



平成27年度4月中旬給食予定献立表

三島市立錦田学校給食共同調理場

日	献 立 名	主に体の組織をつくる 食 品 群	主に体の調子を整える 食 品 群	主にエネルギーになる 食 品 群	エネルギー (kcal) たんぱく質 (g)
9 (木)	カレーライス(麦)・牛乳	豚肉 ★牛乳・チーズ 脱脂粉乳	人参	玉葱・グリンピース	☆精白米・麦 じゃがいも・カレールウ 食物油
	ツナサラダ	まぐろの油漬け		キャベツ・きゅうり レタス・ホールコーン缶	食物油
	福神漬け 型抜きチーズ			福神漬け	
10 (金)	【入学・進級お祝い献立】 赤飯・ごま塩・牛乳				
	三島コロッケ		☆牛乳	赤飯	ごま
	蒸しキャベツ(りん)			玉葱	☆じゃがいも・パン粉 食物油
	ミニトマト けんちん汁	豆腐・鶏肉	☆ミニトマト ☆葉蔥・人参	キャベツ 大根・ごぼう	ごま 里いも・こんにゃく でん粉
	お祝いクレープ	鶏卵		もも果汁・いちご	小麦粉
13 (月)	さくらご飯(麦)・牛乳		☆牛乳	☆精白米・麦	
	魚のからしマヨネーズ焼き	さけ		パン粉	マヨネーズ
	野菜ソテー		☆小松菜・人参	キャベツ・ホールコーン	パター
	ポテトスープ	ベーコン	人参・パセリ	玉葱	じゃがいも
	みかんゼリー			甘夏みかん缶	ゼリーの素
14 (火)	ご飯(麦)・牛乳		☆牛乳	☆精白米・麦	
	鶏肉のごまソース	鶏肉		でん粉	ごま・食物油
	三色和え	ポークハム	人参	キャベツ・きゅうり	
	すまし汁	豆腐・かまぼこ	☆小松菜	えのき茸	焼きふ
	のりの佃煮	のり			
15 (水)	ご飯(麦)・牛乳		☆牛乳	☆精白米・麦	
	厚焼きたまご	鶏卵			
	じゃがいものそぼろ煮	豚肉	人参	玉葱・☆しめじ・グリンピース	じゃがいも・でん粉 食物油
	切り昆布のピリ辛煮	焼き竹輪	昆布	干し椎茸	ごま油・ごま
	キャベツとあさりのみぞ汁	あさり・みそ	☆葉蔥	キャベツ・玉葱	
	納豆	☆大豆			
16 (木)	レーズンパン・牛乳 チーズパン		☆牛乳 チーズ	レーズン	パン
	じゃがいもとウィンナーの トマト煮	ポークウィンナー ベーコン	トマト缶・人参 ☆トマトソース	玉葱 グリンピース	じゃがいも ☆小麦粉 パター
	ピーンズサラダ	大豆	人参	キャベツ・きゅうり ホールコーン缶	食物油
	果物			果物	
	中華丼(麦)・牛乳 中華コーンスープ	豚肉・いか ☆うずらの卵	☆牛乳	人参	☆精白米・麦 食物油 ごま油
17 (金)	加工小魚		小魚	玉葱・キャベツ・もやし 筍缶・グリンピース ☆しめじ・干し椎茸	でん粉
	りんごゼリー		粉寒天	クリームコーン缶 ホールコーン・☆しめじ	ごま
				りんご缶・りんごジュース	

☆ 県内産の食材

日	献 立 名	主に体の組織をつくる 食 品 群	主に体の調子を整える 食 品 群	主にエネルギーになる 食 品 群	エネルギー (kcal) たんぱく質 (g)	
20 (月)	【 ふるさと給食の日 】 五目炊き込みご飯(麦)・牛乳 さばの香味焼き ほうれん草のジャコ和え	鶏肉・油揚げ さば ちりめんじゃこ	☆牛乳 人参 人参	人参 にら ほうれん草 キャベツ ホールコーン缶	☆精白米・麦 ごま油・ごま アーモンド ごま油	732kcal 31.8g
	里いもと大根のみそ汁 果物	みそ	生わかめ	☆葉巻 大根 果物	里いも	
	ご飯(麦)・牛乳		☆牛乳		☆精白米・麦	
	カラフル卵焼き(ソーセージ) 金時の煮豆 豚汁 わかめしらすぶりかけ	鶏卵・ベーコン ポークウィンナー 金時豆 豚肉・みそ	チーズ ちりめんじゃこ	人参 玉葱・ホールコーン グリンピース 人参・☆葉巻 わかめ・しらす	マヨネーズ バター じゃがいも・こんにゃく ごま	
21 (火)	ミートソース・牛乳 (ソフトめん)	豚肉	☆牛乳・チーズ 脱脂粉乳	人参・パセリ トマト缶 トマトソース	玉葱 ソフトめん ☆小麦粉	856kcal 34.7g
	野菜チップス				ごぼう・れんこん	
	ジャーマンポテト	ポークウィンナー	チーズ		玉葱・グリンピース じゃがいも	
23 (木)	マーポ豆腐丼(麦)・牛乳 じゃがいもの中華サラダ アーモンドフィッシュ	豆腐・豚肉・みそ	☆牛乳	☆葉巻・人参 人参	玉葱・干し椎茸・筍 きゅうり・ホールコーン缶	824kcal 32.3g
	ご飯(麦)・牛乳		☆牛乳		☆精白米・麦・でん粉	
	黒はんぺんのお茶フライ 野菜の酢みそ和え じゃがいもの生揚げのみそ汁 ミニトマト	黒はんぺん いか・みそ 生揚げ・みそ		人参 葉巻 ☆ミニトマト	玉葱・干し椎茸 きゅうり・えのき茸 じゃがいも	
24 (金)	大豆のぶりかけ	大豆	ちりめんじゃこ かつお削り節	人参		764kcal 27.9g
	ご飯(麦)・牛乳		☆牛乳		☆精白米・麦	
	魚のオーロラソース おひたし	さわら		☆トマトソース ☆小松菜	玉葱 キャベツ・ホールコーン缶	
	きのこのみそ汁 昆布の佃煮	油揚げ・みそ		☆葉巻	☆しめじ・えのき茸 じゃがいも	
27 (月)	わかめご飯(麦)・牛乳 オムレツの野菜あんかけ お好み豆 肉団子のスープ 果物	☆牛乳・わかめ ☆鶏卵・鶏肉 白いんげ豆・きな粉 つくね・ベーコン		ビーマン・人参 ☆小松菜	玉葱・筍缶・☆しめじ 玉葱・☆しめじ 春雨 果物	774kcal 29.0g
	ご飯(麦)・牛乳		☆牛乳		☆精白米・麦	
	焼きししゃも		ししゃも			
	五目豆 かきたまみそ汁 わかめぶりかけ お米とみかんのタルト	大豆・竹輪 豆腐・鶏卵・みそ		人参 人参・☆葉巻 わかめ 牛乳	ごぼう・グリンピース 玉葱 みかん果汁	
28 (火)	ご飯(麦)・牛乳		☆牛乳		☆精白米・麦	752kcal 25.5g
	焼きししゃも		ししゃも			
	五目豆 かきたまみそ汁 わかめぶりかけ	大豆・竹輪 豆腐・鶏卵・みそ		人参 人参・☆葉巻 わかめ	ごぼう・グリンピース 玉葱	
	お米とみかんのタルト	鶏卵	牛乳		みかん果汁	
30 (木)	ご飯(麦)・牛乳 焼きししゃも 五目豆 かきたまみそ汁 わかめぶりかけ お米とみかんのタルト		☆牛乳 ししゃも 昆布 豆腐・鶏卵・みそ わかめ 鶏卵		☆精白米・麦 食物油 食物油 こんにゃく 食物油 食物油	817kcal 31.4g

【 お知らせ 】

☆ 県内産の食材

◆ 今月の給食回数は、15回の予定です。

◎ 4月の旬の食材の紹介 (給食使用分) ◎

じゃがいも・玉葱・キャベツ・レタス・ごぼう・筍・にら
ひじき・わかめ・さば・キウイフルーツ・清見オレンジ

今月の学校給食で使用している小松菜は、三島市山田地区の杉本正博さん、大根は山本克彦さん、しめじは川原ヶ谷地区の長谷川健一さん、ミニトマトは小林道雄さん、葉巻は小沢地区の山田貴臣さんの畑で栽培されたものです。

トマトソースは、三島ときめき連絡協議会トマトグループの皆さんの畑で栽培されたトマトを加工したものを使っています。