平成29年度 4月給食予定献立表

岩国学校給食センター

	1									エネルキ゛-	
	曜	献立名		血・肉・骨に	こなる		用 <u>食品名</u> 計を整える	熱や力にな	<u>7</u>	タンハ°ク質	家庭で とりたい
	UE	113/1		1群	<u> 2群</u>	3群	4群	5群	6群	脂肪	食品
		ちらしずし		90		さやえんどう 人参	たけのこ れんこん	精白米 強化米 砂糖	O III	711Kcal	小魚類
	.14			N-1- 7			干しいたけ かんぴょう	11 TT MAY To Make)///±		
11	火	さわらの竜田揚げ		さわら	do do id	#### IT 16 / 7 1	しょうが	片栗粉 砂糖	米油	32.1 g	淡色野菜
麻里布中		豆腐汁		豆腐 なると(タラ・イトヨリ)	わかめ	葉ねぎ ほうれんそう	玉ねぎ えのきだけ	片栗粉 砂糖		21.1 g	果物
なし			牛乳	100C(2)2 11 12 2/	牛乳	お祝い献立					
0.0		丸パン	1 30				1	丸パン			
		ハンバーグのケチャップソ	1-7	豚肉 雞肉		お祝い献立	」 玉ねぎ	三温糖パン粉		828Kcal	魚介類
12	7k	ボイルキャベツ		113-1-3 XIII-3			キャベツ			31.4g	海藻
12	١,٧,	卵とコーンのスープ		卵 ベーコン		人参 葉ねぎ 小松菜	とうもろこし 白菜	緑豆春雨		30.5 g	きのこ類
		お祝いクレープ		乳製品 卵	乳製品 ヨーグルト	NO AND THAT	いちご	砂糖 小麦粉 練乳 チョコレート	油	00.05	COCK
		· · ·	牛乳	763000 96	牛乳		VI-5C	1 02 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10	/W		
		ごはん	十七		十五			精白米 強化米			
		のりふりかけ		かつお節	のり			砂糖でんぷん		798Kcal	魚介類
13	木				CVC			砂糖			
13	小	若鶏の照焼		鶏肉		+++++++	-		→ →	36.9g	乳製品
		菜の花和え			do do id	菜の花・人参	もやし	三温糖	白ごま	22.0g	果物
		春野菜のみそ汁	나피	豆腐 油揚げ 麦みそ		人参 葉ねぎ	キャベツ 玉ねぎ	じゃがいも			
			牛乳		牛乳						
	_	チャーハン		焼き豚(豚肉) 卵		人参 葉ねぎ	にんにく しょうが 玉ねぎ		米油 ごま油		
14	金	春雨スープ		豚肉		ほうれんそう 人参	玉ねぎ 干し椎茸 白菜	緑豆春雨 片栗粉	米油	24.8 g	海藻
		杏仁フルーツ			乳製品	L	黄桃缶 みかん缶 パイン缶	水あめ 砂糖 練乳		17.8g	いも類
			牛乳		牛乳	中国の料理		<u> </u>			
		どんどろけ飯		豆腐 油揚げ		人参 葉ねぎ	ごぼう 干し椎茸	精白米強化米のまたがある。	ごま油 米油	700Kcal	魚介類
				鶏肉 豚肉			玉ねぎ	つきこんにゃく 三温糖 パン粉 でんぷん 水あめ			
17	月月	鶏団子汁		海内 豚内 白みそ 麦みそ		人参 葉ねぎ	大根 玉ねぎ	じゃがいも	/III	24.7g	乳製品
		ごま和え				小松菜 人参	もやし	三温糖	白ごま	20.0 g	果物
灘中なし			牛乳		牛乳	鳥取県郷土料理					
		わかめごはん			わかめ			精白米 強化米 砂糖		852Kcal	小魚類
18	۱1/	さばのみそ煮		さば みそ				でんぷん 砂糖		31.8g	淡色野菜
				鶏肉生揚げ		人参 さやいんげん	玉ねぎ	じゃがいも	米油		
		野菜のうま煮		Mal. 3 170.17		7,5 2,7,0,7,0	1100	こんにゃく 三温糖	7100	26.6 g	きのこ類
			牛乳		牛乳						
		県産パン			食育のE	 3「春を感じる献立」		コッペパン			
		いちごジャム		_	T		いちご	水あめ 砂糖		745Kcal	豆・豆製品
19	7K	揚げ魚のレモン風味		メルルーサ			レモン果汁	片栗粉 三温糖	米油	30.4 g	海藻類
'	,,,	春キャベツのスープ		ベーコン		葉ねぎ 人参	キャベツ	緑豆春雨		25.3 g	いも類
		オレンジ				3,1,50	オレンジ	13.22.2713		20.08	V . O.X.
灘中なし			牛乳		牛乳		,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,				
×τ-10.0		ごはん	ーナし		1 5.0			精白米 強化米		823Kcal	魚介類
20	木	チキンチキンごぼう		鶏肉			ごぼう 枝豆	片栗粉 三温糖	米油	28.3 g	緑黄色野菜
20	/\	テインテインとはフ		_{類内} ベーコン 豆腐	牛乳	人参 葉ねぎ	玉ねぎ	万未初 三価格 さつまいも	木 油	20.3 g	冰 男巴玎米
麻里布中•		相性汁		ハーコン 豆腐 白みそ	十孔	八岁 朱100	11de	674110		24.0 g	果物
灘中なし			牛乳	□ o y ∈	牛乳						
メルトなり		ごはん	丁子し		1 20			精白米 強化米		770Kcal	小魚類
0.4	_			豚肉 卵 凍り豆腐		人参 葉ねぎ	玉ねぎ エリンギ	精日末 強化未 しらたき 三温糖	米油		
21	金	豚玉丼		あくわ(タラ・イトヨリ・Iソ)		,,,, A10C		でんぷん	2120	33.1 g	いも類
麻里布中•		小松菜の炒めもの		ベーコン		人参 小松菜	とうもろこし			21.6g	果物
灘中なし			牛乳		牛乳						
		県産パン						コッペパン			
		マーマレード					夏みかん みかん いよかん	水あめ 砂糖		911Kcal	乳製品
24	月	いわしのアングレーズ		いわし				三温糖 片栗粉 パン粉	米油	38.6 g	海藻類
	´	春野菜のポトフ		鶏肉 ベーコン		ブロッコリー 人参 パセリ	玉ねぎ キャベツ	じゃがいも		38.7 g	きのこ類
麻里布中				ウインナー(鶏肉)				でんぷん 砂糖		30.1 g	さいし知
なし			牛乳		牛乳						
1		ごはん						精白米 強化米		779Kcal	魚介類
25	火	ポークカレー		豚肉	粉チーズ		玉ねぎにんにく	じゃがいも	米油	24.5 g	豆・豆製品
	^`			A	脱脂粉乳 チーズ	トマトパウダー	バナナ・リンゴペースト 野菜パウダー	小麦粉 砂糖 でんぷん はちみつ			
1		アスパラガスのソテー	4 🖘	ベーコン	l	人参 小松菜 アスパラガス	とうもろこし		米油	22.5 g	小魚類
<u> </u>			牛乳		牛乳			<u> </u>			
		クロワッサン						クロワッサン			豆・豆製品
26	水	イタリアンスパゲティ		豚肉 ベーコン		人参 ピーマン	玉ねぎ キャベツ	スパゲティ	米油	30.9 g	海藻類
		ヨーグルト和え			ヨーグルト		県産みかん缶 黄桃缶 パイン缶	ナタデココ		29.7 g	緑黄色野菜
			牛乳		牛乳						
		たけのこごはん		鶏肉 油揚げ		人参 さやえんどう	たけのこ	精白米 強化米 三温糖	米油	757Kcal	乳製品
27	木	瀬戸内産いか天ぷら		いか卵				小麦粉でんぷん	米油	33.3 g	
'	´'`	豚汁		豚肉 豆腐 麦みそ		人参 葉ねぎ	ごぼう だいこん	つきこんにゃく		25.6 g	果物
			牛乳	<u>321/0</u> 520/ C	牛乳			22.00			W 1/4)
		<u> </u>	」」」				<u> </u>	<u> </u>	レーニー	, to V 1 (1	- 10 - -
							•X• — 1/ — // \	白いんシエハ	, ŵr m ~ ~	\T#=~~~\\	カ// 1 ー ~

岩国学校給食センターの紹介

岩国卸売市場内に給食センターがあります。 心を込めて給食を作ります。

☆給食食数 約2700食

☆配送校 中学校8校(通津·岩国·麻里布·川下

灘・東・平田・岩国西)

☆給食費 1食285円☆調理員 25名

☆栄養教諭 2名

☆必要に応じて食物アレルギー対応を行います(医師の診断による)

【献立について】

☆栄養バランスの整った献立を考えます

☆安心・安全な食材を使用します

- ・天然だしの使用(削り節・出し昆布・だしいりこ)
- ・無添加食材の使用(ハム・ベーコン・ちくわ等)
- ・ 国産食材の使用

☆毎日の給食の献立を、生きた食教材となるように工夫します

- ・行事食や郷土食、世界の料理の取り入れ
- ・ 旬の食材、地元食材の積極的使用
- 給食時間の放送で献立のねらいを紹介

