



学校給食予定献立表



だて歴史の杜食育センター

令和元年度 第537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 639 2.4 19.4 中学年 675 2.5 19.9 高学年 708 2.6 20.4 中学生 795 3.0 22.1		7 ごはん 大根と油揚げの味噌汁 いわしの梅煮 シーチキンサラダ	(低)621 (中)667 (高)709 (中学)759 低25.3 中26.6 高27.8 中学29.6 大根、刻み揚げ、豚肉、人参、長ねぎ、カットわかめ、かつおだし、みそ いわし、水あめ、でん粉、梅肉ペースト、かつお削り節、砂糖、しょうゆ、梅酢、発酵調味料、こんぶだし、増粘剤、着色料(原材料の一部に小麦、大豆を含む) キヤベツ、きゅうり、人参、コーン、まぐろ水煮(まぐろ、食塩)、食塩、こしょう、ノンエッグマヨネーズ	8 ごはん ぶた豚 枝豆コロッケ	(低)603 (中)653 (高)699 (中学)763 低24.7 中26.6 高28.4 中学31.4 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) 玉葱、青ピーマン、人参、しらたき、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、しょうゆ、みりん、清酒、かつおだし じゃがいも、枝豆、乾燥マッシュポテト、パン粉、植物油、小麦粉、でん粉 還元水あめ、植物性たん白、砂糖、食塩、加工でん粉、着色料、乳化剤(原材料の一部に大豆、小麦、乳を含む)	9 コッペパン ウイナーと野菜のケチャップ煮 サラダステーキ イタリアンサラダ いちごジャム	(低)710 (中)730 (高)745 (中学)867 低25.8 中26.8 高27.3 中学31.9 ウイナー(原材料の一部に豚肉を含む)、玉葱、じゃがいも、人参、マッシュルーム、さやいんげん、赤ワイン、トマトケチャップ、食塩、こしょう、鶏ガラスープ、甘白チリソース(原材料の一部に小麦、大豆、りんご、鶏肉を含む) キヤベツ、玉葱、ブロッコリー、じゃがいも、人参、肉すり身、豆腐、植物油、砂糖、枝豆、たん白加水分解物、粉末状たん白、食塩、でん粉、魚介エキス、酵母エキス、香料、加工でん粉、調味料(アミノ酸)、豆腐凝固剤(原材料の一部に大豆を含む) 人参、キヤベツ、まぐろ水煮(まぐろ、食塩)、イタリアンドレッシング 食物繊維(ポリデキストロース)、いちご、砂糖、着色料(ベクチン)、酸味料、香料	10 ごはん 中華スープ 小松菜入り焼売2コ ほうろ鍋 回鍋肉	(低)604 (中)646 (高)686 (中学)739 低29.4 中30.5 高31.7 中学33.5 チョーシュー(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、しょうゆ、白ごま、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、魚介類、ごまを含む) 豚肉、玉葱、小松菜、豚皮、パン粉、砂糖、食塩、たん白加水分解物、香辛料、ピロリン酸第二鉄、小麦粉、グルテン(原材料の一部に豚肉、小麦、大豆を含む) 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)、キヤベツ、人参、青ピーマン、細切揚げ、サラダ油、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、鶏肉、豚肉を含む)
13 ごはん こん根菜汁 発芽玄米つくね おかか和え	(低)596 (中)639 (高)682 (中学)732 低23.9 中25.1 高26.1 中学28.3 鶏肉、大根、ごぼう、つきこんにやく、長ねぎ、刻み揚げ、かつおだし、しょうゆ、みりん 鶏肉、パン粉、粉末状大豆たん白、玉葱、豚脂、発芽玄米、食塩、砂糖、酵母エキス、香料、加工でん粉、果糖ぶどう糖液糖、発酵調味料、いくちしょうゆ、かつお節エキス、しょうゆ調味料、増粘剤(加工でん粉)(原材料の一部に鶏肉、小麦、大豆、豚肉を含む) 白菜、人参、焼き竹輪(原材料の一部にえび、かに、小麦、大豆、豚肉を含む) 揚げずりぶし(原材料の一部にさばを含む)、ごま油、みりん、しょうゆ	14 むぎい 麦入りごはん チキンカレー ヨーグルト白玉和え	(低)663 (中)719 (高)772 (中学)866 低19.7 中20.6 高21.6 中学23.3 鶏肉、じゃがいも、玉葱、人参、豆乳クリーム、にんにく、赤ワイン、ウスターソース、トマトピューレー、チキンコンソメ、しょうゆ、フライドオニオン、カレールウ みかん缶、パイン缶、ヨーグルト、白玉も(原材料の一部に大豆を含む)、上白糖、カクテルゼリー(原材料の一部にりんご、大豆、桃を含む)	15 ゆ 茹でラーメン しお塩ラーメン ミニアメリカンドッグ ◎2コ ◎3コ (小袋ケチャップ)	(低)808 (中)817 (高)826 (中学)995 低34.1 中35.1 高35.9 中学42.4 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、なるとスライス(原材料の一部に小麦を含む)、チンタンスープ、こしょう、塩ラーメンスープ(原材料の一部に豚肉、鶏肉、りんご、小麦、大豆を含む) 小麦粉、砂糖、パン粉、でん粉、植物油、粉末状植物性たん白、食塩、肉すり身、揚げ油、ベースト状植物性たん白、醸造酢、玉葱エキス、香味食用油、かつおエキス、酵母エキス、加工でん粉、ソルビトール、ペーキングパウダー、炭酸カルシウム、調味料(アミノ酸等)、香料、着色料、香辛料、香辛料抽出物(原材料の一部に小麦、大豆を含む)	16 スライスパン マカロニスープ ふっくらデミグラスハンバーグ ミニトマト2コ	(低)622 (中)634 (高)643 (中学)718 低28.9 中29.5 高30.2 中学33.4 玉葱、人参、コーン、キヤベツ、鶏肉、パセリ、アルファルファ、粉末マカロニ、オリーブ油、食塩、バジル、ミックスビーンズ(大豆、いんげんまめ)、こしょう、にんにく、チキンコンソメ、ブイヨングラニューール 鶏肉、玉葱、植物性たん白、牛脂、牛肉、豚肉、砂糖、パン粉、小麦粉加工品、食塩、しょうゆ、香辛料、調味料、ウスターソース、酵母エキス、植物油、加工でん粉、炭酸カルシウム、キシロース、着色料、アミノ酸等、ピロリン酸第二鉄、デミグラスソース、トマトケチャップ、発酵調味料、トマトピューレー、チキンコンソメ、調味料、アミノ酸等、シズンングオイル、増粘剤、酸味料、香辛料抽出物(原材料の一部に豚肉、大豆、牛肉、豚肉、小麦、りんごを含む) ミニトマト	17 ごはん 大根と豚肉のピリ辛煮 ミニ春巻き 棒棒鶏サラダ	(低)588 (中)634 (高)675 (中学)738 低22.3 中23.7 高24.7 中学27.8 大根、味付き豚肉(原材料の一部に豚肉、小麦、大豆、りんごを含む)、人参、たけのこ、細切揚げ、さやいんげん、こんにやく、生姜、みりん、清酒、三温糖、しょうゆ、豆豉醬 小麦粉、キヤベツ、粒状植物性たん白、ラード、人参、油揚げ加工品、粉末水あめ、植物油、しょうゆ、春巻、でん粉、砂糖、ショートニング、鶏肉、食塩、大豆粉、コンフラワー、オースターソース、セラチン、グルテン、香辛料、脱脂粉乳、加工でん粉、酸味料、調味料(アミノ酸等)、酵母エキス、着色料(一部に小麦、大豆、豚肉、ごま、鶏肉、豚肉を含む) ささみ水煮(ささみ、食塩、重曹)、きゅうり、人参、棒棒鶏ドレッシング(原材料の一部に小麦、大豆、ごま、鶏肉、豚肉、セラチンを含む)
20 ごはん わか若竹汁 さけしおや 鮭塩焼き きぼだいこんに 切り干し大根煮	(低)596 (中)651 (高)692 (中学)742 低33.5 中35.5 高36.6 中学38.2 人参、長ねぎ、たけのこ、大根、鶏肉、かまぼこスライス(原材料の一部に小麦、大豆、卵を含む)、刻み揚げ、しょうゆ、カットわかめ、清酒、みりん、食塩、でん粉、鰯だし(原材料の一部に小麦、大豆、さばを含む) 鮭、食塩 切干大根、ひじき、豚肉、人参、刻み揚げ、しらたき、むき枝豆、三温糖、清酒、しょうゆ、サラダ油	21 ごはん 鶏肉と野菜のごま味噌煮 わふうきんぴら 包み焼き なめ茸和え	(低)607 (中)657 (高)706 (中学)773 低26.0 中27.7 高29.0 中学32.0 大根、人参、つきこんにやく、たけのこ、鶏肉、さやいんげん、生姜、三温糖、清酒、みりん、みそ、しょうゆ、練りごま、白ごま、ごま油 鶏肉、玉葱、ごぼう、豆腐、鶏皮、人参、粒状植物性たん白、しょうゆ、砂糖、みりん、植物油、ぶどう糖、生姜、食塩、豚ゼラチン、酵母エキス、ごま、香辛料、液状混合調味料、加工でん粉、凝固剤、セルロース、安定剤、ピロリン酸第二鉄(原材料の一部に鶏肉、大豆、ごま、ゼラチンを含む) ほうれん草、もやし、しょうゆ、なめ茸(原材料の一部に大豆、小麦を含む)	22 ゆ 茹でスパゲティ ミートソース スパゲティ やさい 野菜たっぷり グリーンカツ	(低)715 (中)726 (高)734 (中学)815 低33.4 中33.8 高34.0 中学38.8 玉葱、人参、青ピーマン、にんにく、ダイズトマト、豚ひき肉、大豆もやし、白ワイン、ウスターソース、食塩、トマトピューレー、トマトケチャップ、こしょう、バジル、チキンコンソメ、ブイヨングラニューール、オリーブ油、三温糖 キヤベツ、鶏肉、枝豆、パン粉、砂糖、ブロッコリー、さやいんげん、しょうゆ、ほうれん草、水溶性食物繊維、小麦粉、液状混合調味料、海藻ミネラル、食塩、鉄含有パン酵母、加工でん粉、植物油、デキストリン、大豆粉、増粘多糖類(原材料の一部に鶏肉、大豆、小麦を含む)	23 コッペパン キャベツのスー クリスピーチキン コーンソテー	(低)558 (中)568 (高)577 (中学)814 低23.2 中23.8 高24.2 中学36.2 キヤベツ、人参、玉葱、しめじ水煮、にんにく、ショルダーベーコン(原材料の一部に豚肉を含む)、オリーブ油、ウイナー(原材料の一部に豚肉、豚肉を含む)、食塩、こしょう、チキンコンソメ、ブイヨングラニューール、バジル 鶏肉、還元水あめ、しょうゆ、にんにく、食塩、たん白加水分解物、香辛料、小麦粉、でん粉、糖質、デキストリン、香辛料、大豆粉、植物油、なたね油、パーム油、加工でん粉、重曹、酸味料(原材料の一部に鶏肉、大豆、小麦、米を含む) 人参、とうもろこし、えんどう豆、こしょう、チキンコンソメ、食塩、しょうゆ、サラダ油	24 むぎい 麦入りごはん ハヤシライス フルーツゼリー和え	(低)654 (中)713 (高)770 (中学)870 低21.8 中23.4 高25.1 中学28.0 豚肉、じゃがいも、玉葱、人参、むき枝豆、生クリーム、チーズ、バター、赤ワイン、ウスターソース、トマトピューレー、こしょう、エスパニョールソース(原材料の一部に小麦、大豆、りんご、豚肉、鶏肉、乳を含む) ディナーハヤシブレイク(原材料の一部に豚肉、小麦、乳、バナナ、大豆、りんご、鶏肉を含む) みかん缶、パイン缶、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)
27 ごはん ぶた豚汁 にくたんこ 肉団子2コ フキの炒め煮	(低)603 (中)649 (高)692 (中学)750 低25.8 中27.1 高28.4 中学31.3 豚肉、じゃがいも、人参、大根、つきこんにやく、長ねぎ、みそ、かつおだし 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、砂糖、植物油、香辛料、調味料(アミノ酸)、カラメル色素、醸造酢、ピロリン酸第二鉄、トマトケチャップ、しょうゆ、生姜、たん白加水分解物、増粘剤、カラチノイド色素、パーム油(原材料の一部に鶏肉、豚肉、小麦、大豆、ごま、りんごを含む) 人参、ふき水煮、鶏肉、生姜、三温糖、かつおだし、しょうゆ、みりん、白ごま、サラダ油	28 ごはん まぼ豆腐 ひじき餃子 ◎2コ ◎3コ もやしのナムル	(低)685 (中)740 (高)792 (中学)921 低26.0 中27.9 高29.7 中学34.2 豚ひき肉、豆腐、でん粉、三温糖、長ねぎ、生姜、清酒、豆豉醬、みそ、しょうゆ、麻婆豆腐の素(原材料の一部に小麦、大豆、鶏肉、豚肉を含む) 豚肉、キヤベツ、ひじき、豚脂、鶏肉、長ねぎ、でん粉、ごま油、砂糖、しょうゆ、生姜、しいたけ、ホタテエキス、食塩、かきエクス、こしょう、小麦粉(原材料の一部に豚肉、鶏肉、ごま、大豆、小麦を含む) きゅうり、もやし、人参、ささみ水煮(ささみ、食塩、重曹)、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)	29 ゆ 茹でうどん とりなんばん 鶏南蛮うどん フライドポテト	(低)567 (中)575 (高)583 (中学)654 低20.1 中20.7 高21.2 中学23.9 鶏肉、人参、玉葱、長ねぎ、刻み揚げ、ほうれん草、鶏だし、そばつゆ(原材料の一部に小麦、さば、大豆を含む)、みりん、三温糖、しょうゆ、とうがらし じゃがいも、食塩、植物油	30 スライスパン パンプキンポタージュ わかどり 若鶏の照焼き オニオンサラダ	(低)715 (中)736 (高)753 (中学)849 低28.2 中28.8 高29.4 中学32.2 南瓜ペースト、玉葱、人参、南瓜、生クリーム、ベーコン(原材料の一部に豚肉、卵、大豆、乳を含む)、バター、牛乳、脱脂粉乳、チキンコンソメ、パセリ、パンパンプキンポタージュ、こしょう、食塩 鶏肉、還元水あめ、しょうゆ、砂糖、食塩、たん白加水分解物、香辛料、増粘剤(加工でん粉)(原材料の一部に鶏肉、大豆、小麦、豚肉を含む) 玉葱、大根、キヤベツ、コーン、まぐろ水煮(まぐろ、食塩)、和風ドレッシング(原材料の一部に小麦、大豆、りんごを含む)	31 ごはん じゃがベーコン 黄メチカツ ◎2コ ◎3コ (小袋ソース) こんにやくのポン酢和え	(低)620 (中)672 (高)721 (中学)748 低20.0 中21.0 高22.2 中学24.0 じゃがいも、むき枝豆、玉葱、人参、ジャガダーベーコン(原材料の一部に豚肉を含む)、しょうゆ、三温糖、清酒、みりん パン粉、でん粉、小麦粉、脱脂大豆粉末、食塩、加工でん粉、増粘多糖類、粒状二酸化ケイ素、玉葱、豚肉正肉、豚脂、和牛脂、砂糖、ウスターソース、しょうゆ、香辛料、調味料(原材料の一部に小麦、大豆、豚肉、牛肉を含む) 柚子香りこんにやく(こんにやく、ゆず皮、昆布、酢、しょうゆ、食塩)、きゅうり、ポン酢

●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(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。ささらないよう取り除くなど注意して食べましょう。

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。
 ※残高不足にご注意下さい。

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	月別納入日	単価
小学校190日	243円	4月～2月	3,900円
		3月	3,270円
中学校1・2年 192日	300円	4月～3月	4,800円
中学校3年 180日	300円	4月～3月	4,500円

★令和元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