令和 2 年 4 月 学校給食献立予定表(B)

佐世保市学校給食センター



		主 な 働 き と 材 料 名									栄養価
日付 曜日		土 な 関 さ と M 科 名							」 だし等	木食加エネルギー	
		1群	2群		予び調丁を登	,	る l 群	エボルギー 5群	6群	104	たんぱく質
7	井園 ブルル 内じゅぶ	アジ	牛乳	にんじん	小松菜	たまねぎ	キャベツ	こめ	ごま油		862
	牛乳 ごはん 肉じゃが 野菜のおかか炒め あじの照り焼き	豚肉 厚揚げ				こんにゃく しょうが	枝豆	じゃがいも 砂糖	油		37. 7
0 .,		かつおぶし 鶏肉	牛乳	にんじん	葉ねぎ	たまねぎ	きゅうり	コッヘ゜ハ゜ン	油	煮干	753
	牛乳 コッペパン 力うどん 昆布サラダ	赤かまぼこ	昆布			コーン		うどん 餅いなり			
	FUTH / / /	厚揚げ	牛乳	にんじん		もやし	こんにゃく	砂糖	油	煮干	27. 9
9	牛乳 ごはん 豚汁 いわしの梅の香あげ もやしのソテー	原肉 麦みそ	いわし梅の香揚わかめ			ごぼう 黄ピーマン	しょうが	里芋	ıμ	<i>777</i> , 1	801
(木)				1 -1	1-) 10)			NOW . ° > .	Nh.		27. 6
	牛乳 米粉パン キャベツのソテー 大豆とミートボールのトマト煮	大豆ミートボール	牛乳	トマト ほうれん草	にんじん :	たまねぎ	キャベツ	米粉パン じゃがいも	油		747
(金)		ウインナー						砂糖			34. 6
13	牛乳 ごはん 筑前煮 野菜炒め	厚揚げ鶏肉	牛乳	にんじん		こんにゃく ごぼう えだまめ	キャベツ もやし しいたけ	こめ さといも 砂糖	油ごま油	煮干	727
(月)											23. 7
14	牛乳 わかめごはん 白玉汁 ししゃもフライ きゅうりの南蛮漬け	鶏肉 赤かまぼこ	牛乳 ししゃもフライ わかめ	にんじん	葉ねぎ	きゅうり	たまねぎ	こめ 白玉餅 砂糖	油 ごま油	煮干 だし昆布	784
(火)											26. 8
15		豚肉	牛乳	にんじん	アスパラガス		キャベツ	コッヘ゜ハ゜ン	油		767
	春野菜サラダ					コーン		じゃがいも いんげん豆・ひょこ豆			28. 6
1.0		豆腐	牛乳	にんじん	にら	たまねぎ	もやし	砂糖こめ	ごま油		755
	牛乳 ごはん 麻婆豆腐 もやしときゅうりのナムル サンフルーツ	合びき肉 赤みそ				きゅうり しょうが	サンフルーツ	砂糖でん粉			
		オムレツ	牛乳	にんじん		たまねぎ	キャベツ	コッヘ° ハ° ン			26. 5
17	牛乳 コッペパン 千切り野菜のスープ オムレツ ハッシュドビーフ	鶏肉牛肉	1 30	(=70 070		コーンマッシュルーム	しめじ	砂糖			825
(金)	A A レ ク	ホキの天ぷら	中型	17 1 10 1	幸 わ ギ		ナナ かざ	~ ık	3th	学 て	34. 9
20	牛乳 五目御飯 すまし汁 ホキの天ぷら 塩もみきゅうり	豆腐	十孔	にんじん	葉ねぎ	きゅうり ごぼう	たまねぎ	こめ 砂糖	油	煮干 だし昆布	715
(月)		鶏肉 うす揚げ									27. 7
21	牛乳 ごはん 親子丼 茎わかめの炒めもの	卵 鶏肉	牛乳 くきわかめ	にんじん		たまねぎ もやし	こんにゃく しいたけ	こめ 砂糖	ごま油	煮干	739
(火)		赤かまぼこ てんぷら				深ねぎ		でん粉			28. 4
22	牛乳 パーカーハウスパン ラビオリのスープ ゆでキャベツ 焼きハンバーグ 1食ケチャップ	ハンバーグ	牛乳	にんじん	パセリ	キャベツ	たまねぎ	パーカーハウスパン ラビオリ			871
(水)								じゃがいも			36. 9
23	牛乳 麦ごはん ビーフカレー	牛肉	牛乳	にんじん		キャベツコーン	たまねぎ	こめ じゃがいも	油		921
(木)	コールスローサラダ りんごのタルト							りんごのタルト			23
0.4		タラ	牛乳	ピーマン		たまねぎ	しめじ		オリーブ油		799
	牛乳 黒砂糖パン ミネストローネ タラのハーブ焼き スパゲティソテー	ベーコン ウインナー		にんじん	赤ピーマン	セロリー	黄ピーマン	スパゲティ			37. 9
(3E)		豚肉	牛乳	にんじん	ピーマン	オレンジ	キャベツ	こめ	白ごま	煮干	757
27	牛乳 麦ごはん 若竹汁 焼肉 オレンジ	豆腐赤かまぼこ	わかめ	葉ねぎ	•	たけのこ もやし	たまねぎ えのきたけ	麦		だし昆布	
		米みそ	牛乳	にんじん	葉ねぎ	りんごピューレ		こめ	バター	煮干	31
28	牛乳 ごはん 春雨汁	豆腐	T*fL	にんしん	米44さ	きゅうり	によれる	春雨	オリーフ゛油	想干 だし昆布	728
(火)	おひたし 鮭のバターしょうゆ焼き	赤かまぼこ	l l el					砂糖			29. 2
30	牛乳 ごはん 厚揚げのそぼろ煮	厚揚げ 合びき肉	牛乳 ひじき	にんじん	いんげん	りんご こんにゃく	たまねぎ	こめ 里芋	油	煮干	797
(木)	ひじきと大豆の炒り煮 りんご	大豆 米みそ						砂糖			28. 2

佐世保産の食材 (予定)

長崎県産の食材(予定)

基準値 830 34.2 平均 785

米 牛乳 煮干し キャベツ きゅうり パセリ たけのこ

じゃがいも しょうが しめじ えのきたけ しいたけ

ます。また、安全安心な給食を提供できるように細心の注意をはらっています。今年も1年間、よろしくお願いします。





献立表を参考にしてください

給食は栄養バランスを考えてつくら れています。主食、主菜、副菜がそろっているので、献立を立てる時の参考にしてください。また、お子さんに、給食に出る好きな料理を聞いて、ぜひ ご家庭でもつくってみてください。



4月の献立

4月は入学・進級のお祝いデザートとして「りんごのタルト」を取り入れています。また、季節の献立として、筍を使った「若竹汁」や、アスパラ・ 春キャベツを使った「春野菜サラダ」「サンフルーツ」を取り入れています。