



令和5年 4月 学校給食予定献立表



※食材料等の都合により、献立を変更することがあります。 牛久市立おくの義務教育学校 南校舎

		※食材料等の都合により、献立を変更することがあります。 主 な 材 料 名					J'めりま9。 -	牛久市立おくの義務教育学校 	南校告 _{後期課程}
B	献立名	おもに体の組織 1群	をつくる 2群	おも 3群	に体の調子を整える 4 群	おもにエネルギーになる 5群 6群		調味料他	エネルギー (kcal)
		魚・肉・卵 大豆・大豆製品	牛乳・乳製品 海藻・小魚類	緑黄色野菜	淡色野菜•果物	穀類・いも類・砂糖	油脂類•種実類		塩分g
7	ごはん 牛乳		牛乳	£133		ごはん			
金	ハンバーグおろしソースかけ	鶏肉 豚肉			玉ねぎ 大根	砂糖 でん粉 パン粉		しょうゆ 塩	920
	ポテトサラダ	ハム		人参	きゅうり 玉ねぎ	じゃが芋	マヨネーズ	塩 こしょう	2.6
40	豆腐とわかめの味噌汁	豆腐味噌	わかめ	人参	ねぎ 大根			和風だし	
10月	入学式		,						
	☆★☆入学・進級お祝い献立☆★☆		<u> </u>	T			<u> </u>		
	わかめごはん 牛乳		牛乳 わかめ	0800		ごはん		塩	
	鶏の照り焼き	鶏肉			+ -10 + mm	砂糖	\	しょうゆ みりん	800
	りっちゃんサラダ	ハム 昆布 かつお節		人参	きゅうり キャベツ	砂糖	油	しょうゆ 塩 こしょう 酢	3.2
	お祝い汁	豆腐 なると		人参 小松菜	ねぎ 玉ねぎ 椎茸 いちご	クレープ		しょうゆ 塩 和風だし	
12	ごはん 牛乳		牛乳		V19C	ごはん			
	ホイコーロー	豚肉	7-30	ピーマン	キャベツ 玉ねぎ 生姜 にんにく	Claro	ごま油	しょうゆ 塩 こしょう 酒 甜麺醤 豆板醤 中華だし	961
٦,	ワンタンスープ	豚肉		人参 小松菜	玉ねぎ もやし ねぎ	小麦粉	ごま油	しょうゆ 中華だし 塩 こしょう	2.1
	中華ポテト					さつま芋 砂糖	油	しょうゆ	
13	ごはん 牛乳		牛乳			ごはん 🎧			
木	鮭の塩麹焼き	鮭						塩麹	816
	ひじきのそぼろ煮	鶏肉 油揚げ 大豆	ひじき	人参 いんげん	54	砂糖	油	しょうゆ みりん 酒	2.7
	春野菜豚汁	豚肉 豆腐 味噌		えんどう	玉ねぎ かぶ 🎾	じゃが芋	油	和風だし	
	カレーピラフ 牛乳	ウインナー ツナ いか	牛乳	人参	玉ねぎ 枝豆 とうもろこし	ごはん		塩 こしょう カレー粉	1
金	ブロッコリーサラダ						ドレッシング		803
	クリームスープ	ベーコン	牛乳	人参 小松菜	白菜 玉ねぎ とうもろこし	小麦粉	バター	塩 こしょう 洋風だし	2.9
47	いちごゼリー	07th + 71		14 1-5		いちごゼリー			
月	豚骨ラーメン牛乳	豚肉 なると	牛乳	人参にら	玉ねぎ キャベツ もやし 木耳 にんにく	1 + 2		豚骨ラーメンスープ 中華だし 塩 こしょう	809
	春巻き	鶏肉		人参	玉ねぎ キャベツ もやし たけのこ	小麦粉砂糖	油	しょうゆ 塩	2.8
10	バンバンジーサラダ	鶏肉	ひじき	人参	キャベツ きゅうり とうもろこし	711 719	ドレッシング		
	332711	响内	乳飲料チーズ	10°+11		ミルクパン		ち こしょう 洒	000
火	チキン香草焼き 春野菜サラダ	鶏肉 ハム	ナース	パセリ アスパラ	キャベツ きゅうり かぶ	パン粉	ドレッシング	塩 こしょう 酒	823 3.3
	ミネストローネ	ベーコン		人参 トマト パセリ		マカロニ じゃが芋			_
19	ごはん 牛乳		牛乳	Nº 1 (1 / 10)	1460	ごはん			
7K	アジフライ	あじ	1 3 3			パン粉	油	ソース	831
	のり酢和え	ツナ	のり	ほうれん草 人参	もやし 切干大根			しょうゆ 酢	2.4
	肉じゃが	豚肉	700	人参	玉ねぎ 枝豆	砂糖	油	しょうゆ 酒 みりん	
20	☆★☆毎月20日は減塩の日「いば	らき美味しおDay」	☆★☆						
木	ごはん 牛乳		牛乳			ごはん			
	豚肉のレモン生姜炒と	豚肉			玉ねぎ キャベツ 生姜	でん粉	油	しょうゆ 塩 みりん 酒	853
	和風小ナトリフタ	ツナーかつお節		人参	きゅうり	じゃが芋	マヨネーズ	塩 こしょう	2.1
01	豆乳味噌汁☆★☆日本味巡り「熊本県」☆★☆	鶏肉 豆乳 味噌		人参 小松菜	大根 玉ねぎ ごぼう			 和風だし 	
21 金	まぜめし、牛乳	鶏肉油揚げ	牛乳	人参	ごぼう たけのこ 椎茸	ごはん 砂糖		しょうゆ	
717	きびなごフライ	大幅にの 7四3%い	きびなご	N.S	CR 7 /21/07	でん粉	油	0 & 3 19	790
	浅漬け		20.0.2	人参	キャベツ きゅうり 大根	2704/25	7.00	浅漬けの素塩	2.3
	だご汁	豚肉 味噌		人参 小松菜	大根 ねぎ 椎茸	小麦粉 白玉粉	油	和風だし塩	
22	ハヤシライス	豚肉	生クリーム	人参	玉ねぎ にんにく	ごはん じゃが芋 麦	油	ハヤシルウ ケチャップ ソース 塩 こしょう)
土	牛乳		牛乳						842
	ツナサラダ	ツナ		人参	キャベツ きゅうり とうもろこし		マヨネーズ	塩 こしょう	2.7
	ヨーグルト和え		ヨーグルト 生クリーム		みかん パイン 黄桃 バナナ	717 717			1
	黒パン 乳飲料		乳飲料	<i>(1)</i>		黒パン			
	豚肉とセロリのケチャップ炒め	豚肉	± c /c		玉ねぎ セロリ	砂糖	バター	ケチャップ ソース カレー粉 赤ワイン 塩 こしょう	902
	青のりポテトビーンズ	大豆	青のり		エわぎ ヨ…シーリ / レスナラニ :		油	塩こしょう 洋風だし	3.1
26	ボタテチャウダー ごはん 牛乳	ホタテ ベーコン	4乳 生クリーム 牛乳	△珍 📆	玉ねぎ マッシュルーム とうもろこし	小麦粉	バター	塩 こしょう 洋風だし	1
	島のねぎ味噌焼き	鯖味噌	十子山		ねぎ	砂糖	ごま	しょうゆ みりん	_ 788
小	五目きんぴら	豚肉 さつま揚げ	昆布	人参 いんげん	ごぼう	砂糖	<u>_</u>	しょうゆ ありん 唐辛子	3.1
	五日さん05 若竹汁		わかめ	/\= V1/01//0	たけのこ 椎茸 えのき	J2 470		和風だし 塩 しょうゆ	- 3.1
27	☆★☆世界味巡り「シンガポール」		1,2,0 05			1			
木	海南チキンライス(蒸し鶏)	鶏肉			にんにく 生姜 ねぎ レモン	ごはん 砂糖	ごま油	中華だし 塩 こしょう しょうゆ オイスターソース	
	牛乳		牛乳						802
·	T-70	1		人参	もやし きゅうり	砂糖	ごま油 ごま	しょうゆ 塩 こしょう 酢	3.1
·		ハム			<u> </u>	1			
		ハム 豆腐 うずら卵 ちくわ		チンゲン菜	椎茸			しょうゆ 塩 こしょう 中華だし	
·	もやしときゅうりのサラダ	豆腐 うずら卵 ちくわ		チンゲン菜	椎茸			しょうゆ 塩 こしょう 中華だし	
28	もやしときゅうりのサラダ ヨンタオフー	豆腐 うずら卵 ちくわ		チンゲン菜	椎茸	ごはん 麦			
28	もやしときゅうりのサラダ ヨンタオフー ☆★☆かみかみ献立★☆ 噛み応えの	豆腐 うずら卵 ちくわ ある食材を使用しています 豚肉	牛乳		ねぎ ごぼう	ごはん 麦 砂糖	油でま	しょうゆ 塩 こしょう 中華だし しょうゆ 塩 こしょう 酒	-
28	もやしときゅうりのサラダ ヨンタオフー ☆★☆かみかみ献立★☆ 噛み応えのな 麦ごはん 牛乳	豆腐 うずら卵 ちくわある食材を使用しています	牛乳	チンゲン菜 人参 小松菜 人参	V		油 ごま ドレッシング	しょうゆ 塩 こしょう 酒	804