

令和5年4月分学校給食献立予定表(前半)

鹿児島大学教育学部附属小学校

日	曜	献立名	材料とその働き					エネルギー kcal	たんぱく質 g
			たんぱく質・無機質 からだをつくるもの	炭水化物・脂質 ねづやからになるもの	ビタミン からだのちようじをととのえるもの	調味料ほか			
★ はし	木	セルフツナサンド (食パン・ツナソテー)	まぐろ	ノンエッグマヨネーズ サラダ油 パン	キャベツ コーン こまつな	うすくちしょうゆ 食塩 白こしょう	500	20. 6	
		牛乳	牛乳						
	金	文字マカロニスープ	ベーコン	マカロニ	たまねぎ チンゲンサイ にんじん	うすくちしょうゆ コンソメ 白ワイン 食塩 白こしょう	611	25. 3	
		菜の花ごはん	鶏肉 だいす	砂糖 サラダ油 米	菜の花 コーン しょうが	うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ 酒			
10 月	木	牛乳	牛乳				536	24. 4	
		もずく入りみそ汁	豆腐 合わせみそ もずく	じゃがいも	こまつな にんじん	かつお節(だし)			
	金	ヨーグルト	ヨーグルト				534	21. 8	
		セルフドッグ (ドッグパン・ワインナー ボイルキャベツ・1食ケチャップ)	ワインナー	キャベツ パン	キャベツ	ケチャップ			
★ はし	火	牛乳	牛乳				626	25. 8	
		白花豆のボタージュ	牛乳 白花豆 白いんげん豆 鶏肉 ベーコン	じゃがいも サラダ油	たまねぎ にんじん クリームコーン コーン しめじ バセリ にんにく	アレルゲンフリー ホワイトルウ 白ワイン 食塩 白こしょう			
	木	ごはん	牛乳	米			524	28. 5	
		つわとたけのこの煮物	鶏肉 厚揚げ うずら卵 さつま揚げ こんぶ	じゃがいも 砂糖	たけのこ 黒こんにゃく にんじん つわ しいたけ	うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ みりん 酒 かつお節(だし)			
12 水	木	1食つくだに	ひじき 寒天	砂糖 キヌア 還元水あめ 植物油脂	しその葉	食塩 香料	683	30. 9	
		くだもの			くだもの				
	火	親子どんぶり	鶏肉 鶏卵 かまぼこ	砂糖 でん粉 米	たまねぎ にんじん 葉ねぎ しいたけ	うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ みりん 酒 かつお節(だし) 食塩	528	19. 9	
		牛乳	牛乳						
13 木	木	ひじきのごまマヨ炒め	まぐろ ひじき	ノンエッグマヨネーズ サラダ油 砂糖 ごま	キャベツ ブロッコリー コーン にんじん	うすくちしょうゆ みりん 酢 食塩	505	18. 4	
		1食ヨーグルトレーズン	全粉乳 発酵粉乳 乳糖	砂糖 植物油脂 ココアバター フラクトオリゴ糖 水あめ 乳糖	レーズン	香料			
	火	ミルクパン	牛乳	パン			505	20. 6	
		ジャーマンスープ	ベーコン	じゃがいも	たまねぎ にんじん スナップえんどう コーン しめじ	コンソメ 食塩 白こしょう			
★ はし	木	手羽元のバーベキュースース煮	鶏手羽元	砂糖 はちみつ	りんご 深ねぎ しょうが にんにく レモン果汁	うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ 酒 みりん	524	28. 5	
		ボイルブロッコリー			ブロッコリー				
	火	九州の恵みごはん	だいす	米 押麦 黒米 もち麦 青玄米 もちきび もち玄米 赤米 もちあわ			536	24. 4	
		牛乳	牛乳						
14 金	木	肉じゃが	牛肉 厚揚げ うずら卵 さつま揚げ	じゃがいも 砂糖 サラダ油	たまねぎ にんじん 糸こんにゃく いんげん しいたけ にんにく しょうが	うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ みりん	534	21. 8	
		春の香りあえ いよかんゼリー	寒天	砂糖 異性化液糖	キャベツ 菜の花 にんじん いよかん果汁	和風しょうゆ ごまドレッシング 増粘多糖類 香料			
	火	テーブルロールパン		パン			528	19. 9	
		牛乳	牛乳						
17 月	木	スパゲッティナポリタン	鶏肉 ロースハム	スパゲッティ サラダ油	たまねぎ にんじん ピーマン マッシュルーム にんにく	ケチャップ トマトピューレー 赤ワイン ウスターソース コンソメ 食塩 白こしょう	505	18. 4	
		カラフルポンチ	ゼリー(豆乳・寒天)	砂糖・ぶどう糖果糖液糖 ゼリー(水あめ 果糖ぶどう糖液糖・ 加工でん粉・砂糖)	もも(黄・白) りんご みかん いちご ゼリー(りんご果汁・ぶどう果汁・もも果汁)	ビタミン飲料の素 ゼリー(香料)			
	火	ごはん	牛乳	米			505	18. 4	
		牛乳	牛乳						
★ はし	木	新たまねぎのみそ汁	豆腐 合わせみそ わかめ		たまねぎ にんじん 葉ねぎ	かつお節(だし)	536	24. 4	
		いわしのカリカリ揚げ	いわし みそ	小麦粉 コーンスターク 甘藷でん粉 砂糖 なたね油	しょうが	しょうゆ みりん 食塩			
	火	浅漬け	塩昆布		キャベツ きゅうり にんじん				

※ 必ず、親子で食材について確認しましょう。特に、食物アレルギーのあるお子さんについては、毎日確認してください。

令和5年4月分学校給食献立予定表(後半)

鹿児島大学教育学部附属小学校