

## 令和6年4月学校給食予定献立表



草加市立川柳中学校

日	主食	牛乳	おかず	赤の仲間 血・肉・骨になる		緑の仲間 体の調子を整える		黄の仲間 熱や力の元になる		エネルギー たんぱく質
				たんぱく質	無機質	カロテン	ビタミンC		脂質	— 食塩相当量
	わかめごはん		 鶏のから揚げ	鶏もも肉	牛乳	にんじん	もやし,キャベツ	精白米	白いりごま	759 kca
10		0	千種和え		たきこみわかめ	こまつな		でん粉	なたね油	31.4 g
水			1 121-76		しらす干し			砂糖		2.5 g
	ホットドッグ		コーンシチュー	フランクフルト		ピーマン	キャベツ	コッペパン	米サラダ油	809 kca
П	4.71177	0	果物(甘夏)		脱脂粉乳	にんじん	たまねぎ	砂糖	調理用バター	34.0 g
木		0	<b>本物(日及)</b>			パセリ	ホールコーン 甘夏	じゃがいも 小麦粉		3.5 g
	ごまごはん		生揚げの野菜あんかけ	花削り	  牛乳	ピーマン	しょうが	精白米	白いりごま	798 kca
12	Caclan	0	即席漬け	油揚げ	' ' '	にんじん	たまねぎ	砂糖	なたね油	24.6 g
金		O	以冲)	生揚げ			キャベツ きゅうり	でん粉	米サラダ油	24.0 g 2.9 g
	/ \\ - \+ o \\		ともく正言語も	さわら西京漬	  牛乳	にんじん	ふき		米サラダ油	
15	(一汁二菜の日)	$\sim$	さわら西京焼き	油揚げ	1130		長ねぎ	つきこんにゃく	白いりごま	767 kca
月	ごはん	0	ふきのぴりから炒め	焼き豆腐				砂糖 板こんにゃく		33.4 g
	<b>—</b>		かみなり汁	むきえび	At 到	15 / 15 /	たけのこ水煮	黒パン	t) t, to ith	2.0 g
16	黒パン	_	えびと大豆の甘煮	乾燥大豆	牛乳 生わかめ	にんじん だいこん葉	長ねぎ	うどん	なたね油 白いりごま	789 kca
火	若竹うどん	0	大阪漬け				だいこん	でん粉		35.9 g
				n= 4 4 <del>4</del>	上点	15 ( 15 (	4 4 6 4 10 10 10 1	砂糖	W II = 654	4.0 g
	カレーライス		海草サラダ	豚もも肉 鶏卵	牛乳 塩漬海草	にんじん	たまねぎ, にんにく しょうが,	精白米 じゃがいも	米サラダ油 白いりごま	877 kca
I7 水		0	ゆで卵				ホールコーン	小麦粉		30.4 g
₩.				PT 4 4 4	al- su		もやし,キャベツ きゅうり	砂糖	4.4.1.11	3.7 g
18	揚げパン(砂糖)		春のポトフ	豚もも肉 フランクフルト	牛乳 サイコロチーズ	にんじん かぶの葉	たまねぎ セロリ	コッペパン 砂糖	なたね油 米サラダ油	785 kca
木		0	チーズサラダ	ショルダーベーコン			キャベツ,かぶ きゅうり	グラニュー糖 じゃがいも		28.1 g
				領なる中	本の	15 / 15 /	<b>ごゆうり</b> <b>ぶなしめじ</b>	精白米	米サラダ油	3.8 g
9	とうふめし	_	いかのかりん揚げ	鶏ひき肉 押し豆腐	牛乳 きざみのり	にんじん こまつな	エリンギ	砂糖	ネッファ油 なたね油	813 kcd
· 金		Ο		油揚げ,いか短冊,			もやし	でん粉		38.0 g
	_		果物(清見オレンジ)	花削り	4.0	1 ( 10 (	清見オレンジ	Net 4- M		3.3 g
22	グリンピースピラフ			鶏もも肉	牛乳 ししゃも	にんじん	たまねぎ グリンピース	精白米 小麦粉	米サラダ油 調理用バター	773 kcc
月		0	春きゃべつのレモン漬け				春キャベツ		白いりごま	24.9 g
							レモン果汁		なたね油	2.6 g
23	焼きそば		じゃが丸くん	豚もも肉 鶏卵	牛乳 サイコロチーズ	にんじん ピーマン	たまねぎ キャベツ	中華めん じゃがいも	米サラダ油 なたね油	888 kca
火		0	フルーツポンチ	X 20 7 1 -	/   2 - / /	` ` `	黄桃缶,みかん缶	でん粉	6 /C10/W	26.4 g
							パイン缶	小麦粉,砂糖		3.3 g
) <i>(</i> -	ごはん		マーボー豆腐	豚ひき肉 木綿豆腐	牛乳	にんじん	にんにく,長ねぎ たけのこ水煮	精白米 砂糖	黒いりごま 米サラダ油	857 kca
24 水	ごま塩	0	中華サラダ	木綿豆腐 赤みそ			干ししいたけ	砂糖 でん粉	米サフタ油 ごま油	35.1 g
٦.							グリンピース キャベツ, もやし	春雨		3.2 g
`-	バターロール		魚のムニエル	ホキ,	牛乳	こまつな	エリンギ	バターロール	米サラダ油	736 kca
25 木		0	小松菜とエリンギのソテー	ひよこ豆 ショルダーベーコン		にんじん ホールトマト	たまねぎ セロリ	小麦粉 じゃがいも	調理用バター	32.3 g
11			ミネストローネ			缶		マカロニ		3.9 g
	たけのこごはん		卵焼き	油揚げ	牛乳	にんじん	たけのこフレッシュ	精白米	米サラダ油	804 kcd
26 金		0	ベナたこ	鶏卵 鶏ひき肉		こまつな	たまねぎ グリンピース	砂糖	白すりごま	33.1 g
47			果物(オレンジ)	, and C is			もやし,オレンジ			2.9 g
	ラスク		アーモンドサラダ	ショルダーベーコン	牛乳	たかのつめ	にんにく	コッペパン	調理用バター	778 kcd
30	小松菜とベーコンのパスタ	0				こまつな にんじん	たまねぎ ぶなしめじ	グラニュー糖 スパゲティ	オリーブ油 アーモンド	27.8 g
火		_				ich Ch	キャベツ,きゅうり	^^771	米サラダ油	3.0 g
									<u> </u>	830 kcg
<b>~</b>	献立は、学校行事やフ	は料り	の都合で	文部科学省学校給食摂取基準						30.0 g
.X. I										



## 給食が始まります!!

川柳中の子どもたちが充実した学校生活を送る活力になる安心安全でおいしい給食づくりに努めてまいります。 | 年間よろしくお願いいたします。 | 給食室



今月の栄養目標 「好き嫌いなく食べよう」~何でも食べて、元気いっぱいな体を作りましょう。