



学校給食予定献立表



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 1杯分-Kcal 塩分g 脂質g 低学年 638 2.4 20.2 中学年 676 2.6 20.8 高学年 713 2.7 21.4 中学生 788 3.0 22.7		1 ごはん 	(低)610 (中)658 (高)704 (中学)761 低27.5 中29.1 高30.4 中学32.6 鶏肉、つきこんにゃく、鶏ごぼうすり身ボール(魚肉すり身、鶏肉、玉葱、ごぼう、人参、生姜、大豆タンパク質、パン粉、全卵、砂糖、小麦粉、食塩、加工澱粉)長ねぎ、人参、ごぼう、生姜、かつおだし、みそ	2 ごどものメニュー わかめごはん 	(低)679 (中)728 (高)774 (中学)833 低24.0 中25.7 高27.4 中学30.1 大根、鶏肉、こんにゃく、うずら卵、人参、さやいんげん、酒、三温糖、みりん、とうがらし、かつおだし、しょうゆ	納給入食費の方法 口座振替です。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月からです。5月は4月分の2ヵ月分の引き落としになります。		給食費に関する問い合わせは だて歴史の杜食育センターへ 伊達市梅本町1番地8 1a.0142-23-4019 残高不足による振替え不能分は、翌月合算して引き落とされます。	
7 ごはん 	(低)616 (中)665 (高)713 (中学)785 低28.2 中29.9 高31.3 中学35.3 豚肉、大根、人参、長ねぎ、刻み揚げ、白ごま、練りごま、豆腐、かつおだし、みそ	8 おぼい 麦入りごはん 	(低)672 (中)731 (高)790 (中学)893 低21.9 中23.5 高25.4 中学28.4 鶏肉、ダイズポテト、豆乳クリーム、カールウ、玉葱、人参、にんにく、フライドオニオン、赤ワインソース、トマトピューレ、チキンコンソメ、塩、しょうゆ	9 ゆ 茹でラーメン 	(低)640 (中)646 (高)653 (中学)689 低24.9 中25.5 高26.2 中学29.3 焼き豚(卵、大豆、小麦を含む)、もやし、長ねぎ、カットわかめ、なすとスライス(魚肉、でん粉、砂糖、塩、調味料、加工でん粉(小麦粉)、かつお)、チゲソース、塩、しょうゆ、ごぼう、しょうゆ	10 スライスパン 		(低)739 (中)760 (高)778 (中学)788 低26.3 中26.7 高27.4 中学30.4 ダイズポテト、玉葱、ベーコン(豚肉、卵たん白大豆たん白)、人参、ホールコーン、アスパラ、牛乳、生クリーム、チーズ、バター、食塩、こしょう、チキンコンソメ、ベシメルソース、シチュールウ	
14 ごはん 	(低)503 (中)546 (高)585 (中学)629 低24.6 中25.4 高26.2 中学27.4 なめこ、大根、人参、長ねぎ、乾燥わかめ、豆腐、かつおだし、みそ	15 ごはん 	(低)644 (中)698 (高)750 (中学)821 低24.0 中25.8 高27.6 中学30.4 味付豚肉(豚肉、しょうゆ、みりん、酒、すりご、砂糖、生姜、酢、にんにく、ごま、こしょう、洋からし)、玉葱、ピーマン、人参、しらたき、三温糖、しょうゆ、ちくわ、みりん、酒、かつおだし	16 ゆ 茹でうどん 	(低)584 (中)599 (高)616 (中学)711 低23.8 中24.8 高25.8 中学30.8 豚肉、人参、玉葱、なすとスライス(魚肉、でん粉、砂糖、塩、調味料、加工でん粉(小麦、タピオカ))、長ねぎ、うずら卵、カールウ、カレーだし、みりん、酒、しょうゆ	17 コッペパン 		(低)628 (中)648 (高)672 (中学)775 低29.4 中30.1 高30.8 中学34.3 玉葱、人参、ベーコン(豚肉、卵たん白、大豆たん白)、ホールコーン、コーンクリーム、バター、生クリーム、チーズ、脱脂粉乳、コーンクリームソースの素、チキンコンソメ、こしょう、牛乳、食塩	
21 ごはん 	(低)592 (中)642 (高)688 (中学)752 低19.2 中20.2 高21.1 中学22.4 ダイズポテト、人参、長ねぎ、大根、刻み揚げ、えのきたし、みそ、かつおだし	22 ごはん 	(低)556 (中)606 (高)651 (中学)717 低23.5 中24.8 高26.0 中学28.1 大根、味付豚肉(豚肉、しょうゆ、みりん、酒、砂糖、キムチの素、すりご、からし、玉葱、植物油、ごま油、酢、生姜、にんにく、こしょう、洋からし)、人参、厚揚げ、たけのこ水蒸、さやいんげん、こんにゃく、生姜、みりん、酒、豆板醤、三温糖、しょうゆ	23 ゆ 茹でスパゲティ 	(低)717 (中)735 (高)753 (中学)811 低27.9 中28.9 高29.9 中学33.1 まぐろ水煮、ほうれん草、玉葱、バター、ホールコーン、牛乳、チーズ、ホワイトソース、食塩、こしょう、チキンコンソメ、ベシメルソース、ホワイトシチュー	24 スライスパン 		(低)691 (中)702 (高)712 (中学)798 低24.0 中24.4 高24.7 中学28.0 ダイズポテト、人参、玉葱、キャベツ、セロリ、白ワイン、こしょう、ベーコン(豚肉、卵たん白大豆たん白)、チキンコンソメ、ベシメルソース、わかめ、鶏肉、豚脂肪、でん粉、香辛料、海藻粉末、食塩、酵母エキス、砂糖、香辛料抽出物	
28 ごはん 	(低)650 (中)705 (高)756 (中学)823 低25.1 中26.7 高28.4 中学31.2 里芋、こんにゃく、長ねぎ、人参、豆腐、ごぼう、鶏肉、刻み揚げ、かつおだし、みりん、しょうゆ	29 ごはん 	(低)662 (中)717 (高)770 (中学)844 低26.2 中28.0 高29.8 中学32.8 豚ひき肉、豆腐、でん粉、三温糖、長ねぎ、生姜、酒、豆板醤、麻婆豆腐の素、みそ、しょうゆ	30 おむい 麦入りごはん 	(低)649 (中)707 (高)764 (中学)863 低20.1 中21.7 高23.3 中学25.8 豚肉、玉葱、人参、にんにく、めじろ水煮、バター、赤ワイン、ウスターソース、トマトケチャップ、ハヤシシルウ、ディナハヤシブレイク	31 コッペパン 		(低)689 (中)700 (高)709 (中学)833 低25.8 中26.4 高27.2 中学31.7 玉葱、人参、ホールコーン、キャベツ、トマト、ミックスビーンズ、(黄大豆、青大豆、いんげん豆)がら、鶏肉、サラダ油、食塩、こしょう、パプリカ、みりん、チキンコンソメ、ベシメルソース	
7 ごはん 	(低)616 (中)665 (高)713 (中学)785 低28.2 中29.9 高31.3 中学35.3 鶏肉、大根、人参、長ねぎ、刻み揚げ、白ごま、練りごま、豆腐、かつおだし、みそ	8 おぼい 麦入りごはん 	(低)672 (中)731 (高)790 (中学)893 低21.9 中23.5 高25.4 中学28.4 鶏肉、ダイズポテト、豆乳クリーム、カールウ、玉葱、人参、にんにく、フライドオニオン、赤ワインソース、トマトピューレ、チキンコンソメ、塩、しょうゆ	9 ゆ 茹でラーメン 	(低)640 (中)646 (高)653 (中学)689 低24.9 中25.5 高26.2 中学29.3 焼き豚(卵、大豆、小麦を含む)、もやし、長ねぎ、カットわかめ、なすとスライス(魚肉、でん粉、砂糖、塩、調味料、加工でん粉(小麦粉)、かつお)、チゲソース、塩、しょうゆ、ごぼう、しょうゆ	10 スライスパン 		(低)739 (中)760 (高)778 (中学)788 低26.3 中26.7 高27.4 中学30.4 ダイズポテト、玉葱、ベーコン(豚肉、卵たん白大豆たん白)、人参、ホールコーン、アスパラ、牛乳、生クリーム、チーズ、バター、食塩、こしょう、チキンコンソメ、ベシメルソース、シチュールウ	
14 ごはん 	(低)503 (中)546 (高)585 (中学)629 低24.6 中25.4 高26.2 中学27.4 なめこ、大根、人参、長ねぎ、乾燥わかめ、豆腐、かつおだし、みそ	15 ごはん 	(低)644 (中)698 (高)750 (中学)821 低24.0 中25.8 高27.6 中学30.4 味付豚肉(豚肉、しょうゆ、みりん、酒、すりご、砂糖、生姜、酢、にんにく、ごま、こしょう、洋からし)、玉葱、ピーマン、人参、しらたき、三温糖、しょうゆ、ちくわ、みりん、酒、かつおだし	16 ゆ 茹でうどん 	(低)584 (中)599 (高)616 (中学)711 低23.8 中24.8 高25.8 中学30.8 豚肉、人参、玉葱、なすとスライス(魚肉、でん粉、砂糖、塩、調味料、加工でん粉(小麦、タピオカ))、長ねぎ、うずら卵、カールウ、カレーだし、みりん、酒、しょうゆ	17 コッペパン 		(低)628 (中)648 (高)672 (中学)775 低29.4 中30.1 高30.8 中学34.3 玉葱、人参、ベーコン(豚肉、卵たん白、大豆たん白)、ホールコーン、コーンクリーム、バター、生クリーム、チーズ、脱脂粉乳、コーンクリームソースの素、チキンコンソメ、こしょう、牛乳、食塩	
21 ごはん 	(低)592 (中)642 (高)688 (中学)752 低19.2 中20.2 高21.1 中学22.4 ダイズポテト、人参、長ねぎ、大根、刻み揚げ、えのきたし、みそ、かつおだし	22 ごはん 	(低)556 (中)606 (高)651 (中学)717 低23.5 中24.8 高26.0 中学28.1 大根、味付豚肉(豚肉、しょうゆ、みりん、酒、砂糖、キムチの素、すりご、からし、玉葱、植物油、ごま油、酢、生姜、にんにく、こしょう、洋からし)、人参、厚揚げ、たけのこ水蒸、さやいんげん、こんにゃく、生姜、みりん、酒、豆板醤、三温糖、しょうゆ	23 ゆ 茹でスパゲティ 	(低)717 (中)735 (高)753 (中学)811 低27.9 中28.9 高29.9 中学33.1 まぐろ水煮、ほうれん草、玉葱、バター、ホールコーン、牛乳、チーズ、ホワイトソース、食塩、こしょう、チキンコンソメ、ベシメルソース、ホワイトシチュー	24 スライスパン 		(低)691 (中)702 (高)712 (中学)798 低24.0 中24.4 高24.7 中学28.0 ダイズポテト、人参、玉葱、キャベツ、セロリ、白ワイン、こしょう、ベーコン(豚肉、卵たん白大豆たん白)、チキンコンソメ、ベシメルソース、わかめ、鶏肉、豚脂肪、でん粉、香辛料、海藻粉末、食塩、酵母エキス、砂糖、香辛料抽出物	
28 ごはん 	(低)650 (中)705 (高)756 (中学)823 低25.1 中26.7 高28.4 中学31.2 里芋、こんにゃく、長ねぎ、人参、豆腐、ごぼう、鶏肉、刻み揚げ、かつおだし、みりん、しょうゆ	29 ごはん 	(低)662 (中)717 (高)770 (中学)844 低26.2 中28.0 高29.8 中学32.8 豚ひき肉、豆腐、でん粉、三温糖、長ねぎ、生姜、酒、豆板醤、麻婆豆腐の素、みそ、しょうゆ	30 おむい 麦入りごはん 	(低)649 (中)707 (高)764 (中学)863 低20.1 中21.7 高23.3 中学25.8 豚肉、玉葱、人参、にんにく、めじろ水煮、バター、赤ワイン、ウスターソース、トマトケチャップ、ハヤシシルウ、ディナハヤシブレイク	31 コッペパン 		(低)689 (中)700 (高)709 (中学)833 低25.8 中26.4 高27.2 中学31.7 玉葱、人参、ホールコーン、キャベツ、トマト、ミックスビーンズ、(黄大豆、青大豆、いんげん豆)がら、鶏肉、サラダ油、食塩、こしょう、パプリカ、みりん、チキンコンソメ、ベシメルソース	

学校給食費・給食日数				
学校別	単価	月別納入費	年額	
小学校	190日	243円	4~2月 3,900円 3月 3,270円	46,170円
中学1・2年	192日	300円	4~3月 4,800円	57,600円
中学3年	180日	300円	4~3月 4,500円	54,000円

★平成30年度学校給食納入通知書は、後日個人通知いたします。

- 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が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、スプーン専用が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。