

# 令和6年度 3月

# 献立表

中学校用

熊取町教育委員会

日・曜	3日(月)	4日(火)	5日(水)	6日(木)	7日(金)	10日(月)	
献立名	ちらしずし すまし汁 鯖の味噌煮 牛乳 ひなあられ	(は) コッペパン ミネストローネ 鶏肉のからあげ 牛乳	図書給食 菜めし きつねうどん 厚揚げの煮物 牛乳	とんかつバーガー コーンスープ 牛乳	カレーライス キャベツのサラダ <small>飲むヨーグルト(アシドミルク)</small>	お祝いメニュー 黒米ごはん 田舎味噌汁 白身魚の蒲焼き風 牛乳	
材料名および 三色栄養	精白米 ちらしずしの素	コッペパン ベーコン	精白米 菜めしの素	渦巻きカットパン 鶏肉	精白米 豚肉	精白米 黒米 ごま塩	
	鶏肉 豆腐 かまぼこ わかめ 玉ねぎ 人参 青ねぎ うす口醤油 塩	じゃが芋 カットスパゲティ 玉ねぎ 人参 セロリ にんにく サラダ油 トマトピューレ ケチャップ	油揚げ 砂糖 こい口醤油 だし汁 うどん 鶏肉 かまぼこ 人参 青ねぎ うす口醤油 塩	じゃが芋 玉ねぎ ホールコーン 人参 うす口醤油 塩 胡椒 鶏がら スープ	じゃが芋 玉ねぎ 人参 サラダ油 豆乳 カレールウ ウスターソース カレー粉 塩 胡椒 水	豚肉 白玉団子 玉ねぎ 人参 えのき茸 青ねぎ 赤味噌 白みそ けずりぶし だし汁	豚肉 白玉団子 玉ねぎ 人参 えのき茸 青ねぎ 赤味噌 白みそ けずりぶし だし汁
	鯖 土生姜 赤味噌 白みそ 砂糖 こい口醤油 みりん 酒 水	トマトピューレ ケチャップ	けずりぶし だし汁	とんかつ 揚げ油 キャベツ サラダ油 塩 胡椒 1食とんかつソース 牛乳	ボンレスハム キャベツ ホールコーン 人参 和風ドレッシング	たら 小麦粉 片栗粉 揚げ油 砂糖 こい口醤油 みりん 水 牛乳	たら 小麦粉 片栗粉 揚げ油 砂糖 こい口醤油 みりん 水 牛乳
	牛乳 ひなあられ	塩 胡椒 鶏がら スープ	鶏肉 土生姜 こい口醤油 酒 小麦粉 片栗粉 揚げ油 牛乳	豚肉 厚揚げ こんにゃく 大根 人参 砂糖 こい口醤油 けずりぶし だし昆布 だし汁 牛乳	和風ドレッシング		
		鶏肉 土生姜 こい口醤油 酒 小麦粉 片栗粉 揚げ油 牛乳	豚肉 厚揚げ こんにゃく 大根 人参 砂糖 こい口醤油 けずりぶし だし昆布 だし汁 牛乳				
		鶏肉 土生姜 こい口醤油 酒 小麦粉 片栗粉 揚げ油 牛乳	豚肉 厚揚げ こんにゃく 大根 人参 砂糖 こい口醤油 けずりぶし だし昆布 だし汁 牛乳				
		鶏肉 土生姜 こい口醤油 酒 小麦粉 片栗粉 揚げ油 牛乳	豚肉 厚揚げ こんにゃく 大根 人参 砂糖 こい口醤油 けずりぶし だし昆布 だし汁 牛乳				
		鶏肉 土生姜 こい口醤油 酒 小麦粉 片栗粉 揚げ油 牛乳	豚肉 厚揚げ こんにゃく 大根 人参 砂糖 こい口醤油 けずりぶし だし昆布 だし汁 牛乳				
		鶏肉 土生姜 こい口醤油 酒 小麦粉 片栗粉 揚げ油 牛乳	豚肉 厚揚げ こんにゃく 大根 人参 砂糖 こい口醤油 けずりぶし だし昆布 だし汁 牛乳				
		鶏肉 土生姜 こい口醤油 酒 小麦粉 片栗粉 揚げ油 牛乳	豚肉 厚揚げ こんにゃく 大根 人参 砂糖 こい口醤油 けずりぶし だし昆布 だし汁 牛乳				
エネルギー/たんぱく質/脂質	エネルギー/たんぱく質/脂質	エネルギー/たんぱく質/脂質	エネルギー/たんぱく質/脂質	エネルギー/たんぱく質/脂質	エネルギー/たんぱく質/脂質	エネルギー/たんぱく質/脂質	
中学	783kcal 31.1g 23.9g	792kcal 38.9g 26.2g	649kcal 28.5g 17.7g	750kcal 40.9g 32.1g	780kcal 30.5g 15.9g	785kcal 33.0g 18.1g	

赤:赤色の食品・・・体をつくるもとになるもの 黄:黄色の食品・・・熱や力になるもの 緑:緑色の食品・・・体の調子をととのえるもの

今月の図書給食 3月5日(水) きつねうどん

「卒業うどん」 服部千春 講談社

ツライことがあったとき、あなたならどうしますか?

おいしいうどんを食べれば解決!

そんなウマイことあるわけ・・・

あるんです!

プチ家出の小学校3年生・5年生・6年生の3人が、

讃岐うどんと出会い変わっていく。

そんな3人の母親も変わっていく。


熊取町の給食で食べているうどんは、

昆布とカツオからとった旨味たっぷりの「出汁」が

命です。温かくておいしいうどんを食べれば、

本当に何でも解決できそう。

いいえ、きっと解決できるよ!




# 令和6年度 3月

## 献立表

中学校用 熊取町教育委員会

日・曜	11日(火)	12日(木)	13日(木)	17日(月)	18日(火)	19日(水)	21日(金)
献立名	小型パン 中華そば キムチ炒め 飲むヨーグルト(コアコア)	ごはん かきたま汁 豚肉の甘辛煮 牛乳	コッペパン マカロニスープ ポテトソテー 牛乳 お祝いケーキ	ごはん 豚汁 和風ハンバーグ 牛乳	<b>新メニュー</b> コッペパン 野菜スープ 鶏肉のオープン焼き 牛乳	ごはん すきやき風煮 ソテー 飲むヨーグルト(コアコア)	中華風炊き込みごはん ワンタンスープ 肉まん 牛乳
材料名および 三色栄養	小型パン	精白米	コッペパン	精白米	コッペパン	精白米	精白米
	中華麺	卵	鶏肉	豚肉	ベーコン	豚肉	中華風炊き込みごはんの素
	豚肉	玉ねぎ	シェルマカロニ	さつまいも	じゃが芋	白菜	豚肉
	白菜	人参	玉ねぎ	玉ねぎ	玉ねぎ	人参	ワンタンの皮
	もやし	えのき茸	キャベツ	人参	人参	人参	白菜
	人参	青ねぎ	人参	もやし	もやし	焼き豆腐	人参
筍	片栗粉	うす口醤油	ごぼう	ごぼう	糸こんにゃく	ニラ	
青ねぎ	うす口醤油	塩	青ねぎ	青ねぎ	麩	うす口醤油	
うす口醤油	塩	胡椒	赤味噌	胡椒	砂糖	塩	
塩	けずりぶし	鶏がら	白みそ	鶏がら	こい口醤油	胡椒	
胡椒	だし昆布	スープ	けずりぶし	スープ	酒	鶏がら	
鶏がら	だし汁	ベーコン	だし汁	鶏肉	けずりぶし	豚骨	
豚骨	豚肉	じゃが芋	チキンハンバーグ	にんにく	だし汁	スープ	
スープ	ちくわ	パセリ	土生姜	こい口醤油	ベーコン	肉まん	
鶏肉	こんにゃく	サラダ油	砂糖	酒	キャベツ	牛乳	
玉ねぎ	土生姜	塩	こい口醤油	塩	人参		
キムチ	サラダ油	胡椒	みりん	胡椒	ホールコーン		
人参	砂糖	牛乳	けずりぶし	牛乳	サラダ油		
ニラ	こい口醤油	お祝いケーキ	だし汁		塩		
にんにく	牛乳		牛乳		胡椒		
サラダ油					飲むヨーグルト(コアコア)		
こい口醤油							
塩							
胡椒							
飲むヨーグルト(コアコア)							
エネルギー/たんぱく質/脂質	エネルギー/たんぱく質/脂質	エネルギー/たんぱく質/脂質	エネルギー/たんぱく質/脂質	エネルギー/たんぱく質/脂質	エネルギー/たんぱく質/脂質	エネルギー/たんぱく質/脂質	エネルギー/たんぱく質/脂質
中学	591kcal 25.4g 12.0g	676kcal 30.4g 19.8g	741kcal 26.5g 26.7g	758kcal 29.4g 21.7g	624kcal 37.0g 18.7g	729kcal 37.2g 14.5g	713kcal 23.5g 16.5g

赤:赤色の食品・・・体をつくるもとになるもの 黄:黄色の食品・・・熱や力になるもの 緑:緑色の食品・・・体の調子をととのえるもの

★都合により、献立が一部変更になる場合があります。

★(は)マーク献立は、噛み応えのある食材を使用しています。よく噛んで食べましょう。

★給食のエネルギー量は文部科学省「日本食品 標準成分表八訂」に基づいて算出しています。



	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)
基準栄養量	830	34.2	23.1
今月平均栄養量	721	31.7	20.3

