



学校給食予定献立表



ふれあいだて歴史の杜食育センター
だて食育レストラン『eスプーン』
※facebook公開中!!

だて歴史の杜食育センター
TEL 0142-23-4019

令和3年度 第560号

月		火		水		木		金											
献立名	材料名	献立名	材料名	献立名	材料名	献立名	材料名	献立名	材料名										
塩分・脂質平均栄養価は エネルギーKcal 塩分g 脂質g 低学年 648 2.5 20.6 中学年 680 2.6 20.9 高学年 712 2.7 21.3 中学生 780 3.0 22.4		納給食費の 納入方法 ●牛乳は毎日つきます。 ●はしは毎日持参してください。 ●都合により献立の一部が変更される場合があります。 ●給食で使用される「茹でスパゲティー」は、同一製造ラインで、卵、そばを使用する製品を製造しています。 ※材料上段数字は、エネルギー(Kcal)、下がたんぱく質です。 ※お魚には骨が付いている場合もあります。ささらないように取り除くなど注意して食べましょう。 □座振替です。毎月月末です。ただし振替日が休日の場合は翌営業日です。 振替開始は5月です。5月は4・5月分の2カ月分引き落としになります。		7 茹でスパゲティー カレーソーススパゲティー な菜の花コロッケ		(低)734 (中)753 (高)773 (中学)838 低30.4 中31.6 高32.9 中学36.1 豚ひき肉、大豆そぼろ、玉葱、人参、青ピーマン、にんにく、チーズ、トマトケチャップ、ウスターソース、三温糖、カレールウ ジャがいも、パン粉、砂糖、食塩、バターミックス、玉葱、菜の花、鶏肉、食用大豆油、でん粉、こしょう (原材料の一部に小麦、大豆、鶏肉を含む)		8 スライスパン クリームシチュー パリッオーネミートソース味 小松菜のドレッシング和えりんごジャム		(低)782 (中)787 (高)804 (中学)894 低29.6 中30.8 高31.8 中学35.6 ジャがいも、玉葱、鶏肉、パセリ、牛乳、チーズ、バター、生クリーム、食塩、こしょう、チキンコンソメ、ベジマメルソース、シチュールー (原材料の一部に乳、小麦、大豆、豚肉を含む) 玉葱、鶏肉、下マトケチャップ、しょうゆ、粒状植物性たん白、にんにく、砂糖、食塩、ビーフエキス調味料、チキンエキス調味料、香辛料、小麦粉、還元水あめ、植物油、大豆粉(原材料の一部に鶏肉、大豆、小麦、牛肉を含む) 小松菜、人参、コーン、イタリアンドレッシング 食物繊維、りんご、砂糖、水あめ(原材料の一部にりんごを含む)		9 ごはん カラーピーマンのカラフルスープ ショーロンポー2コ チンジャオロースー		(低)624 (中)666 (高)706 (中学)750 低27.4 中28.1 高28.8 中学29.6 黄ピーマン、赤ピーマン、ジャがいも、ショルダーベーコン(原材料の一部に豚肉を含む)、白ごま、しょうゆ、ラーメンスープ(原材料の一部に小麦、大豆、豚肉、ごま、鶏肉を含む)、しょうゆ、食塩、こしょう 豚肉、鶏肉、キャベツ、玉葱、たけのこ、生姜、豚脂、難消化性デキストリン、春雨、でん粉、しょうゆ、オイスターソース、砂糖、植物油、発酵調味料、食塩、香辛料、小麦粉、小麦たん白(原材料の一部に豚肉、鶏肉、大豆、小麦、ごまを含む) 豚肉、青ピーマン、たけのこ水煮、玉葱、清酒、でん粉、しょうゆ、青鶏肉ソース(原材料の一部に小麦、大豆、鶏肉を含む)					
12 ごはん 大根と油揚げの味噌汁 鶏のたまごま照り焼き 北海道名物! ラーメンサラダ		13 麦入りごはん わかめスープ ジューシー豚バラ丼 国産たくあん漬け		14 茹でうどん 鶏南蛮うどん 野菜かき揚げ オレンジ		(低)659 (中)704 (高)749 (中学)801 低26.1 中27.4 高28.5 中学30.0 大根、刻み揚げ、長ねぎ、みそ、かつおだし 鶏肉、パン粉、粉末状植物性たん白、植物油、ごま、しょうゆ、砂糖、パン粉、ぶどう糖、発酵調味料、チキンエキス、食塩、粉末がらスープ、魚介エキス、酵母エキス(原材料の一部に乳、鶏肉、小麦、大豆、ごまを含む) 生ラーメン(原材料の一部に小麦を含む)、ポークハム(原材料の一部に豚肉を含む)、きゅうり、しょうゆ、すし酢、三温糖、ごま油、白ごま		(低)610 (中)654 (高)696 (中学)742 低27.4 中28.4 高29.3 中学30.2 カットわかめ、人参、豆腐、長ねぎ、鶏ガラスープ、塩ラーメンたれ(原材料の一部に豚肉、鶏肉、りんご、小麦、大豆を含む)、白ごま、食塩、こしょう 豚バラ肉、玉葱、青ピーマン、しらたき、三温糖、しょうゆ、みりん、清酒、かつおだし 干し大根、糖類、食塩、醸造酢、酒精、小麦たん白酵素分解物、とうがらしぬか類(原材料の一部に小麦を含む)		(低)620 (中)634 (高)650 (中学)735 低25.3 中26.5 高27.7 中学31.5 鶏肉、玉葱、長ねぎ、刻み揚げ、鶏だし、そばつゆ、甘口、そばつゆ(原材料の一部に小麦、さば、大豆を含む)、みりん、しょうゆ、三温糖、とうがらし 玉葱、人参、ごぼう、しゅんぎく、小麦粉、食塩、揚げ油、粉末状植物性たん白(原材料の一部に小麦、大豆を含む) オレンジ(1/4)		15 コッペパン ポトフ 白身魚フライ 小袋ソース キャベツと人参のサラダ 飲むヨーグルト(牧家)		(低)617 (中)627 (高)634 (中学)725 低24.0 中24.7 高25.3 中学29.1 鶏肉、ジャがいも、セロリ、玉葱、白ワイン、食塩、こしょう、チキンコンソメ、ブイヨングラニュール ホキ、パン粉、小麦粉、でん粉、食塩(原材料の一部に小麦、大豆を含む) (原材料の一部にりんごを含む) キャベツ、にんじん、ぎゅうり、ノンエッグマヨネーズ、上白糖、食塩、こしょう ※この日は牛乳の代わりに飲むヨーグルトが付きまます。 ※伊達産の生乳を使用!		16 ごはん カニボールと白菜の中華煮 米粉の餃子2コ チンゲン菜の中華ナムル		(低)586 (中)631 (高)674 (中学)727 低21.5 中22.7 高24.0 中学26.1 かにボール(原材料の一部にかにを含む)、白菜、花いか、うずら卵、長ねぎ、生姜、でん粉、清酒、食塩、こしょう、塩ラーメンたれ(原材料の一部に豚肉、鶏肉、りんご、小麦、大豆を含む)、チキンコンソメ、鶏ガラスープ、キャベツ、にら、生姜、豚肉、豚脂、たん白加水分解物、食塩、香辛料、米粉、でん粉、発芽玄米粉、ぶどう糖、もち粉加工でん粉(原材料の一部に豚肉、大豆を含む) チンゲン菜、ささみ水煮(ささみ、食塩)、人参、もやし、中華ドレッシング(原材料の一部に小麦、大豆、りんご、ごま、鶏肉を含む)	
19 地産地消の日 ごはん 大滝産なめこ汁 おろし汁 黄金豚の生姜焼き ほうれん草のツナ和え		20 たけのこごはん たけのこごはんの素 すまし汁(鯛だし) さんまのおかか煮 もやしとじゃこのマヨ和え		21 茹でラーメン とんこつラーメン 花型豆腐ハンバーグ マイティーソース		(低)557 (中)597 (高)636 (中学)676 低23.4 中24.1 高24.8 中学25.7 大滝産なめこ水煮、大根おろし、長ねぎ、みそ、かつおだし 豚肉、生姜焼のたれ(原材料の一部に小麦、大豆を含む) ほうれん草、人参、まぐろ水煮(まぐろ、食塩)、三温糖、棒々鶏ドレッシング(原材料の一部に小麦、大豆、ごま、鶏肉、豚肉、ゼラチンを含む) 今日、伊達産と壮産の食材を使っ給食の日です! 栄養たっぷりなので残さずしっかり食べましょう☆		(低)586 (中)630 (高)673 (中学)720 低23.9 中24.8 高25.7 中学27.0 塩蔵たけのこ、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、しょうゆ、食塩、たんぱく加水分解物、魚介エキス(原材料の一部に小麦、大豆を含む) エビボール(原材料の一部にえび、魚介類、豚肉を含む)、長ねぎ、大根、かつおだし、清酒、食塩、鯛だし(原材料の一部に小麦、大豆、さばを含む) さんま、水あめ、でん粉、生姜、しょうゆ、かつお削りぶし、砂糖、発酵調味料、醸造酢、食塩、魚エキス(原材料の一部に小麦、大豆、さばを含む) もやし、もちめん、チンゲン菜、白ごま、上白糖、焼竹輪(えび、かに抜き)、しょうゆ、ノンエッグマヨネーズ ※原材料のちりめんは、えびかに、いかが、混ぜる方法で漁獲しています。		(低)753 (中)758 (高)762 (中学)882 低29.6 中29.9 高30.2 中学34.5 焼き豚(原材料の一部に卵、乳、大豆、小麦を含む)、もやし、白菜、人参、長ねぎ、メンマ水煮、カットわかめ、食塩、こしょう、チンタンスープ、白湯スープ(原材料の一部に乳、小麦、牛肉を含む)、ごま、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉を含む) 玉葱、豆腐、鶏肉、おから、植物油、人参、粒状植物性たん白、粉末状植物性たん白、砂糖、食塩、水溶性植物繊維、酵母エキス、小麦不使用しょうゆ、にんにくペースト、液状混合調味料、生姜ペースト、香辛料(原材料の一部に大豆、鶏肉を含む)		22 スライスパン コーンポタージュ ビック肉団子 きゅうりとハムのサラダ		(低)643 (中)656 (高)669 (中学)803 低22.9 中23.6 高23.9 中学29.1 コーン、玉葱、バター、生クリーム、脱脂粉乳、ショルダーベーコン(原材料の一部に豚肉を含む)、チーズ、チキンコンソメ、牛乳、食塩、こしょう、コーンクリームスープ(原材料の一部に乳、小麦、大豆、牛肉を含む) 鶏肉、豚肉、玉葱、パン粉、でん粉、豚脂、食塩、粉末状植物性たん白、粒状植物性たん白、たん白自己消化物、植物油、香辛料、トマトケチャップ、砂糖、醸造酢、しょうゆ、生姜、たん白加水分解物、バーム油(原材料の一部に鶏肉、豚肉、小麦、大豆、ごま、りんごを含む) きゅうり、ポークハム(原材料の一部に豚肉を含む)、キャベツ、三温糖、野菜、いっばいドレッシング(原材料の一部に小麦、大豆、りんごを含む)		23 入学進級お祝い給食 ターメリックライス お祝いポークカレー(乳アレルギー対応) ゆでブロッコリー 小袋マヨネーズ お祝いいちごゼリー		(低)692 (中)754 (高)814 (中学)893 低23.1 中24.7 高26.6 中学29.2 ターメリックパウダー、食塩、こしょう、オリーブ油 豚肉、ジャがいも、玉葱、人参、にんにく、食乳クリーム、赤ワイン、ウスターソース、トマトピューレ、チキンコンソメ、フライドオニオン、カレールウ 紹型の人参を探してみよう	
26 ごはん 中華スープ 棒餃子 はい鍋		27 ごはん 五色煮 豚肉のコロッケ キャベツのおかか和え のり佃煮		28 茹でスパゲティー 岩のリクリームスパゲティー ソフトイカリングフライ2コ		(低)626 (中)667 (高)707 (中学)750 低26.3 中27.2 高28.1 中学29.2 チャーシュー(原材料の一部に豚肉、小麦、大豆を含む)、もやし、長ねぎ、カットわかめ、白ごま、食塩、こしょう、しょうゆ、しょうゆ、ラーメンスープ(原材料の一部に小麦、大豆、豚肉、ごま、鶏肉を含む) キャベツ、玉葱、にら、生姜、豚肉、鶏肉、豚脂、粒状植物性たん白、パン粉、加工でん粉、食用植物油、しょうゆ、食塩、酵母エキス、砂糖、香辛料、小麦粉、酒精、植物油、麦芽糖(原材料の一部に豚肉、鶏肉、大豆、小麦を含む) 味付き豚肉(原材料の一部に豚肉、大豆、小麦、りんご、ごまを含む)、キャベツ、人参、青ピーマン、鶏肉揚げ、にんにく、生姜、清酒、こしょう、回鍋肉ソース(原材料の一部に小麦、大豆、ごまを含む)		(低)655 (中)704 (高)755 (中学)817 低24.7 中26.4 高28.0 中学30.7 鶏肉、さつまいも、つきこんやく、たけのこ水煮、さやいんげん、野菜つまみ揚げ(原材料の一部に大豆を含む)、三温糖、清酒、かつおだし、しょうゆ、ジャがいも、豚肉、玉葱、パン粉、小麦粉、乾燥マッシュポテト、豚脂、植物油、コーンフラワー、デキストリン、還元水あめ、でん粉、砂糖、食塩、香辛料(原材料の一部に豚肉、小麦、大豆を含む) キャベツ、人参、しょうゆ、三温糖、けずり筋ふりかけ用(原材料の一部にさばを含む) 糖類、しょうゆ、のり、みりん、にぼし、かつお(原材料の一部に小麦、大豆を含む)		(低)637 (中)653 (高)666 (中学)720 低31.4 中32.1 高33.2 中学36.1 のり、鶏肉、玉葱、コーン、しめじ水煮、牛乳、バター、チーズ、白ワイン、食塩、こしょう、チキンコンソメ、ベジマメルソース、ホワイトルウ(原材料の一部に小麦、豚肉を含む) いか、パン粉、食塩、亜鉛含有酵母、たん白加水分解物、香辛料、小麦粉、ファッツスプレッド、粉末状植物性たん白、全卵(原材料の一部に卵、小麦、いか、大豆、ゼラチンを含む)		30 味噌の日 ごはん 味噌けんちん汁 さばの道産子味噌煮 ブロッコリーと人参のごま和え 飲むヨーグルト(牧家)		(低)640 (中)684 (高)731 (中学)784 低28.0 中29.6 高31.2 中学33.7 豚肉、里芋、大根、長ねぎ、豆腐、ごぼう、みそ、かつおだし さば、小麦粉、みそ、グラニュー糖、発酵調味料(原材料の一部にさば、小麦、大豆を含む) ブロッコリー、人参、白すりごま、上白糖、しょうゆ、ごま油 ※この日は牛乳の代わりに飲むヨーグルトが付きまます。 ※伊達産の生乳を使用!					
学校給食費・給食日数 学校給食は全ての食材の購入に充てられます。																			
		学校別		単価		月別納品日		年額											
小学校		193日		243円		4月~2月 3900円 3月 3999円		46899円											
中学校1・2年生		192日		300円		4月~3月 4800円 4月~2月 4600円 3月 4000円		57600円 54600円											
中学校3年生		182日																	
★令和3年度学校給食納入通知書は後日通知いたします。 4・5月分の給食費の口座振替日は5月31日(月)になります。 ※残高不足にご注意下さい。																			