

平成21年 4月の予定献立表

豊見城学校給食センター
電話番号 850-4585

食品群	体内ではたらく
赤の食品	血や肉、骨をつくる
黄の食品	働く力や体温となる
緑の食品	体の調子をととのえる

学校給食の 栄養基準量		C=エネルギー	P=たんぱく質	F=脂質
		小学校	660 kcal	20.0 g
	中学校	830 kcal	32.0 g	27.7 g

材料、その他の都合により献立を変更することがあります。

こ ん だ て	8(水) 祝ゼリー からし菜炒め しそごはん シカムルチ		9(木) はるまき 麦ごはん 豆腐の中華炒め		10(金) チキン照焼パティ キャベツのクリーム煮 バーガーパン	
	牛乳、豚肉、かまぼこ、ベーコン ツナフレーク、あつあげ こめ、大豆油、水あめ、ゼリー		牛乳、とうふ、豚肉、えび、かまぼこ、 ぶたにく こめ、むぎ、大豆油、砂糖、でんぷん、 ごま油		牛乳、脱脂粉乳、鶏肉、卵白、 チーズ、とりにく、たまご、ベーコン こむぎこ、グラニュー糖、じゃがいも、 マーガリン、大豆油、パン粉	
	しいたけ、こんにゃく、だいこん にんじん、もやし、もも、からしな		たけのこ、白菜、しいたけ、パクチョイ にんじん、しょうが、たまねぎ、もやし		たまねぎ、にんじん、きゃべつ あおまめ、オレンジ	
あ か き み ど り	13(月) カスタードプリン きのこスパゲティ 白花豆コロッケ		14(火) ヨーグルト和え 麦ごはん チキンカレー		15(水) キンピラごぼう ごはん みそ汁	
	牛乳、鶏肉、かまぼこ、チーズ、 いんげんまめ、脱脂粉乳、ベーコン こむぎこ、大豆油、バター、グラニュー 糖、マッシュルーム、パン粉、プリン		牛乳、鶏肉、脱脂粉乳、ヨーグルト、 生クリーム、ゼリー、大豆油		牛乳、ポークソーセージ、とうふ、 みそ、豚肉、わかめ	
	にんじん、たまねぎ、しいたけ マッシュルーム、ピーマン		にんじん、たまねぎ、もも缶、パイン 缶、みか、りんご果汁、あおまめ		えのきたけ、チンゲンサイ、長ねぎ にんじん、こんにゃく、ごぼう	
こ ん だ て	20(月) 千草焼 ごはん せん切りイリチ		21(火) そぼろ 麦ごはん わかめスープ		22(水) ミニ肉まん 彩り野菜のミンチカツ きつねうどん	
	牛乳、豚肉、ベーコン、ちきあぎ、うすあ げ、 こむぎこ、鶏肉、チーズ、たまご		牛乳、豚肉、たまご、わかめ、とりにく、 いんげんまめ		牛乳、豚肉、うすあげ、ぎゅうにく、 鶏肉、すけとうだら	
	にんじん、こんにゃく、だいこん たまねぎ、ほうれんそう、しいたけ		にんじん、しょうが、いんげん えのき、長ねぎ、パクチョイ		にんじん、たまねぎ 糸こんにゃく、あおまめ	
こ ん だ て	27(月) 白菜のツナあえ 麦ごはん ハヤシライス		28(火) パインライス 油みそ ごはん 煮つけ		30(木) スライスチーズ フィッシュポーション 肉団子スープ バーガーパン	
	牛乳、ぶたにく、脱脂粉乳 ツナフレーク		牛乳、豚肉、ポーク、ボール天、 こんぶ、あつあげ、ツナ、だいず、みそ		牛乳、脱脂粉乳、ぎゅうにく、ぶたに く、 とりにく、たまご、まがら、チーズ こむぎこ、グラニュー糖、パン粉 でんぷん、はるまき	
	にんじん、たまねぎ、白菜、きゅうり、 コーン、あおまめ		だいこん、にんじん、こんにゃく いんげん、パイン		にんじん、たまねぎ、白菜、しいたけ、	