

平成 31 年 4 月分こんだて予定表（小学校）

君津市学校給食共同調理場

日	曜日	  こんだて名	 	おもなざいりょうとはたらき						えいようか	
				おもに体をつくる もとなるもの	おもに体の調子を 整えるもの	おもにエネルギー になるもの	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	たんぱく質 g	食塩相当量 g
10	水	ごはん ポークカレー	牛にゅう きらきらフルーツポンチ	とうにゅう ぶたにく	ぎゅうにゅう しろいんげんまめ	りんご もも にんにく たまねぎ	パインアップル しょうが にんじん バナナ	カレールウ こめ あぶら さとう	ゼリー じゃがいも しらたま	673	20.6
11	木	ごはん とり肉のごまだれがけ クリームブッセ	牛にゅう キムチじる	ぎゅうにゅう みそ とうふ	とりにく ぶたにく	しょうが はくさい にら	ねぎ えのきたけ	ごまあぶら さとう あぶら クリームブッセ	ごま マロニー こめ	629	27.3
12	金	ごはん 牛にゅう おさつスティック	ぶたどんの具 けんちんじる	ぶたにく とりにく あぶらあげ	ぎゅうにゅう とうふ	ほししいたけ たまねぎ ねぎ だいこん	にんじん しらたき ごぼう こんにゃく	あぶら こめ さとう さつまいも		610	28.0
15	月	ごはん はるまき	牛にゅう はっぼうさい	ぶたにく いか ぎゅうにゅう	うすらたまご なると	にんにく にんじん たけのこ チンゲンサイ	しょうが もやし はくさい きくらげ	あぶら ごまあぶら はるさめ こめこ	でんぶん こめ こむぎこ	671	25.8
16	火	セルフドッグパン[コッペパン ・（ケチャップ）] とり肉と野さいのクリームシチュー	・白ごまフランク 牛にゅう	ソーセージ とりにく スキムミルク こなチーズ	ぎゅうにゅう ベーコン しろいんげんまめ	にんじん とうもろこし ブロッコリー	たまねぎ しめじ	パン こむぎこ あぶら	じゃがいも バター ごま	638	29.9
17	水	ごはん 白身魚フライ コーンソテー	牛にゅう （ソース） ABCスープ	ぎゅうにゅう ベーコン	メルルーサ	にんじん とうもろこし パセリ しめじ	キャベツ もやし たまねぎ ブロッコリー	こめ バター パンこ	あぶら マカロニ	605	21.2
18	木	ごはん とり肉のねぎだれがけ みかんクレープ	牛にゅう とんじる	ぎゅうにゅう ぶたにく あぶらあげ	とりにく とうふ みそ	ねぎ ごぼう こんにゃく	にんじん だいこん	こめ さとう クレープ	あぶら じゃがいも でんぶん	670	26.3
19	金	ごはん さばのぶんかぼし もずくいりかきたまじる	牛にゅう ごもくきんぴら	ぎゅうにゅう ぶたにく とうふ もずく	さば とりにく たまご	ごぼう こんにゃく ねぎ	にんじん さやいんげん ほししいたけ	こめ ごまあぶら でんぶん	ごま さとう	634	26.7
22	月	ごはん 手づくりとりのからあげ （ゆずかつおドレッシング）	牛にゅう はくさいのおひたし風 とうふとわかめのみそしる	ぎゅうにゅう とうふ わかめ	とりにく あぶらあげ みそ	しょうが はくさい もやし えのきたけ	にんにく にんじん こまつな ねぎ	こめ あぶら	でんぶん	592	25.9
23	火	しょくパン 牛にゅう 春きゃべつのポトフ	チョコクリーム トマトオムレツ いちごヨーグルト	ぎゅうにゅう とりにく ヨーグルト	たまご ウィンナー	にんじん キャベツ	たまねぎ ブロッコリー	じゃがいも パン チョコクリーム		600	25.8
24	水	ごはん ぼうぎょうざ かにたま風スープ	牛にゅう こんにゃくの中かいため	ぎゅうにゅう かにかまぼこ とりにく	ぶたにく たまご	チンゲンサイ にんにく しめじ えだまめ	ほししいたけ にんじん こんにゃく ねぎ	こめ さとう パンこ こむぎこ	あぶら でんぶん ごまあぶら	600	24.9
25	木	ごはん キャベツメンチカツ 切りぼし大根のいために	牛にゅう （ソース） じゃがいもとたまねぎのみそしる	ぎゅうにゅう さつまあげ わかめ とりにく	ぶたにく あぶらあげ みそ だいすこ	キャベツ こんにゃく きりぼしだいこん たまねぎ	にんじん さやいんげん ほししいたけ	こめ じゃがいも パンこ	あぶら さとう でんぶん	684	21.4
26	金	ごはん ひよこ豆入りキーマカレー （ノンエッグマヨネーズ）	牛にゅう キャベツとブロッコリーのサラダ	ぶたにく スキムミルク	ひよこまめ ぎゅうにゅう	にんじん たまねぎ トマト ブロッコリー とうもろこし	たまねぎ グリーンピース キャベツ にんにく	あぶら マヨネーズ	カレールウ こめ	672	24.1

*都合により、献立を変更する場合がありますので、あらかじめご了承ください。

	エネルギー (Kcal)	たんぱく質(g) 【摂取1杯* の13~20%】	脂質(g) 【摂取1杯* の20~30%】	食塩相当量 (g)
平均値	637	25.2	20.3	2.3
基準値	650	26.8	18.1	2.0未満

給食の準備を始める前に、
まずは身支度を
チェックしよう！



給食当番の身支度チェック

- ①髪の毛は全部帽子に入れましょう
- ②マスクはきちんとつけましょう
- ③つめは短く切っておきましょう
- ④手は石けんできれいに洗いましょう
- ⑤清潔な白衣を身につけましょう



ご入学・ご進級
おめでとうございます！

