## 学校給食献立予定表

令和6年4月

福津市立福間東中学校

		<u> THUサマス</u>						1田/十 117 立		<u> </u>
日付	主食	献立名	4	使われている食品と体に						
曜日			乳	主に体をつくるもとになる		主に体の調子を整えるもとになる		主にエネルギーのもとになる		エネルギー(kcal)
	A185.			1群	2群	3群	4群	5群	6群	たんぱく質(g)
9 (火)	食パン	豆乳コロッケ カリカリちりレモンサラダ ミネストローネ ぶどうゼリー	☆	豆乳コロッケ ベーコン	牛乳 白す 干	ブロッコリ― 人参 トマト缶	キャベツ 玉葱 大根	パン 砂糖 マ カロニ じゃがいも ぶどうゼリー	オリーブ油 油	732 24.5
11 (木)	麦ご飯	ポークカレー フルーツポンチ 福神漬け	☆	レンズ豆 豚肉	牛乳 脱脂粉乳	人参	玉葱 にんにく グリン ピース みかん パイン 黄桃 パナナ 福神 漬	米・麦 じゃがい も アセロラジュレ	油	822 22.9
12 (金)	麦ご飯	鰆の干草焼 根菜キムチきんぴら 呉汁	☆	鰆 豚肉 大豆 油揚げ ★ 味噌	牛乳	★赤ピーマン 人参 ★葱 ★アスパラ	コーン ★ごぼう ★れ んこん 千切大根 キ ムチ ★大根	米·麦 砂糖 ★里芋	ノンエッグマヨ ごま ごま 油	742 28.0
15 (月)	玄米ご飯	炒り豆腐 千草和え ほうれん草ムース	☆	豆腐 卵 豚 肉 油揚げ	牛乳 白す 干	枝豆 人参 ★ほうれ ん草	椎茸 ★キャベツ ★ 筍	米 発芽玄米 砂糖 ほうれん草 ムース	油ごま	759 28.4
16 (火)	ワンローフパン	ハンバーグトマトソース コーンスープ 大根マリネ	☆	ハンバーグ ベー コン 豆乳 ハム	牛乳	トマト缶 人参 葉大根	玉葱 にんにく コーン 大根 マッシュルーム	パン 砂糖 じゃが いも	油	744 28.9
17 (水)	ピースご飯	スタミナ豚汁 じゃがいものカレーきんぴら りんご	☆	豚肉 油揚げ 豆腐 ★味噌	牛乳 白す 干	人参 葱 ★ピ―マ ン	にんにく ★ごぼう 玉 葱 木耳 グリンピー ス りんご 生姜	米 じゃがいも こ んにゃく	油	769 27.8
18 (木)	麦ご飯	麻婆春雨 ワンタンスープ	☆	厚揚げ 豚肉うずら卵 豚肉	牛乳	★ピ―マン ★にら 人参 小松菜		米・麦 ★米粉 緑豆春雨 砂糖 ワンタン	油 ごま油	787 29.3
19 (金)	筍ご飯	いわしおかか煮 もずく汁 アスパラのごまだれ和え 国産りんごゼリー(VC&Fe)	☆	油揚げ 鶏肉 いわしおかか煮 蒲鉾 かにかまぼこ 豆腐 鶏ささみ	牛乳 もずく	人参 ★葱 ★アスパ ラ	★筍 えのき ★キャベ ツ ★胡瓜	米 砂糖 りんごゼリー	ごま	737 31.2
22 (月)	麦ご飯	カレーうどん あじフライ 浅漬け	☆	豚肉 油揚げ あじフライ	牛乳 塩吹 き昆布	★小松菜 人参	玉葱 ★大根 ★キャ ベツ	米・麦 うどん	油	770 27.1
23 (火)	キャロットコッペ	白いんげんのシチュー アーモンドサラダ 鉄入りコアプラス	☆	白いんげん豆 桜島どり肉だん ご	牛乳 ヨーグ ルト	小松菜 人参	玉葱 コーン 胡瓜 キャベツ	キャロットパン じゃがいも	油 アーモ ンド	795 28.1
24 (水)	高菜ひじきご飯	筍の味噌煮 春雨の酢の物 揚げシュウマイ	☆	豚肉 ハム シュウマイ ★味噌	牛乳 白す 干 芽ひじき	たかな漬 人参	★ごぼう ★えんどう豆 コーン ★胡瓜 ★ キャベツ 筍	米・麦 砂糖 じゃがいも ★里 芋 こんにゃく 緑 豆春雨	油 ごま油	781 26.5
25 (木)	麦ご飯	あさり入りキャベツの味噌汁 鯖の塩焼き ツナとわかめの和え物	☆	あさり 油揚げ 鯖ツナ ★味噌	牛乳 ★福 津産天然わ かめ	人参 葱	★キャベツ 玉葱	米·麦 砂糖	ごま	737 28.4
26 (金)	麦ご飯	春野菜のそぼろ煮 ししゃもフライ ひじきとごぼうのサラダ	☆	鶏肉ッナ	牛乳 ししゃ もフライ 芽 ひじき	人参 枝豆	★えんどう豆 ★ごぼ う ★筍	米・麦 じゃがいも 砂糖	油 ごま ノ ンエッグマヨ	850 29.0
30 (火)	コッペパン	スパゲティナポリタン ひじきのサラダ アセロラゼリー	☆	ベーコン ツナ	牛乳 チーズ 芽ひじき	人参 ピーマン	にんにく マッシュルーム 玉葱 千切大根 コーン 胡瓜	パン スパゲッティ 砂糖 アセロラゼ リー		792 29.7
	<u> </u>	<del></del>	<del></del>	<u> </u>   まんギの田	<u> </u>	<u> </u>				

\*★のついている野菜は「ふれあい広場ふくま」「あんずの里」「福津いいざい」からの地元の野菜·食材を使っています。

\*都合により献立が一部変更になることがあります。



## ☆入学・進級おめでとうございます☆

給食室では今年度も栄養士1名・調理員7名で

安心・安全でおいしい給食を提供していきます。よろしくおねがいします。

今年度も、みんながしっかり 食べてくれる美味しい給食を めざします。 残さず食べてくださいね**5** 

