ 枝豆	じゃが芋 砂糖 小麦粉 パン粉	油	15.3%	
		磯香和え					o ب	小松菜	キャベツ もやし	小友切 ハン切		24.2%	
		豆腐とわかめの味噌汁				豆腐	わかめ	にんじん	ねぎ			3.8g	
		ふりかけ				17.15		10-2					
		スパゲティボロネーゼ			E to + =		にんじん ピーマン	たまねぎ	7.86	arh	000'		
			トロホーゼ			豚肉 大豆	粉チーズ	トマト	マッシュルーム	スパゲッティ	油	880kcal	
30	火	牛乳		=			牛乳	<u> </u>	<u> </u>	<u> </u>		16%	
-	^		-とチキンの+			鶏肉	<u> </u>	ブロッコリー	にんにくコーン	こんにゃく砂糖	油	34.7%	
		手作りキャ	ラメルナッツク	ケーキ		<u> </u>	牛乳			小麦粉 ミルメーク 砂糖	バター 油 アーモンド	4.1g	
31		肉味噌丼				豚肉 大豆		にんじん ピーマン	しょうが	米 砂糖	油	827kcal	
	_	牛乳					牛乳		<u> </u>			16.3%	市内陸
	水	もやしとコーンのおひたし						小松菜	もやし コーン	1	ごま	25%	
		いも餅汁			なると	†		大根 白菜	いも餅			3/1	
							<u></u>	にんじん 大根葉	えのきたけ ねぎ	v · ОЮТ	<u>I</u>	3.5g	
糸	合 食	回数		19	回		らり献立を変更するこ 食品を表記しており		ペン・ふりかけ・デザ	ート等)に含まれる	微量食品は、表記し	ていない場合	がありまっ
		エネルギー kcal	たんぱく質 %	脂質 %	塩分 g	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄分 mg	レチノール当量 μg	ビタミンB1 mg	ビタミンB2 mg	ビタミンC mg	食物績g
月平均栄養量						_	_	_					
TT 1	+ 45 ==	830	15.6	27.9	3.4	484	138	4.5	494	0.80	0.68	51	
	養量	830	13~20	20~30	2.5未満	450	120	4.5	300	0.50	0.60	35	7以

<u> | 今月の献立もも</u>] -------

1日(月) 手作りハンガリーシチュー

肉団子や麦などが入った食物繊維たっぷりのトマト味のシチューです。

2日(火) -足早く こどもの日 をお祝い☆

5月5日のこどもの日にちなんで、かしわもちが出ます!

17日(水) 旬の野菜たっぷり!春野菜のポトフ

旬を迎えた春キャベツや新玉ねぎを煮込んだ、春野菜たっぷりのポトフです。

25日(木) 市内大会・市内陸上の必勝祈願☆ カツカレー!! 「勝つ」=「カツ」&皆さんの大好きなカレーで縁起担ぎしましょう。 新学期が始まって、はやくも1か月がたちました。はやくも1か月がたちました。疲れをためないよう早寝早起きをし、疲れをためないの食べて、朝ご飯をしっかり食べて、毎日元気に登校しましょう。



