## 尾道市教育委員会・尾道市学校給食会

# 令和6年3月 学校給食献立表



В	曜		献立名	使用する食材		ata II Nada /	
	벁	主食・牛乳	お か ず(主菜・副菜)	左記のおかず(主菜・副菜)に使用する主な食材	エネルキー	カルシウム	
1			★ 鶏肉のから揚げ	鶏肉 生姜 にんにく でんぷん			
			★ ドレッシング和え	ブロッコリー 青じそドレッシング			
	金	華やかごはん <b>牛乳</b>	★ 塩レモン焼きそば	中華麺 豚肉 玉ねぎ 人参 しめじ ねぎ レモン果汁 ごま油	1		
			★ ミニケーキ (いちご)	(卵 乳製品 小麦粉 水あめ いちごピューレ 練乳 ゼラチン	8920	281	
				でんぷん )	1		
			·	卒業お祝いメニュー、 う	華やかごはん・・・米 7種野菜の華やかごはん(広島菜 京菜 大根菜	1	
				とうもろこし 人参 梅 赤しそ かぼちゃ ほうれん草 かつお節 昆布)			
	月	ごはん <b>牛乳</b>	★ ミックスフライ	えびフライ ( <b>えび 卵 パン粉 小麦粉</b> でんぷん 大豆たん白)			
4				いかリングフライ(いか <b>パン粉 小麦粉 卵</b> 大豆たん白)ウスターソース	1	326	
			★ ゆでキャベツ	キャベツ	075		
			★ SDGsビーフン	たこ ベーコン (豚肉 水あめ) 豚肉 玉ねぎ 小松菜 人参	875		
				ホールトマト ビーフン にんにく ごま油			
			★ ひなあられ	(もち米 のり)			
			★ 肉だんごと野菜の甘酢あん	ミートボール (鶏肉 玉ねぎ でんぷん 豚肉 大豆たん白) 玉ねぎ			
		ごはん <b>牛乳</b>		人参 グリンピース ケチャップ 鶏がらスープ ごま油 でんぷん	1	420	
5	火		★ チーズポテト	じゃが芋 チーズ	827		
			<b>★</b> ミモザサラダ	<b>錦糸卵</b> キャベツ きゅうり 人参 フレンチドレッシング	1		
			★ ちくわのピーナッツ炒め	ちくわ ブロッコリー もやし <b>ピーナッツ</b>	1		
6		ごはん <b>牛乳</b>	★ 白身魚の香草から揚げ	ほき ハープソルト 上新粉 パセリ		342	
	水		★ 白菜のレモン和え	白菜 人参 レモン果汁			
			★ 大豆のいそ煮	大豆 厚揚げ ひじき こんにゃく 人参 鶏肉 さやいんげん	812		
			★ うずら卵のしょうゆ煮	うずら卵			
			★ ビビンバの具	豚肉 干し椎茸 生姜 にんにく 赤みそ コチジャン 豆板醤			
		ごはん		錦糸卵 人参 もやし ほうれん草 白ごま ごま油 白菜キムチ			
7	木		★ 五目きんぴら	鶏肉 人参 ごぼう れんこん こんにゃく さやいんげん	818	379	
		牛乳	<b>★</b> ミニゼリー(みかん)	(みかん濃縮果)	1		
			★ 豆腐汁	豆腐 油揚げ 玉ねぎ わかめ ねぎ だし昆布 花かつお	1		
	金	ごはん <b>牛乳</b>	★ 高野豆腐の卵とじ	高野豆腐 鶏肉 人参 しめじ 玉ねぎ さやいんげん 卵 でんぷん			
			★ ボイルブロッコリー	ブロッコリー <b>マヨネーズ</b>		546	
8			★ ワカメとキャベツのごま酢和え	もやし キャベツ <b>かに風味かまぼこ</b> わかめ 白ごま	827		
			★ のり味いりこ	かえりいりこ いりこ大豆 青のり			
	月	ごはん <b>牛乳</b>	★ 照り焼きハンバーグ	豆腐ハンバーグ(大豆たん白 玉ねぎ 鶏肉 豆腐 豚肉 でんぷん)			
				生姜 でんぷん	1		
11			★ アーモンド和え	人参 キャベツ アーモンド	869	395	
			<b>★</b> ポテトサラダ	じゃが芋 玉ねぎ 人参 きゅうり マヨネーズ	1		
			★ フルーツヨーグルト	みかん缶 パイン缶 <b>ヨーグルト</b>	1		
	火	ごはん <b>牛乳</b>	★ 厚揚げコロコロマーボー	厚揚げ 豚ミンチ 生姜 にんにく 玉ねぎ 人参 さやいんげん 赤みそ			
				とりがらスープ 豆板醤 ごま油	798	366	
12			★ ぽん酢和え	ブロッコリー <b>炒り卵</b> ぽん酢			
_			★ 白菜とわかめのサラダ	ちくわ 人参 白菜 きゅうり わかめ	1		
			★ かぼちゃの甘辛煮	かぼちゃ	1		
	水	ごはん <b>牛乳</b>	★ 八宝菜	いか 豚肉 生姜 <b>うずら卵</b> 玉ねぎ 人参 たけのこ 白菜 チンゲン菜			
			,	干し椎茸 でんぷん	1		
			★ キャベツの即席漬け	キャベツ 塩昆布	1		
13			★ はりはりサラダ	だくあん 春雨 大根 人参 きゅうり 白ごま しらす干し	797	440	
			★ 揚げしゅうまい	(とうもろこし 玉ねぎ 魚肉すり身 豚脂 でんぶん 豆腐 大豆たんぱく	1		
				パン粉 小麦粉)	1		
		1			1	l	



### 尾道市教育委員会・尾道市学校給食会

## 令和6年3月 学校給食献立表

	曜		献立名	使用する食材	エラルギ	カルシウム			
	唯	主食•牛乳	おかず(主菜・副菜)	左記のおかず(主菜・副菜)に使用する主な食材	エネルキー	מניפטונג			
14		コッペパン <b>牛乳</b>	★ 鶏肉のスパイス揚げ	鶏肉 生姜 カレー粉 チリパウダー でんぷん					
			★ いんげんのごま和え	さやいんげん 人参 白ごま					
	木		★ パワー抜群じゃ!元気スパ	スパゲッティ 豚肉 大豆 玉ねぎ 人参 しめじ ほうれん草					
				上新粉 <b>牛乳 生クリーム</b> 鶏がらスープ	835	366			
			★ きよみ	きよみ					
				コッペパン… <b>小麦粉</b> ショートニング イースト					
				ブルーベリージャム…砂糖 水あめ ブルーベリー レモン果汁	1				
			★ あじの竜田揚げ	あじ 生姜 でんぷん					
	金	麦ごはん <b>牛乳</b>	★ 大根のゆず和え	大根 人参 かつお節 白ごま ゆず果汁	1	331			
15			★ ポン酢マヨサラダ	キャベツ きゅうり 炒り卵 人参 ちくわ マヨネーズ ポン酢	806				
			★ ミニゼリー (洋なし)	(洋なし果肉 洋なし濃縮果汁)	1				
				麦ごはん・・・米 麦	1				
		ごはん <b>牛乳</b>	★ コロッケ	(じゃが芋 牛肉 玉ねぎ 大豆たん白 パン粉 でんぷん 小麦粉		352			
18				大豆粉 原料の一部に <b>卵、乳</b> 、豚肉含む)とんかつソース	1				
	月		★ ゆでキャベツ	キャベツ	813				
			★ 白菜と厚揚げの煮浸し	白菜 人参 厚揚げ こんにゃく かつお節	1				
			★ もやしのナムル	もやし きゅうり <b>かに風味かまぼこ</b> ごま油	1				
		雑穀ごはん <b>牛乳</b>	★ 小いわしの酢豚風	小いわしのから揚げ(いわし でんぷん)玉ねぎ 人参 白ねぎ ケチャップ					
	火		★ ドレッシング和え	大根 柚子かつおドレッシング	1				
19			★ お豆サラダ	キャベツ 玉ねぎ 人参 大豆 むき枝豆 ホールコーン <b>マヨネーズ</b>	830	376			
			★ 糸こんにゃくのピリ辛炒め	糸こんにゃく ごま油 一味唐辛子 白ごま					
				雑穀ごはん・・・米 雑穀米					
	木		★ 牛丼風	牛肉 玉ねぎ 干し椎茸 さやいんげん 生姜					
		ごはん	★ ピーナッツ和え	小松菜 人参 ピーナッツ					
21			★ 昆布サラダ	大根 切干大根 人参 チキンハム(鶏肉 でんぷん)刻み昆布 かつお節	809	487			
		牛乳	★ キャンディーチーズ	キャンディーチーズ					
			★ かきたま汁	<b>卵</b> 玉ねぎ <b>かに風味かまぼこ</b> ねぎ 花かつお だし昆布 でんぷん					
	金			★ キーマカレー	豚ミンチ 粒状大豆 玉ねぎ 人参 グリンピース にんにく ホールトマト				
		ごはん		カレー粉 ケチャップ ウスターソース					
22			★ フライドポテト	フライドポテト	850	327			
			★ ひじきゴマドレッシングサラダ	ひじき 人参 キャベツ きゅうり ごまドレッシング					
			★ フルーツナタデココ	ナタデココ パイン缶 みかん缶					
	月	ごはん	★ プルコギ	豚肉 生姜 にんにく 人参 にら 白ごま ごま油 コチジャン					
			★ レモン風味	キャベツ レモン果汁	1				
25			★ 中華サラダ	春雨 もやし かに風味かまぼこ きゅうり 人参 ごま油	808	314			
		牛乳	★ 揚げ餃子	(豚肉 キャベツ 玉ねぎ ねぎ にら にんにく 生姜 人参 椎茸					
				大豆たんぱく <b>小麦粉</b> )					

# ※ 給食には、箸はつきませんので、家庭から持参してください。



- ※ 献立は、都合により変更する場合があります。
- ※ 献立の中には、食材(乳製品・卵など)を使用するものもありますので、使用する食材も十分ご確認ください。

1食の平均摂取量	エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウム	マグネシウム	鉄	レチノール当量	ビダンB1	ビダシB2	ビタミンC	食物繊維	食塩相当量
「良い下均仅収里	830kcal	30.6g	25.5g	379mg	109mg	4.1mg	306µg	0.61mg	0.56mg	37mg	5.7g	2.4g

毎月19日は、「感謝・完食の日」です。家庭でも取組みましょう。