



# 学校給食予定献立表



伊達150年 だて歴史の杜食育センター

平成31年度 第536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
<b>8</b> ごはん かぼちゃ団子の味噌汁 わかどり若鶏の唐揚げ2コ	(低)681 (中)731 (高)779 (中学)841 低21.5 中22.6 高23.6 中学25.2 大根、人参、プチ南瓜もち 刻み揚げ、長ねぎ、みそ、かつおだし 鶏肉、小麦粉、でん粉、しょうゆ、砂糖、大豆油 食塩、香辛料、チキンミートパウダー、揚げ油 加工でん粉、調味料、乳化剤、重曹、増粘剤 (原材料の一部に鶏肉、小麦、大豆を含む)	<b>9</b> ごはん しんせん豆腐 やさい野菜入り肉焼売 小1コ 中2コ	(低)612 (中)665 (高)715 (中学)842 低27.3 中29.2 高31.0 中学36.6 豆腐、小松菜、人参、長ねぎ、たけのこ、豚肉 でん粉、生姜、清酒、しょうゆ、豆板醤、食塩 塩ラーメンスープ (原材料の一部に豚肉、鶏肉、小麦、りんご、大豆を含む) 鶏肉、とうもろこし、人参、豚脂、玉葱、豚肉、植物性たん白 はちみつ、でん粉加工食品、パン粉、生オリーブオイル、 小麦粉、砂糖、しょうゆ、食塩、水あめ、乳化剤、 酢酸ナトリウム、香辛料、炭酸カルシウム、ピロリン酸第二鉄、 乳化剤 (原材料の一部に小麦、大豆、鶏肉、豚肉を含む)	<b>10</b> ごはん 茹でスパゲティ カレーソース スパゲティ	(低)714 (中)734 (高)753 (中学)817 低29.1 中30.2 高31.4 中学34.6 豚ひき肉、大豆そぼろ、玉葱、人参 青ピーマン、チーズ、トマトケチャップ ウスターソース、三温糖、にんにく カレールー、食塩 じゃがいも、小麦粉、砂糖 ショートニング、大豆、イースト 食塩、でん粉、植物性たん白 植物性油脂、玉葱、菜の花、鶏肉 食用大豆油、香辛料 (原材料の一部に小麦、大豆、鶏肉を含む)	<b>11</b> ごはん スライスパン ポトフ あみや網焼きハンバーグ	(低)701 (中)708 (高)715 (中学)788 低28.2 中28.8 高29.1 中学31.8 ダイスポテト、人参、玉葱、セロリ、鶏肉 ショルダーベーコン(原材料の一部に豚肉を含む) 白ワイン、こしょう、チキンコンソメ、食塩 ブイヨングラニュール 鶏肉、玉葱、ペースト状植物性たん白、パン粉 豚脂、粒状植物性たん白、マーガリン、しょうゆ 牛肉エキス、食塩、ウスターソース、生葱、砂糖 トマトケチャップ、香辛料、ぶどう糖、乾燥卵白 調味料、着色料、カラメル色素、水あめ、清酒 チキンエキス、増粘剤、カラメル色素 (原材料の一部に鶏肉、小麦、大豆、乳、豚肉 牛肉、りんご、卵を含む)	<b>12</b> ごはん 鶏ごぼうごはん かきたま汁 やさい野菜入りつくね 小1コ 中2コ	(低)583 (中)628 (高)673 (中学)765 低21.1 中22.4 高23.4 中学27.3 (原材料の一部に鶏肉、小麦、大豆を含む) 鶏卵、たけのこ、人参、ほうれん草 かまぼこ(原材料の一部に小麦、大豆、卵を含む) でん粉、かつおだし、清酒、食塩、しょうゆ、みりん 植物性たん白、小麦粉、玉葱、パン粉 水あめ、でん粉、植物油脂、砂糖、しょうゆ ウスターソース、食塩、香辛料、調味エキス、増粘剤 アミノ酸等、リン酸塩、着色料 (原材料の一部に鶏肉、大豆、小麦を含む)
<b>15</b> ごはん 豆腐とじゃがいもの味噌汁 さば塩焼き スタミナ野菜炒め	(低)650 (中)703 (高)751 (中学)818 低31.5 中33.5 高35.3 中学38.2 豆腐、ダイスポテト、長ねぎ、人参 玉葱、みそ、かつおだし さば、食塩 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) 青ピーマン、キャベツ、人参、生姜、清酒 焼肉のたれ、食塩 (原材料の一部に小麦、りんご、鶏、大豆、ごまを含む)	<b>16</b> ごはん ポークカレー フルーツゼリー和え	(低)655 (中)714 (高)772 (中学)872 低20.4 中22.0 高23.8 中学26.3 豚肉、じゃがいも、玉葱、人参 豆乳クリーム、にんにく、カレールー 赤ワイン、ウスターソース トマトピューレ、フライドオニオン チキンコンソメ、しょうゆ みかん缶、パイナップル缶、白桃缶 マスカットゼリー (原材料の一部にりんごを含む) カクテルゼリー (原材料の一部にりんご、大豆、桃を含む)	<b>17</b> ごはん 五目うどん 鮭メンチカツチーズ 入学・進学おめでとう! お祝いいちごゼリー	(低)613 (中)629 (高)644 (中学)716 低28.5 中29.7 高31.1 中学34.9 豚肉、刻み揚げ、人参、長ねぎ、もやし、食塩 清酒、焼き竹輪 (原材料の一部にえび、かに、小麦、大豆、豚肉を含む) 三温糖、みりん、しょうゆ、かつおだし 鮭、玉葱、プロセスチーズ、パン粉、植物油脂 KGパウダー、でん粉、加工でん粉、豚コラーゲン 砂糖、食塩、小麦粉、植物性たん白、ぶどう糖 ベーキングパウダー、食用油脂 (原材料の一部に小麦、乳、鮭、大豆、豚肉を含む) いちご、いちご果汁、砂糖、ぶどう糖、糖液糖 ぶどう糖、植物油脂、豆乳、水あめ、大豆粉 ゲル化剤、酸味料、紅藍色素、乳化剤、香料 安定剤、pH調整剤、ピロリン酸第二鉄 (原材料の一部に大豆を含む)	<b>18</b> ごはん コーンポタージュ ポークフランク (小袋ケチャップ) キャベツと人参のサラダ	(低)594 (中)612 (高)628 (中学)735 低28.6 中29.4 高29.8 中学33.5 玉葱、人参、コーン ベーコン(原材料の一部に卵、乳、豚肉、大豆を含む) バター、生クリーム、チーズ、脱脂粉乳、チキンコンソメ こしょう、牛乳、食塩、コンソームスープ (原材料の一部に小麦、乳、牛肉を含む) 豚肉、馬鈴薯でん粉、豚血漿 食塩、砂糖、酵母エキス 香辛料 キャベツ、きゅうり、人参、青じそドレッシング (原材料の一部に小麦、大豆、りんご、豚肉を含む)	<b>19</b> ごはん 中華丼 五目包子 2コ	(低)620 (中)669 (高)718 (中学)778 低27.9 中29.9 高31.9 中学35.1 豚肉、むきえび、花衣、たけのこ、玉葱 人参、白菜、うずら卵、でん粉、サラダ油 生姜、清酒、こしょう、チキンコンソメ 食塩、鶏ガラスープ、塩ラーメンスープ (原材料の一部に豚肉、鶏肉、小麦、りんご、大豆を含む) キャベツ、玉葱、人参、にら、鶏肉、豚肉 たら、でん粉、豆腐、ひじき、しょうゆ 砂糖、植物油、発酵調味料、食塩 オイスターソース、生姜、魚介エキス 魚介エキス調味料、香辛料、小麦粉 粉末油脂、還元でん粉糖化物、ぶどう糖 乳化剤、粉末状植物性たん白 豆腐用凝固剤、加工でん粉 (原材料の一部に鶏肉、豚肉、大豆、小麦、ごまを含む)
<b>22</b> ごはん 鶏団子汁 あじフライ 漬け物風サラダ 野菜と雑穀のふりかけ	(低)634 (中)683 (高)729 (中学)789 低23.4 中24.5 高25.7 中学27.3 とり団子(原材料の一部に鶏肉、豚肉、小麦、大豆を含む) じゃがいも、豆腐、人参、つきこんにやく 大根、長ねぎ、みそ、かつおだし あじ、パン粉、小麦粉、食塩、乳化剤 増粘多糖類、調味料、打ち粉 (原材料の一部に小麦、大豆、豚肉を含む) きゅうり、セロリ、大根、人参 佃煮名人(いわし、椎茸、ごま、かつお節、塩昆布) (原材料の一部に小麦、大豆、ごまを含む) 煎り米、塩漬青菜、うるちひえ、砂糖、でん粉、食塩 乾燥マッシュポテト、とうもろこしフレーク、キスアパ トマフレーク、還元水あめ、モロヘイヤ粉末 かぼちゃ粉末、昆布エキス、酵母エキス かつお削り節粉末、酸化防止剤、カロチン色素	<b>23</b> ごはん チキンの山椒焼き ほうれん草の胡麻和え	(低)583 (中)633 (高)681 (中学)744 低28.6 中30.1 高31.6 中学34.0 さつまいも、つきこんにやく、たけのこ、人参 さやいんげん、豚肉、ミニ野菜揚げ (原材料の一部に大豆を含む)、三温糖 清酒、しょうゆ、かつおだし 鶏肉、しょうゆ、みりん、砂糖、山椒 (原材料の一部に鶏肉、大豆、小麦を含む) ほうれん草、白菜、人参、白ごま 上白糖、しょうゆ、ごま油	<b>24</b> ごはん とんこつラーメン たまねぎ玉葱コロッケ	(低)612 (中)620 (高)628 (中学)702 低26.1 中27.0 高28.0 中学31.8 豚肉、白菜、人参、長ねぎ、もやし なたまきスライス(原材料の一部に小麦を含む) カットわかめ、こしょう、チタンソース、食塩 白湯スープ (原材料の一部に小麦、乳、大豆、ゼラチン、豚肉 牛肉、鶏肉、ごまを含む) 玉葱、人参、かつお節、パン粉、砂糖、マヨネーズ マーガリン、清酒、豚コラーゲン、食塩、香辛料、でん粉 植物油脂、小麦粉、コーンフラワー、脱脂大豆粉末 乳化剤、調味料、増粘多糖類、酸味料、焼成カルシウム 着色料、香辛料抽出物、香料 (原材料の一部に大豆、小麦、乳、豚肉を含む)	<b>25</b> ごはん グラタン風煮 ふっくら肉団子 小1コ 中2コ だいこん大根サラダ	(低)695 (中)713 (高)731 (中学)882 低25.8 中26.4 高27.3 中学33.1 マカロニ、人参、玉葱、コーン、鶏肉 生クリーム、牛乳、チーズ、食塩、こしょう ペンハメルソース、シチュールー (原材料の一部に小麦、乳、豚肉、大豆を含む) 鶏肉、豚肉、玉葱、粒状植物性たん白、豚脂 パン粉、粉末状植物性たん白、砂糖、しょうゆ 食塩、チキンエキス、加工でん粉、カラメル色素 調味料、醸造酢、ごま油、オイスターエキス ポークエキス、増粘剤、着色料、揚げ油 (原材料の一部に鶏肉、豚肉、大豆、小麦、ごまを含む) 大根、きゅうり、人参 まぐろ水煮(まぐろ、食塩) コーンクリームドレッシング	<b>26</b> ごはん わかめスープ 豆腐の肉みそあん包み チンジャオロース	(低)582 (中)630 (高)675 (中学)733 低26.4 中28.3 高29.9 中学32.9 チャーシュー (原材料の一部に豚肉、小麦、大豆を含む) 人参、もやし、長ねぎ、カットわかめ、白ごま、しょうゆ 食塩、こしょう、しょうゆラーメンスープ (原材料の一部に小麦、大豆、豚肉、鶏肉、ごまを含む) 玉葱、人参、いりごぼう、豆腐、植物油 砂糖、大豆水煮、でん粉、粉末状植物性たん白 豚肉、大豆粉、難消化性デキストリン、しょうゆ 粒状植物性たん白、食塩、かつおエキス調味料 豆みそ、酵母エキス、あおき加工品、乾燥わかめ 増粘剤、豆腐用凝固剤、ピロリン酸第二鉄 (原材料の一部に大豆、豚肉、小麦、ごまを含む) 青ピーマン、豚肉、たけのこ、玉葱、しょうゆ、食塩 清酒、でん粉、チンジャオロースの素 (原材料の一部に小麦、大豆、鶏肉、豚肉を含む)

### 塩分・脂質平均栄養価は

	Ical	Kcal	塩分g	脂質g
低学年	635	2.3	19.8	
中学年	671	2.5	20.3	
高学年	706	2.6	20.8	
中学生	788	3.0	22.6	

- 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。
- ※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。

### 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31年度学校給食納入通知書は、後日個人通知いたします。

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月です。5月は4・5月分の2カ月分引き落としになります。

### 給食費の納入方法

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71番地8  
TEL0142-23-4019

残高不足による振り替え不能分は、翌月合算して引き落とされます。

### 4・5月分の給食費の口座振替日は、5月31日(金)になります。

※残高不足にご注意ください。