

4月 献立表



日	献立・配膳図				使用材料名			日	献立・配膳図				使用材料名								
9 火		ブロccoli炒め 鶏肉の照焼	お祝いデザート キャベツの味噌汁	赤 黄 緑	鶏肉・ベーコン・薄揚・味噌・牛乳 米・蒲焼のタレ・菜種油 ブロッコリー・玉葱・コーン・キャベツ 人参・葱	2.4 4.2 2.4	食育の日		キャベツの胡麻和 牛肉コロッケ	豚汁	赤 黄 緑	(牛肉コロッケ)・薄揚・豚肉・味噌・牛乳 米・薩摩芋・ゴマ・菜種油 キャベツ・人参・小松菜・大根・牛蒡 しめじ・葱・糸菊蓴	3.1 5.9 3.4								
10 水		マカロニサラダ アジフライ	法蓮草スープ	赤 黄 緑	(アジフライ)・ツナ・ベーコン・牛乳 米・マカロニ・マヨネーズ(卵不使用) 菜種油・コンソメ 法蓮草・胡瓜・コーン・人参・玉葱 キャベツ	2.1 3.8 3.1	7月の日		青梗菜の中華和え 揚焼売 2個	キムチスープ	赤 黄 緑	(焼売)・豚肉・豆腐・牛乳 米・中華だし・ごま油・天ぷら粉 菜種油・キムチの素 青梗菜・切干大根・人参・白菜 えのき・葱・糸菊蓴	5.1 5.2 2								
11 木		もやしゆかり和 厚揚げのゴマみそ焼	おでん	赤 黄 緑	厚揚(肉団子)・竹輪・昆布 味噌・牛乳 米・ゴマ・じゃが芋・三温糖・菜種油 もやし・小松菜・大根・人参・菊蓴	9.4 5.9 2.9	23 火		ポテトサラダ 豚肉の生姜焼	豆腐のすまし汁	赤 黄 緑	豚肉・ツナ・豆腐・ワカメ・牛乳 米・じゃが芋・マヨネーズ(卵不使用) 三温糖 キャベツ・人参・胡瓜・コーン・玉葱 えのき・葱・生姜・ニンニク	1.7 3 2.5								
12 金		キャベツカレーステーキ ロングウインナー	ポークビーンズ	赤 黄 緑	ウインナー・豚肉・大豆・5種豆 牛乳 パン・じゃが芋・カレー粉・ケチャップ トマトピューレ・コンソメケチャップ キャベツ・玉葱・人参・ピーマン トマト缶	2.1 7.8 3.7	24 水		キャベツとアスパラのサラダ ホタテフライ 2個	大根スープ	赤 黄 緑	(ホタテフライ)・ハム・鶏肉・牛乳 米・ドレッシング・コンソメ・菜種油 キャベツ・アスパラ・コーン・大根 人参・玉葱・小松菜	2.3 4 2								
15 月		3色団子 1食うどん きつねうどん汁	連根サラダ ホキの天ぷら	赤 黄 緑	ホキ・ハム・薄揚・牛乳 うどん・天ぷら粉・ドレッシング 菜種油・3色団子 連根・人参・胡瓜・コーン・キャベツ 玉葱・えのき・葱・小松菜	1.6 4.9 3	25 木		ナムル 鶏肉の唐揚 2個	青梗菜のスープ	赤 黄 緑	鶏肉・豆腐・ベーコン・牛乳 米・ごま油・中華だし・三温糖 法蓮草・人参・切干大根・青梗菜 玉葱・人参・椎茸・もやし	2.6 4.1 1.5								
16 火		回鍋肉 春巻	中華五目スープ	赤 黄 緑	(春巻)・豚肉・鶏肉・牛乳 米・豆板醤・鶏ガラスープ ゴマ油・菜種油・澱粉 キャベツ・ピーマン・人参・葱・もやし 椎茸・筍・青梗菜・生姜・ニンニク	3.4 6 1.7	26 金		ビーフカレー 麦ご飯 福神漬	青りんごゼリー 法蓮草サラダ	赤 黄 緑	牛肉・ツナ・牛乳 米・麦・じゃが芋・ドレッシング カレールー・菜種油・青りんごゼリー 法蓮草・コーン・キャベツ・玉葱・人参 福神漬	2.6 4.8 3.2								
17 水		アスパラステーキ 煮込ハンバーグ	キャベツスープ	赤 黄 緑	(ハンバーグ)・鶏肉・ベーコン・牛乳 米・コンソメ・ケチャップ・三温糖 ウスターソース アスパラ・玉葱・コーン・人参 キャベツ・小松菜・しめじ	12.4 5 3.3	30 火		小松菜煮浸 鯖の味噌煮	ちゃんこ汁	赤 黄 緑	鯖・薄揚・鶏肉・豆腐・牛乳 米・三温糖 小松菜・人参・切干大根・白菜 大根・葱・しめじ・生姜	5.3 3.6 1.8								
18 木		切干大根のハリハリ漬 トンカツ	田舎煮	赤 黄 緑	(トンカツ)・厚揚・牛乳 米・じゃが芋・三温糖・菜種油 切干大根・胡瓜・人参・小松菜 椎茸・インゲン・大根・菊蓴	7.06 7.1 2.1															
エネルギー				たんぱく質	脂質	炭水化物	カルシウム	鉄	食物繊維	食塩	エネルギー				たんぱく質	脂質	炭水化物	カルシウム	鉄	食物繊維	食塩
kcal				(g)	(%)	(g)	(mg)	(mg)	(g)	(g)	kcal				(g)	(%)	(g)	(mg)	(mg)	(g)	(g)

- 1年生の皆さん、ご入学おめでとうございます。
- 食材の都合により、献立の一部を変更する事がありますので、ご了承下さい。
- 食材欄の()書きは加工食品です。
- 今月18日は、歯ッピーの日でカルシウムたっぷりメニューです。
カルシウムを多く含む切干大根、厚揚、小松菜等が献立に入っています。
- 今月19日は、食育の日献立の日です。
福井県の郷土料理の揚げごはんが献立に入っています。
- 今月は22日が、アイアンの日で鉄分たっぷりメニューです。
鉄分を多く含む豆腐・青梗菜・(焼売)が献立に入っています。



ご入学・ご進級 おめでとうございます

学校給食は子供たちの健やかな成長のため、栄養バランスの取れた給食を提供しています。
また郷土料理や行事食、地場産物などを活用して地域の食文化や伝統を伝えていきたいとも考えています。
丸岡中学校には、丸岡インターの近くにあるランチサービスで調理した給食をトラックで運んでいます。
衛生管理も徹底して行い、安全・安心な給食の提供に努めてまいります。1年間宜しくお願いします。

(有)ランチサービス

