5月 予定献立表



伊東市学校給食センター 【南中・北中・対島中】

В	給食	こん たて	小	Z 551	- T-	喜え	あた か あた	たたちの食べ物	ŧ	色の1	きべ物	み が	go た もの の食べ物	_ ちょうみりょ	j list		ぱく質
	給食なし	献立	麦巾	ず ^別	落花生	έυ	(1/	らだ 本をつくる)		いたからいたからいたから	かもと)	(体の調	うしをととのえる)	調味料	塩	質分	
		牛乳	+		×		牛乳 牛肉		米	小麦粉	油 油	玉ねぎ	にんじん マッシュルーム	ケチャップ デミグラ	ラスソース	916	Kcal
6		ハヤシライス	×									グリンピ-	ース にんにく	ブイヨン ハヤシル	ウソース	32.0	
木		海藻サラダ	╂		Ħ		ツナ	海藻	油	砂糖		きゅうり	キャベツ にんじん	しょうゆ 塩 酢 しょうk	 塩	32.5 3.6	
		パイナップル	╂	+	\blacksquare	-						コーン パイナップ	7 π,	からし		_	
		型抜きチーズ◎			×		チーズ					711772	<i>-</i>				
		牛乳	+	+	×		牛乳 じゃこ		米	砂糖		たけのこ	にんじん いんげん	酢 しょうに	① 塩	808	Kcal
7		たけのこ寿司										しいたけ				35.4	g
金		いかのさらさ揚げ ごま和え	+		Ħ		いか		でん約 ごま	油 砂糖		ほうれん	草 白菜	しょうゆ カレー* しょうゆ		22.2 4.6	
312		豆腐団子スープ		>	(鶏肉	豆腐 卵	でん約	砂糖		白菜	ほうれん草 しいたけ しょうが	パイタン しょうに	争 塩		
		柏餅◎					柏餅	(こし	」 √あん 上新料)		1270070	001/21) 04 3/3	COAJ			
		牛乳 ご飯	+	-	×		牛乳		米							860	Kcal
10		豚肉とじゃが芋の揚げ煮		T			豚肉		じゃた	学 油	でん粉	しょうが		しょうゆ 酒	塩	32.3	g
月		三色和え	╁	+	Ħ	H			砂糖砂糖			大根	ほうれん草 にんじん	こしょう しょうゆ 酢		27.3 2.2	
		納豆◎ グレープフルーツ					納豆					H1 -1-	711 11/	タレ からし			
		牛乳			×		牛乳					グレープ	JW-9				
		ロールパン	×	+	×		脱脂粉乳 豚肉	豆腐 鶏肉	小麦料 3 パン料		ショートニング 砂糖	玉ねぎ		塩 クチャップ ソース	恒	784 37.6	Kcal
11		ミートローフ	×	>			90	771%) X@LS						こしょう		33.1	g
火		マセドアンサラダ					ハム		じゃた	学油	砂糖	きゅうり	にんじん	酢 塩からし	こしょう	4.3	g
		小松菜のスープ	T	T		T	ベーコン		でん糸	ì		小松菜	たけのこ しめじ	ブイヨン しょうに	ウ 塩		
		オレンジ			H	-						にんじん オレンジ		こしょう			
		牛乳			×		牛乳 えび	ベーコン ひじ	き米	バター		玉ねぎ	コーン	しょうゆ 塩	コンソメ	705	171
40		ひじきピラフ			×	×	20	\J\ 00	76 本	779-	•	正ねる	コーク	しょうゆ 塩 こしょう	コノソス	28.0	
12		ビーンズサラダ					大豆		油	砂糖			キャベツ コーン 赤ピーマン	酢 塩	こしょう	21.3 4.1	
水		野菜スープ					ベーコン		じゃた	学			キャベツ にんじん	ブイヨン しょうに	⊅ 塩	4.1	5
		抹茶プリン			×		豆乳	脱脂粉乳	栗甘露	煮 プリング	の素 (砂糖)	抹茶		2003			
		生乳 ご飯			×		牛乳		米							827	Kcal
13		豆腐のまさご揚げ		>	(×	豆腐	鶏肉 えび		油	砂糖	にんじん	玉ねぎ	しょうゆ 塩		34.4	
木		キャベツとちくわのごま和え					卵 ち<わ	おからパウダ-	砂糖	ごま		キャベツ	小松菜	しょうゆ 酢		26.1 3.1	
		すけちか汁					生揚げ					大根 根深ねぎ	にんじん ごぼう	しょうゆ さば節	塩		
		パイナップル		İ								パイン缶					
		牛乳		+	×	H	牛乳 脱脂粉乳		小麦粉	黒糖	砂糖			塩		889	Kcal
l		黒糖入り食パン	×		Å		胚内	10000000000000000000000000000000000000	ショートニ		\ \(\(\text{\text{\$\sigma}} \)	Tかギ	キャベツ にんじん	ブノコン/ 塩	こしょう	41.0	
14		ホワイトシチュー	×		×		豚肉	脱脂粉乳	油	'于 小友权) バター	マッシュル		フィヨン 塩	2029	4.2	-
金		大豆と小魚のアーモンド和え					大豆	煮干し	アーモ 油	ッド でん紛	砂糖			しょうゆ			
		フレンチサラダ		İ				/ 144	油	砂糖		キャベツ	きゅうり にんじん	酢 塩	こしょう		
		冷凍洋梨◎ 牛乳	+	+	×	H	冷凍洋梨 牛乳	(洋梨	砂糖)							
		ご飯	\blacksquare	1			90	鶏肉	米砂糖			玉ねぎ	グリンピース	しょうゆ 酒	さば節	937 38.6	Kcal
17		親子煮	Ш	>	(מופ	畑口	リツ和音			しいたけ	フリンヒー 人	みりん	네시티	27.5	
月		キャベツとわかめのおひたし ひじきの炒め煮	+	+			じゃこ ひじき	わかめ 油揚げ	砂糖	油		キャベツ	いんげん しいたけ	しょうゆ しょうゆ		3.5	g
				T	Ħ		牛乳	gp	ケーキミックス	% 小麦粉		粉茶	V.V.0.970 OV.V.C.9	0 00 3 19			
		お茶の葉マフィン	×	\	×				脱脂粉 砂糖	乳) バター	栗甘露煮						
		牛乳	\blacksquare	ļ	×	Ĺ	牛乳					+		1	+=	705	V: 1
		チキンバーガー	×		×		鶏肉		砂糖	脱脂粉		ナヤベツ		しょうゆ みりん こしょう	塭	34.6	
18		スパゲティサラダ	×	+					コ コ スパゲ	でん粉 Fィ 砂糖	油	きゅうり	コーン にんじん	酢 塩	こしょう	28.8 4.4	
火			 	+			ウインナ	_	オリーじゃた			玉ねぎ	にんじん キャベツ	ブイヨン 塩	しょうゆ		
		ベジタブルスープ	\coprod	1					0,0%	,		グリンピー		カレー粉 こしょう			
L		ヨーグルト◎			×		ヨーグル										

В	給食なし	献立	小麦	₹ J	乳乳	喜z と と	かに	赤の食べ物 (体をつくる)	まいる た もの 黄色の食べ物 (熱や力のもと)		みどり た もの 緑の食べ物 (体の調子をととのえる)	調味料	エネルギー たんぱく質 脂 質 塩 分
		牛乳	Ц	1	×		_	牛乳	14				
		わかめご飯	H	+	H		-	わかめ じゃこ ししゃもフライ (ししゃも	米あぶら				928 Kcal 36.1 g
19		ししゃもフライ◎	×					パン粉 小麦粉)	0515155				32.2 g
水		野菜のごまドレッシングサラダ		Ī	Ħ				ごま 油	砂糖	キャベツ 大根 もやし	酢 しょうゆ 塩	3.9 g
,5.				1	Ш	_	_				にんじん		
		かきたま汁 パイナップル	⊢ ⊨	,	4			90	じゃが芋		たけのこ 小松菜 しいたけ	さば節 しょうゆ 塩	
		牛乳	H	t	×			牛乳			/\f\ / \lambda		
00		ご飯		T	Ħ				*				858 Kcal
20		カレーマーボ						豆腐 豚肉 みそ	砂糖 でん紛	油		パイタン しょうゆ ケチャップ	34.2 g
木			H	+	\blacksquare		-		7 FN / 77	Tals Week	しょうが にんにく	酒 カレー粉	26.9 g
		木の実和え みかんの花咲くゼリー	H	H	×			牛乳 豆乳 寒天	アーモンド くるみ 砂糖	砂糖	小松菜 もやし 白菜 みかん缶 抹茶	しょうゆ	2.2 g
		牛乳	Ħ	T	×		-	牛乳	476		07/376出 1/4/1/		
		パン	×		×			脱脂粉乳	小麦粉 砂糖	ショートニング		塩	807 Kcal
21		カレーコロッケ	×	>	< ×			豚肉 卵	じゃが芋油	パン粉	玉ねぎ	塩 カレー粉	32.2 g
		ボイルキャベツ	╁	+	\blacksquare		-	脱脂粉乳 おからパウダ-	マッシュポテト 小麦粉	バター	キャベツ	ソース	30.0 g 3.9 g
金			H	t	Ħ	F		豆腐 わかめ	ごま		キャベツ 玉ねぎ コーン	ブイヨン 塩 こしょう	1 1
		ヘルシースープ									えのきたけ グリンピース にんじん		
		パイナップル									パイナップル		
		牛乳	H	-	×		_	牛乳	NZ				
		ご飯	┢	+	\blacksquare		-	かます 卵	米 パン粉 小麦粉	アーモンド	\$	白ワイン 塩 こしょう	830 Kcal 30.5 g
24		かますのアーモンドフライ	×	>	(77 65 91	アーモンドプード			ソース	22.5 g
月		粉ふき芋							じゃが芋		パセリ	塩	3.3 g
/ 3		春雨スープ						鶏肉	春雨			チンタン しょうゆ 塩	
		ひかんゼリ @	H	+	\blacksquare	-	-	みかんゼリー (みかん果汁		١	小松菜 しいたけ	こしょう	
		みかんゼリー◎ 牛乳	H	+	×			牛乳	15/00/00/00/00/19/2/2/2/2/2/2/2/2/2/2/2/2/2/2/2/2/2/2/)			
		ロールパン	×	T	×			脱脂粉乳	小麦粉 砂糖	ショートニング		塩	820 Kcal
25		マカロニグラタン	×		×			鶏肉 チーズ	マカロニ 小麦粉	バター	玉ねぎ マッシュルーム	ブイヨン 塩 こしょう	34.8 g
25				1		-	<u> </u>	脱脂粉乳	油 Neb Fili Wet		+	T	29.1 g
火		ミニサラダ		+	\blacksquare	-	┢	ひよこ豆 ベーコン	油 砂糖 じゃが芋		キャベツ きゅうり コーン 玉ねぎ にんじん セロリー	酢 塩 こしょう ブイヨン しょうゆ 塩	4.2 g
		ひよこ豆のスープ						0867 (7)	0 60 4		パセリ	こしょう	
		オレンジ									オレンジ		
		牛乳		1	×			牛乳		_	4-+- 20-20 VIII.2 ++-14-20	110 / D. V.T	
		タンタンメン	×					豚肉みそ	中華めん 砂糖	油	白菜 チンゲンサイ 葉ねぎ にんにく しょうが	パイタン 酒 みりん しょうゆ オイスターソース トウバンジャン	921 Kcal 36.1 g
26		 しらす入りシューマイ◎	×	+	Ħ		+	しらす入りシューマイ (玉ねぎ	L	しらす	砂糖 しょうが オイスターソース	小麦粉 大豆)	24.9 g
水		茎わかめとコーンのサラダ		T	Ħ			茎わかめ	油 砂糖		キャベツ コーン にんじん		4.7 g
,3.		<u> </u>	Ш									からし	
		杏仁豆腐			×			牛乳 寒天	砂糖		みかん缶 パイン缶 桃缶 干しぶどう		
		牛乳 一	╁	+	×		-	牛乳			TUSICO		
		グリンピースご飯	Ħ	T	Ħ				*		グリンピース	酒 塩	845 Kcal
27		さばコロン	×	,	,			さば 卵 みそ	パン粉 でん紛	油	玉ねぎ しょうが	塩 カレー粉	38.5 g
			┝	-				4\ 0 +\/r	砂糖		1. / 1. # /	1 . = 16	30.5 g
木			┢	+	\blacksquare	-	-	かつお節 豚肉			いんげん 大根 トマト レタス	しょうゆ さば節 しょうゆ 塩	3.6 g
		伊東野菜スープ						ביויפו			小松菜 しいたけ	C1041 04 219 Jii	
		ニューサマーオレンジ	Ц	1		Į					ニューサマーオレンジ		
		牛乳	H	ſ	×	F	Ļ	牛乳					
		パン	×	+	×	F	1	脱脂粉乳 大豆 豚肉	小麦粉 砂糖 油	ショートニング	玉ねぎ にんにく	塩 ケチャップ ソース 塩	874 Kcal 39.9 g
28		チリコンカン					1	NAY IMA	/ Ш		±10C IC/VIC	こしょう タバスコ	39.9 g 33.3 g
金		じゃが芋サラダ	Ħ			Ţ			じゃが芋 油	砂糖	コーン きゅうり 玉ねぎ	酢 塩 こしょう	- 1
214		キャベツスープ	П	T		Ī		ベーコン			キャベツ 玉ねぎ 小松菜	ブイヨン しょうゆ 塩	
			H	1		F	1				しめじ にんじん	こしょう	
	1	ブルーベリーゼリー◎ 牛乳	H	+	×	ŧ	1	ブルーベリーゼリー(砂糖牛乳	ブルーベリー ブルーベ	リー果汁	寒天)	1	
		山菜ご飯	H	t		f	1	鶏肉油揚げ	*		山菜	しょうゆ 酒 塩	815 Kcal
31		さわらのごま焼き		1		Į		さわら みそ	ごま 砂糖		にんにく	酒 みりん 唐辛子粉	43.4 g
		ゆかり和え	Ц	Ţ		Į	_		- 1 (1)		キャベツ きゅうり	ゆかり 塩	25.8 g
月		ほうれん草と豆腐のスープ		>	<		1	豆腐 卵 あさり	でん紛		ほうれん草 にんじん しいたけ	さば節 しょうゆ 塩	3.9 g
		甘夏みかん	H	+		f	1				しょうが 甘夏みかん		-
	1	-27/11/10					1	L	I		->~~~	1	1

○材料の都合等により献立が変更になることがあります。

※献立表は、伊東市学校給食センターHP(http://www.ito-school.jp/center/)にも掲載していますのでご覧ください。 (小学校の献立表も載っています。)また、トップページに今月のおすすめメニューとして、給食のレシピが載っていま すので参考にしてください(月末に更新)。その他、アレルギー除去食のレシピなど様々な情報を掲載しておりますので ご覧ください。

〇アレルギー物質の主要7品目について、使用されている献立名の横に×の表示をしています。

^{○「}そば」は給食では使用しませんが、めん工場では製造しています。

[○]詳細は給食センターまでお問い合わせください。(☎52-6910)

O加工食品については、料理名の後ろに®をつけ、主な材料のみ()で表示してあります。