

令和7年度 丸岡南中学校 4月学校給食予定献立表



つぐみ福祉会
丸岡南中事業所

							丸岡南中事業	
日	献立			材料			備考	
	カレーライス			米 豚肉 にんにく 生姜 玉葱 人参 じゃが芋 カレールウ(福神漬け)				
9 (水)	フレンチサラダ			キャベツ ハム きゅうり 人参				
	フルーツポンチ			(白玉) みかん パイナップル バナナ (サイダー)				
	820	27.4	21	295	2.5	129.3	2.3	
10 (木)	ご飯			米				
	炒り鶏			鶏肉 竹の子 人参 こんにゃく じゃが芋				
	春雨サラダ			春雨 きゅうり ハム コーン ごま				
	野菜たっぷり豆乳スープ			ベーコン 玉葱 人参 エリンギ チンゲン菜 豆乳				
	820	31.2	25.2	334	3	123	1.4	
11	ご飯			米				
	鮭の照り焼き		· \ + b	鮭				
	粉ふき芋			じゃが芋 青のり				
(金)	もやしの梅マヨ和え			鶏肉 もやし キャベツ 小松菜 梅 マヨネーズ				
	薄揚げの味噌汁			玉葱 薄揚げ 竹輪 なめこ 葱				
	823	39.5	24.4	327	3.5	120	2.5	
	ご飯			米				
	回鍋肉			豚肉 キャベツ 人参 ピーマン にんにく 生姜				
14	枝豆とツナのサラダ			枝豆 コーン キャベツ もやし ツナ				
(月)	じゃが芋のス一プ			じゃが芋 人参 小松菜 玉葱				
	814	30.4	25.7	308	2.9	121.8	2.8	
	ご飯			米				
	赤魚の天ぷら 甘酢あんかけ			赤魚 小麦粉 玉葱				
15	じゃが芋のきんぴら			じゃが芋 人参 ごぼう こんにゃく しめじ ごま				
(火)	野菜の味噌汁			鶏肉 玉葱 キャベツ 人参 グリンピース				
							.	
	821	37.4	21.9	361	2.7	126.7	2.5	
	きつねうどん			うどん 薄揚げ 玉葱 葱				
16	コロッケ			(コロッケ)				
(水)	ごまマヨサラダ			豚肉 キャベツ 人参 きゅうり 玉葱 ごま マヨネーズ				
(,1,,	デザート			(りんごゼリー)				
	819	38.1	40.4	378	2.8	73.6	1.5	
	ご飯			米				
	豚肉の生姜焼き			豚肉 玉葱 生姜				
17 (木)	打ち豆と大根のうま煮めばたました。			打ち豆 大根 はんぺん じゃが芋 干し椎茸 人参				
	かぼちゃとトックのスープ			かぼちゃ(トック) 玉葱 しめじ 葱 ごま				
	826	40.1	20.6	331	3	126.2	1.8	
24 to	エネルギー	+_/ 14/55/_>	哈姆 (1)	古川さら1/201	6 /4 ()	브 ᆉ ᄼᅡᄴ	右八	(-)
栄養価	(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	カルシウム(mg)	鉄 (mg)	炭水化物(g)	塩分	(g)

毎月1日はアイアン献立 (鉄分強化日)

鉄分が不足すると、鉄欠乏性貧血となり免疫力、集中力の低下、めまい、息が切れる、疲れやすいといった症状が出てきます。 成長期に重要な栄養の一つです。





毎月8日は歯ッピー献立(カルシウム強化日)

カルシウムは骨や歯の主要な構成成分です。 また、神経興奮の抑制や血液凝固作用の促進などに関与しています。 不足状態が続くと、骨や歯が弱くなり骨密度の上昇を妨げたりもします。

毎月19日はふるさと献立

食育の日とは生涯にわたって健康で豊かな生活を送るために、食に関する知識と食を 選択する力を習得し健全な食生活を実践できることを目指して制定された日です。 給食では旬の食材を使用した献立などを提供します。

日	献立			材料			備考	
]	ご飯			米				
18	煮込みハンバーグ			(ハンバーグ) 玉葱 しめじ ハヤシルウ				
	人参しりしり			人参 玉葱 ツナ				
(金)	野菜スープ			鶏肉 じゃが芋 人参 エリンギ チンゲン菜				
		1				T	1	
	822	29.1	22.6	298	2.9	123.8	1.9	
19 (土)	ご飯			米 (医力)()				
	ソースカツ かみかみサラダ			(豚カツ) しらす 大豆 じゃが芋 人参 小松菜				
	玉葱の味噌汁 ふるさと献立			玉葱 えのき 薄揚げ わかめ 葱				
	上心の外順川			上心 んりさ 海外	勿い イング・ダン 心			
	827	34.5	28.1	367	2.6	106.2	2.5	
	ご飯	1		米				
	鰆の竜田揚げ			 鰆 生姜 片栗粉				
22	小松菜の磯辺和	え		小松菜 もやし 人参 海苔				
(火)	さつま芋のスープ			さつま芋 ベーコン 玉葱 キャベツ				
	010	20.7	06.0	200	2	100.4	1.0	
	819 ご飯	29.7	26.3	362 米	3	123.4	1.9	
23	鶏肉の味噌だれぬ	弁き		発肉 にんにく				
	ポテトサラダ			じゃが芋 人参 きゅうり コーン マヨネーズ				
(水)	わかめスープ			わかめ 鶏肉 玉葱 しめじ 葱				
				, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	, <u>a</u> , 0070 , <u>a</u> ,			
	824	30.9	30.7	260	2	114	1.8	
	ご飯			米				
	肉じゃが			豚肉 じゃが芋 3				
24	マカロニサラダ			マカロニ ハム き		参 マヨネーズ		
(木)	白菜の味噌汁			白菜 大根 薄揚	げ一葱			
	827	34.6	24.7	336	3.1	124.4	2.3	
	パン	34.0	24.7	パン	3.1	124.4	2.3	
	白身魚フライ			ハン 鱈 小麦粉 パン*	₩			
25	さつま芋サラダ			さつま芋 ハム チーズ きゅうり 玉葱				
(金)	肉団子のスープ			(肉団子) 白菜 玉葱 人参 しめじ じゃが芋				
	ヨーグルト			(ヨーグルト)				
	823	41	25.4	355	3.9	108.8	2.4	
28 (月)	ご飯			米				
	すき焼き煮	45	° ±± ±	豚肉 厚揚げ 玉葱 干椎茸 こんにゃく じゃが芋 生姜 葱				
	きゅうりと竹輪の酢の物 歯ッピー献立			竹輪 きゅうり もやし コーン チーズ				
	チキンスープ			鶏肉 人参 玉葱 にら ごま				
	000	A 1 A	10.0	400	0.5	1007	4.7	
	823 ご飯	41.4	19.2	402 米	3.5	120.7	1.7	
	鶏の唐揚げ			本 鶏肉 生姜 にんにく 片栗粉				
30 (水)	キャベツのごま和え			キャベツ 人参 もやし ごま				
	豚汁			豚肉 薄揚げ 糸こんにゃく 大根 葱				
						· _ ·		
	833	27.6	33.2	345	2.4	102.1	2	
栄養価	エネルギー	たんぱく質(g)	脂質 (g)	カルシウム(mg)	鉄 (mg)	 炭水化物(g)	塩分(g)	
シIへ 15名 IMI	(kcal)	/こ/ひはく貝(名/	加县 (8/	/J/V/ /A(IIIg)	ил (IIIg)	がハハロが八名/	<u>・</u> 皿ノ」 (8)	



みなさんご入学・ご進級おめでとうございます。食は大事なコミュニケーションの場でもあります。

ランチルームで楽しく昼食をとり、元気な学校生活を送りましょう。

今月は統一メニューですが、来月からは選択メニューになります。