



平成25年度 5月中学校給食予定献立表



三島市立北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)
	うどん・牛乳 カレーうどん汁	豚肉・かまぼこ 脱脂粉乳 チーズ	☆牛乳 人参・☆葉葱	玉葱・干し椎茸	小麦粉 カレールウ
	白花豆コロッケ	白花豆			じゅが芋 食物油
	ゆかり和え 果物		人参・ゆかり	大根・キャベツ きゅうり	ごま
	ご飯(麦)・牛乳 かつお磯風味		☆牛乳 あおのり		☆精白米・麦 でん粉
2 (木)	切り昆布のピリカラ煮 みそ汁	竹輪 油揚げ・みそ	昆布 わかめ	人参 ☆小松菜	食物油 かくしゅ ごま油 ごま
	柏餅	小豆			上新粉
	ご飯(麦)・牛乳 肉団子のあんかけ	肉団子	☆牛乳		☆精白米・麦 でん粉
7 (火)	野菜のピーナッツ和え みそ汁 ちりめん佃煮 ぶどうゼリー		☆ほうれん草 人参 わかめ ちりめん雑魚 寒天	キャベツ 玉葱 ☆小松菜	食物油 落花生 上新粉
8 (水)	ご飯(麦)・牛乳 鶏肉の照り焼き 切り干し大根の煮物 みそ汁	鶏肉 まぐろ油漬け 油揚げ	☆牛乳 人参・いんげん わかめ	切り干し大根・干し椎茸 キャベツ	☆精白米・麦 食物油
9 (木)	ご飯(麦)・牛乳 ししゃもフライ ひじきの炒め煮 みそ汁 わかめぱっぱ 果物	ししゃも 大豆・さつま揚げ 油揚げ	☆牛乳 ひじき ☆小松菜 わかめ		☆精白米・麦 小麦粉・パン粉 食物油
10 (金)	ご飯(麦)・牛乳 親子煮 みそ汁 夏みかんゼリー	鶏肉・☆鶏卵 かまぼこ 豆腐・みそ	☆牛乳 人参 ☆小松菜	玉葱・☆筍・☆しめじ グリルピース・干し椎茸 玉葱 甘夏みかん(缶)	☆精白米・麦 食物油
13 (月)	ご飯(麦)・牛乳 いかのスペイン煮 スモールポテト クラムチャウダー お茶卵ふりかけ 果物	いか ☆牛乳	☆牛乳 いんげん 人参・パセリ	玉葱 玉葱 お茶	☆精白米・麦 でん粉 じゃが芋 じゃが芋・小麦粉 バター 食物油
14 (火)	ご飯(麦)・牛乳 竹輪の香り揚げ けと小松菜のごま和え 豚汁 ミニトマト ゆかりふりかけ	竹輪・鶏卵 まぐろ油漬け 豚肉・豆腐・みそ	☆牛乳 ☆小松菜・人参 人参・☆葉葱 ☆トマト ゆかり	抹茶 キャベツ 大根・ごぼう 抹茶	☆精白米・麦 小麦粉・でん粉 食物油 ごま じゃが芋・こんにゃく ごま
15 (水)	ご飯(麦)・牛乳 大豆と根菜のごま煮 おひたし かきたまみそ汁 のりの佃煮 お茶デザート	豚肉・大豆 かつお削り節 ☆鶏卵・豆腐・みそ のり佃煮 豆乳	☆牛乳 人参 ☆小松菜 ☆葉葱	ごぼう・れんこん キャベツ・ホーリー(缶) 大根・えのき茸 抹茶	☆精白米・麦 食物油・ごま
16 (木)	カレーご飯(麦)・牛乳 ドライカレー フレンチサラダ 果物 加工小魚	豚肉・鶏肉・大豆 脱脂粉乳・チーズ	☆牛乳 人参・ピーマン	玉葱 キャベツ・きゅうり ホールコーン(缶)・レタス 果物	☆精白米・麦 食物油 食物油

日	献立名	赤の仲間 血や肉になれる	緑の仲間 体の調子を整える	黄色の仲間 熱や力のもとになる	エネルギー (kcal) たんぱく質 (g)
17 (金)	グリルピースご飯(麦)・牛乳	☆牛乳	グリンピース	☆精白米・麦	766kcal 24.2g
	揚げ出し豆腐のあんかけ	豆腐	人参 さやいんげん	玉葱・筍・えのき茸 干し椎茸	
	粉ふき芋	青のり			
	みそ汁	油揚げ・みそ	☆小松菜	大根	
	型抜きチーズ	チーズ		果物	
20 (月)	ご飯(麦)・牛乳	☆牛乳		☆精白米・麦	748kcal 29.1g
	あじの干物のからあげ	あじ			
	ポテトサラダ	ポークハム	人参	きゅうり・ホールコーン(缶)	
	みそ汁	豆腐・みそ	わかめ	玉葱・大根	
21 (火)	セルフドッグ(ロールパン)	フランク		パン	802kcal 35.6g
	牛乳	☆牛乳			
	スクランブルエッグ	☆鶏卵・ベーコン		玉葱・グリンピース	
	ミネストローネスープ	ベーコン 白いんげん豆		玉葱・セロリー	
22 (水)	果物			マカロニ	734kcal 31.4g
	ご飯(麦)・牛乳	☆牛乳		食物油	
	ビビンバ	豚肉・☆鶏卵 みそ	☆小松菜・人参	もやし・ぜんまい・筍	
	わかめスープ	ポークハム	わかめ	玉葱・筍・チンゲンサイ	
23 (木)	冷凍りんご			りんご	800kcal 28.9g
	ご飯(麦)・牛乳	☆牛乳		☆精白米・麦	
	いわしのソースあえ	いわし		でん粉・パソ粉	
	肉じゃが	豚肉	人参 さやいんげん	玉葱・☆しめじ	
27 (月)	野菜スープ	ベーコン	☆小松菜・人参	キャベツ・玉葱	701kcal 27.7g
	のりふりかけ	のり			
	ご飯(麦)・牛乳	☆牛乳		☆精白米・麦	
	大豆とひじきのチーズ焼き	豚肉・大豆	ひじき・チーズ	玉葱	
28 (火)	グリーンサラダ		人参・パセリ	キャベツ・きゅうり レタス・ホールコーン(缶)	723kcal 28.9g
	卵スープ	☆鶏卵・ポークハム	人参	玉葱・チンゲンサイ	
	ご飯(麦)・牛乳	☆牛乳		でん粉	
	家常豆腐	豆腐・豚肉	人参	食物油	
29 (水)	中華コーンスープ	☆鶏卵	☆葉葱・人参	筍・根深葱・干し椎茸	837kcal 24.4g
	アーモンドフィッシュ			でん粉	
	ミニトマト		かたくちいわし		
	ご飯(麦)・牛乳	☆トマト			
30 (木)	ハヤシライス	豚肉	☆生クリーム チーズ	玉葱・グリンピース	790kcal 33.8g
	福神漬け			福神漬け	
	ツナサラダ	まぐろ油漬け	人参	きゅうり・キャベツ ホールコーン(缶)	
	果物			果物	
	さくらご飯(麦)・牛乳	☆牛乳		☆精白米・麦	
31 (金)	ポテトの卵焼き(ソース)	☆鶏卵・豚肉 むぎえび	☆牛乳 ちらめんじゃこ	玉葱	757kcal 30.9g
	金時の煮豆	金時豆	人参	じゃが芋	
	すまし汁	豆腐・かまぼこ 焼き麸	☆小松菜	玉葱	
	果物			食物油 ごま	

☆県内産食材 天候により、変更になる場合があります。

【お知らせ】

北中学校:23日(木)・24(金)・31日(金)は給食がありません。

北上中学校:20日(月)・24日(金)・27日(月)・28日(火)は給食がありません。

今月の給食で使用している小松菜は小沢地区の前島駿さん、しめじは川原ヶ谷の長谷川健一さん、葉ねぎは小沢地区の山田貴臣さん、ミニトマトは川原ヶ谷の小林道雄さん、ほうれん草、筍(10日使用分)は小沢地区の遠藤芳明さんが愛情かけて育てた野菜です。

地元で収穫された野菜を味わっていただきましょう。

献立中の☆のついた食材は地場産物(三島市産、静岡県内産)です当日の朝、八百屋さんの市場での購入状況により、さらに県内産食材が増えます。