

3月

学校給食予定献立表



平成29年度 第523号

だて歴史の杜食育センター

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															
●牛乳は毎日つきます。 ●食器は定数どおり入れ、上向きにしてコンテナに入れてください。 ●お玉、トング、ごはんへらは食具専用かごの中に入れてください。 ●スプーンはメニューに合わせてつきます。同じ方向に入れて止め、スプーン専用かごに入れてください。 ●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。 ※材料上段数字は、上がエネルギー、下がたんぱく質です。		塩分・脂質平均栄養価は <table border="1"> <tr> <td>1杯分-Kcal</td> <td>塩分g</td> <td>脂質g</td> </tr> <tr> <td>低学年 627</td> <td>2.3</td> <td>20.4</td> </tr> <tr> <td>中学年 668</td> <td>2.4</td> <td>21.0</td> </tr> <tr> <td>高学年 703</td> <td>2.5</td> <td>21.3</td> </tr> <tr> <td>中学生 788</td> <td>2.9</td> <td>23.3</td> </tr> </table>		1杯分-Kcal	塩分g	脂質g	低学年 627	2.3	20.4	中学年 668	2.4	21.0	高学年 703	2.5	21.3	中学生 788	2.9	23.3			1 ナン キーマカレー (低)578 (中)599 (高)617 (中学)762 低28.0 中29.7 高31.1 中学37.3 豚ひき肉、鶏ひき肉、玉葱、人参、大豆をほろにんにく、赤ワイン、ウスターソース トマトケチャップ、カレーパウ、カレー粉、しょうゆ、塩 フライドオニオン、乾燥パセリ、サラダ油		2 ごはん 春雨スープ (低)605 (中)648 (高)689 (中学)734 低19.8 中20.5 高21.4 中学22.5 ロースハム(豚肉、卵たん白、大豆たん白、乳たん白) 人参、長ねぎ、春雨、豆腐、酒、しょうゆ、ラーメンスープ 鶏ガラスープ、塩、こしょう	
1杯分-Kcal	塩分g	脂質g																						
低学年 627	2.3	20.4																						
中学年 668	2.4	21.0																						
高学年 703	2.5	21.3																						
中学生 788	2.9	23.3																						
5 ごはん 水ぎょうざ (低)607 (中)650 (高)692 (中学)741 低21.1 中21.9 高22.6 中学23.8 水ぎょうざ(小麦粉、キャベツ、玉ねぎ、鶏肉、豚肉、長ねぎ、豚脂、卵白、粉太夫、小豆たん白、香辛料、ごま油、塩、ゼラチン、でん粉、オイスターソース、チキン風味調味料)人参、長ねぎ、カボチャ、生姜、にんにく、酒、みりん、塩、ラーメンスープ、こしょう、塩	6 ごはん みそおでん (低)545 (中)594 (高)641 (中学)752 低19.7 中20.9 高21.9 中学27.4 ジャがいも、大根、こんにゃく、焼き豆腐、うずら卵、野菜ミックスボール(たらすり身、でん粉、人参、砂糖、塩、魚肝油、植物油、ほうれん草パウダー、カロチノイド色素)みそ、みりん、しょうゆ	7 ごはん 豚キムチ丼 (低)584 (中)636 (高)685 (中学)750 低21.6 中23.1 高24.6 中学27.4 味付き豚肉(豚肉、しょうゆ、みりん、酒、砂糖、キムチの素、すりごご、ソテーオニオン、玉ねぎ、植物油、ごま油、酢、生姜、にんにく、こしょう、洋からし)玉ねぎ、ピーマン、人参、白滝、白菜キムチ(白菜、大根、玉ねぎ、人参、にんにく、りんご、ごま、唐辛子、かつおエキス、しょうゆ、調味料)三温糖、しょうゆ、みりん、酒	8 コッパン 野菜スープ (低)592 (中)602 (高)611 (中学)709 低25.9 中26.6 高27.3 中学31.2 鶏肉、ベーコン(豚肉、卵たん白、大豆たん白)ダイズポテト、玉葱、人参、かぶ、にんにく、オリーブ油、白ワイン、チキンコンソメ、パイオングラニューレ、塩、こしょう	9 ごはん じゃがベーコン (低)678 (中)731 (高)739 (中学)806 低19.1 中20.0 高20.9 中学22.2 ベーコン(豚肉、卵たん白、大豆たん白)じゃがいも、玉葱、人参、さやいんげん、しょうゆ、三温糖、みりん、酒、サラダ油																				
11 とんかつ(ミニソース) 豚ロース、塩、加工でん粉、パン粉、小麦粉、植物油、大豆粉	12 ごはん 石狩汁 (低)653 (中)700 (高)746 (中学)802 低22.4 中24.1 高25.4 中学28.1 鮭、ダイズポテト、大根、人参、長ねぎ、豆腐、生姜、みそ、かつおだし	13 ごはん ハヤシライス (低)661 (中)723 (高)780 (中学)882 低21.6 中23.4 高25.1 中学28.1 豚肉、ダイズポテト、玉葱、人参、むぎ枝豆、生クリーム、チーズ、バター、赤ワイン、ウスターソース、トマトピューレ、ハヤシルウ、エスパニョールソース、塩、こしょう、サラダ油	14 ごはん 四川豆腐 (低)602 (中)652 (高)695 (中学)757 低24.5 中26.0 高27.6 中学29.9 豚肉、豆腐、ほうれん草、人参、長ねぎ、たけのこ水煮、生姜、塩、ラーメンスープ、しょうゆ、豆板醤、酒、でん粉、サラダ油	15 スライスパン じゃがいもニョッキのスープ (低)698 (中)709 (高)718 (中学)789 低24.0 中24.2 高24.4 中学26.7 ジャがいもニョッキ(じゃがいも、小麦粉、加工でん粉、鶏卵、上新粉、塩)玉葱、人参、ベーコン(豚肉、卵たん白、大豆たん白)チキンコンソメ、パイオングラニューレ、白ワイン、塩、こしょう、乾燥パセリ、サラダ油	16 ごはん 中華スープ (低)589 (中)630 (高)670 (中学)761 低26.0 中24.2 高27.9 中学32.0 チョウシュー(豚肉、しょうゆ、砂糖、長ねぎ、にんにく、生姜)人参、もやし、長ねぎ、カットわかめ、しょうゆ、ラーメンスープ、白ごま、しょうゆ、塩、こしょう																			
12 ごはん 野菜コロッケ(ミニソース) ジャがいも、パン粉、豚脂、粒状植物性たん白、小麦粉加工品、とうもろこし、乾燥マッシュポテト、いんげん、砂糖、でん粉、貝カルシウム、酵母粉、植物油	13 ごはん フルーツゼリー和え (低)661 (中)723 (高)780 (中学)882 低21.6 中23.4 高25.1 中学28.1 夏みかん缶、パイナップル、りんごシロップ煮、マスカルゼリー(ぶどう糖加糖液糖、砂糖、マスカルゼリー果糖液糖、りんご濃縮果汁、ゲル化剤、クエン酸、香料)、カクテルゼリー(りんご果汁、桃果汁、豆乳、ピロリン酸第二鉄)	14 ごはん 肉しょうまい2コ (低)602 (中)652 (高)695 (中学)757 低24.5 中26.0 高27.6 中学29.9 豚肉、鶏肉、玉ねぎ、豚脂、でん粉、粉末状植物性たん白、チキンブイヨン、しょうゆ、はたてエキス、生姜、にんにく、小麦粉、粉末大豆たん白、ぶどう糖、発酵調味料	15 スライスパン ハンバーグ (低)698 (中)709 (高)718 (中学)789 低24.0 中24.2 高24.4 中学26.7 鶏肉、玉ねぎ、ペースト状植物性たん白、パン粉、豚脂、マーガリン、牛肉エキス、ウスターソース、トマトケチャップ、生姜、砂糖、乾燥卵白、チキンエキス、水あめ、香辛料	16 ごはん はたて貝柱風味フライ (低)589 (中)630 (高)670 (中学)761 低26.0 中24.2 高27.9 中学32.0 魚肉すり身、パン粉、はたてペースト、バター粉、でん粉、塩、砂糖、魚肉エキス、加工でん粉、植物油																				
13 ごはん きんぴらごぼう 切りごぼう、人参、さつま揚げスライス(魚肉、植物油、でん粉、植物たん白、砂糖、塩、ぶどう糖、卵白、魚肝油、発酵調味料、加工でん粉)白ごま、三温糖、しょうゆ、みりん、酒、植物油	14 ごはん もやしのナムル (低)602 (中)652 (高)695 (中学)757 低24.5 中26.0 高27.6 中学29.9 もやし、きゅうり、人参、ささみ水煮、中華ドレッシング(酢、しょうゆ、酢、長ねぎ、チキンエキス、長ねぎ、オイスターエキス、生姜、にんにく)	15 スライスパン マカロニサラダ (低)698 (中)709 (高)718 (中学)789 低24.0 中24.2 高24.4 中学26.7 マカロニ、キャベツ、きゅうり、人参、ホールコーン、まぐろ水煮、塩、こしょう、マヨネーズ(卵不使用)	16 ごはん 野菜炒め (低)589 (中)630 (高)670 (中学)761 低26.0 中24.2 高27.9 中学32.0 味付き豚肉(豚肉、しょうゆ、みりん、酒、すりごご、砂糖、酢、生姜、にんにく、こしょう、洋からし)キャベツ、人参、ピーマン、焼き肉のたれ、生姜、酒、塩、こしょう																					
19 ごはん ごまみそ汁 (低)611 (中)665 (高)715 (中学)828 低25.7 中27.2 高28.7 中学34.2 豚肉、大根、人参、長ねぎ、刻み揚げみそ、白ごま、練りごま、サラダ油、かつおだし	20 ごはん 焼きじゃがバター (低)614 (中)666 (高)714 (中学)780 低22.8 中24.8 高26.7 中学29.7 鶏肉、鶏卵、玉葱、人参、長ねぎ、白滝、刻み揚げ、たけのこ水煮、サラダ油、三温糖、みりん、酒、しょうゆ、かつおだし	<p>ご卒業おめでとう ございます</p>		22 コッパン チキンカツ(ミニソース) (低)785 (中)810 (高)832 (中学)952 低32.9 中33.5 高34.2 中学38.2 マカロニ、人参、玉葱、ホールコーン、乾燥パセリ、チーズ、カットウンナー(鶏肉、豚脂、植物油、粉末状植物性たん白、でん粉、塩、たん白加水分解物、玉ねぎ、香辛料、酵母エキス、加工でん粉)、生クリーム、牛乳、シチュールー、ベシメルソース、こしょう	22 コッパン ブロッコリーサラダ (低)785 (中)810 (高)832 (中学)952 低32.9 中33.5 高34.2 中学38.2 鶏肉、玉ねぎ、でん粉、植物性たん白、パン粉、小麦粉、香辛料、酵母エキス、乳化剤、植物油 ブロッコリー、まぐろ水煮、コーンクリームドレッシング(酢、植物油、コーンパウダー、コーン、乳化剤、玉ねぎ、人参エキス)																			

3月分の給食費口座振替日は、4月2日(月)になります。

※残高不足にならないようご注意ください。

学校給食費は1食あたりの金額に、年間食数を乗じたものが年間給食費になります。これを12ヶ月で均等割したものが月々の給食費です。(端数は3月)学校行事等により年間食数を消化できない場合があります。(学校・学年で異なります。)この場合、3月の給食費で調整されます。

例) 小学校6年生 年間消化数が188食(通常190食)で2食余った場合
3月分請求額 3,270円-486円(1食243円×2) = 2,784円

3月は年度末です。平成29年度給食費の納め忘れがないように注意してください。事情により、納めることができない場合は、必ず納付相談を行ってください。

○納付相談 平日9時～17時まで
○だて歴史の杜食育センター 電話 23-4019
※来所時間を事前にご連絡いただければ都合のよい時間にお待ちします。

給食費未納の世帯については食育センター職員が家庭・職場訪問いたします。