

令和5年4月 学校給食予定献立表

伊勢市中学校給食
共同調理場

日	曜日	料理名	血や肉や骨をつくるもの 赤群(1・2群)	体の調子をよくするもの 緑群(3・4群)	力や体温となるもの 黄群(5・6群)	調味料	エネルギー [kcal]	蛋白質 [g]	脂質 [g]
11 火	コッペパン,いちごジャム,牛乳	牛乳			コッペパン,いちごジャム		835	34.2	32.8
	鶏肉のパン粉焼き	鶏肉	パセリ	卵抜きマヨネーズ,パン粉	白ワイン,塩,こしょう				
	蒸しキャベツ		キャベツ		塩,こしょう				
	じやが芋のミルクスープ	ベーコン,牛乳	玉ねぎ,人参,しめじ,ほうれん草 クリームコーン	じゃが芋,ひまわり油 コーンスター,生クリーム	白ワイン,鶏がらスープ,塩,こしょう				
12 水	ちらしざし,牛乳 ☆入学進級 お祝い献立☆	ツナ缶,卵,牛乳	人参,さやいんげん	麦ごはん,三温糖,ひまわり油	こい口しょうゆ,塩		793	28.5	23.3
	すまし汁	豆腐,かまぼこ	えのきたけ,人参,ねぎ		うす口しょうゆ,こい口しょうゆ 塩,かつお節だし用,昆布だし用				
	みかんゼリー		国産みかんゼリー						
13 木	麦ごはん,しそふりかけ,牛乳	牛乳	しそふりかけ	麦ごはん		764	26.8	22.3	
	肉じやが	豚肉	玉ねぎ,人参,糸こんにゃく さやいんげん	じゃが芋,ひまわり油,三温糖	こい口しょうゆ,うす口しょうゆ 塩,酒				
	白菜のりごまあわ	油揚げ,のり	白菜,小松菜	三温糖,ごま	うす口しょうゆ,こい口しょうゆ,塩				
14 金	春のあんかけごはん,牛乳 豆物	鶏肉,牛乳	しょうが,たけのこ,しいたけ もやし,玉ねぎ,人参,キャベツ さやえんどう	麦ごはん,ひまわり油,片栗粉	酒,こい口しょうゆ,鶏がらスープ 塩,こしょう		801	33.8	23.6
	大豆と小魚の揚げ煮	大豆,ちりめんじやこ		片栗粉,ひまわり油,ごま,三温糖	こい口しょうゆ,みりん				
17 月	手作りポークカレーライス 福音漬,牛乳	豚肉,牛乳	にんにく,しょうが,セロリー 玉ねぎ,人参,りんごピューレ トマトピューレ,福音漬	麦ごはん,ひまわり油,じゃが芋 小麦粉,カラメル	カレー粉,赤ワイン,ローリエ,こしょう トマトケチャップ,鶏がらスープ,塩 こい口しょうゆ,ウスターソース オールスパイス,ガラムマサラ		880	23.7	23.7
	フルーツポンチ		りんご缶,桃桃缶,みかん缶						
18 火	米粉入りパン,牛乳 チキンとポテトのレモン揚げ トマト	牛乳		米粉入りパン			787	31.4	31.5
	ミニトマト	鶏肉	レモン果汁	片栗粉,ひまわり油,じゃが芋,三温糖	塩,こしょう,酒,こい口しょうゆ				
	オニオンスープ		ミニトマト						
		ベーコン	玉ねぎ,キャベツ,ほうれん草	ひまわり油	鶏がらスープ,うす口しょうゆ こい口しょうゆ,塩,こしょう				
19 水	肉味噌ひじきそぼろごはん,牛乳	鶏ひき肉,ひじき 豆みそ,牛乳	玉ねぎ,人参,にんにく,しょうが ねぎ	麦ごはん,三温糖,ひまわり油	こい口しょうゆ,酒,みりん		784	30.4	20.8
	かきたま汁	卵,豆腐	えのきたけ,小松菜	片栗粉	かつお節だし用,昆布だし用 うす口しょうゆ,こい口しょうゆ,塩				
	ヨーグルト								
20 木	わかめごはん,牛乳	炊き込みわかめ,牛乳		麦ごはん		767	29.9	21.1	
	鯛のねぎ焼き	さわら	しょうが,ねぎ	三温糖,ごま油	酒,こい口しょうゆ,みりん,穀物酢				
	蒸しキャベツ		キャベツ		塩,こしょう				
	きんぴらごぼう	竹輪	ごぼう,人参,こんにゃく,さやいんげん	ひまわり油,三温糖,ごま	こい口しょうゆ,みりん				
21 金	麦ごはん,牛乳	牛乳		麦ごはん		784	29.2	26.1	
	豚肉と野菜の生姜炒め	豚肉	しょうが,人参,ビーマン,玉ねぎ	ひまわり油,三温糖,ごま	酒,うす口しょうゆ,こい口しょうゆ みりん				
	ひたし	油揚げ	もやし,キャベツ,人参	三温糖	うす口しょうゆ				
24 月	麦ごはん,牛乳	牛乳		麦ごはん		792	34.3	21.8	
	鶏肉の照り焼き	鶏肉	しょうが,にんにく	三温糖,片栗粉	酒,うす口しょうゆ,こい口しょうゆ みりん				
	小松菜のおかか和え	花かつお	もやし,小松菜,人参	三温糖	こい口しょうゆ				
	切干大根の煮物	竹輪,油揚げ	切干大根,人参,さやいんげん,しいたけ	ひまわり油,三温糖	こい口しょうゆ,うす口しょうゆ 酒,みりん,塩,かつお節だし用				
25 火	コッペパン,牛乳	牛乳		コッペパン		815	28.2	34.3	
	ポークシチュー	豚肉	にんにく,セロリー,玉ねぎ,人参 トマトピューレ	ひまわり油,じゃが芋,小麦粉 三温糖,カラメル	赤ワイン,鶏がらスープ,ローリエ トマトベースソース,こい口しょうゆ ウスターソース,塩,こしょう				
	コールスローサラダ		キャベツ,きゅうり,人参,コーン	三温糖,卵抜きマヨネーズ	穀物酢,塩,こしょう				
26 水	麦ごはん,牛乳	牛乳		麦ごはん		763	32.8	21.1	
	鰯のごまがらめ	かつお	しょうが	片栗粉,ひまわり油,三温糖,ごま	うす口しょうゆ,酒,こい口しょうゆ みりん				
	蒸しキャベツ		キャベツ		塩,こしょう				
	けんちん汁	豆腐	ごぼう,しいたけ,人参,ねぎ	じゃが芋,ひまわり油,片栗粉	かつお節だし用,昆布だし用 こい口しょうゆ,塩				
27 木	麦ごはん,手作り佃煮,牛乳	ちりめんじやこ 花かつお,昆布,牛乳		麦ごはん,ごま,三温糖	たまりじょうゆ,みりん,穀物酢	781	32.4	24.5	
	親子煮	鶏肉,卵	玉ねぎ,人参,しめじ,ねぎ	ひまわり油,三温糖	酒,かつお節だし用,昆布だし用 こい口じょうゆ,うす口じょうゆ みりん				
	和風ツナサラダ	ツナ缶	もやし,キャベツ,人参,しょうが	三温糖,ひまわり油	穀物酢,うす口じょうゆ,塩				
28 金	豚肉のしぐれ煮ごはん,牛乳	豚肉,牛乳	しょうが,ごぼう,人参,こんにゃく	麦ごはん,ひまわり油,三温糖	酒,みりん,たまりじょうゆ	769	27.1	21.6	
	わかめとたけのこの味噌汁	油揚げ,豆腐 わかめ,豆みそ	たけのこ,えのきたけ,ねぎ		かつお節だし用				
	りんごゼリー		りんごゼリー						

*諸事情により、やむを得ず献立を変更する場合があります。

*今月の「みえ地物一番給食の日」は14日、18日です。毎月19日は「食育の日」です。

なお、太字の食材は伊勢市産及び三重県産の予定です。

*給食で使用のお米は伊勢市産「コシヒカリ」です。パンに使用の小麦粉は30%が三重県産「ニシノカオリ」です。飲用牛乳は三重県産です。

*12日は「入学進級お祝い献立」です。

※栄養価は「日本食品標準成分表2020年版(8月訂正版)」をもとに算出しています。

期間平均
794 30.2 24.9

