令和5年

3月 献立表



基山町給食センター 基山中学校

日	献立			食品名(はたらきて					エネルギー 鉄(m	
/ 哪		おもにからたを赤色の	つくるもとになる グルーブ	おもに体の調子をの 緑色の:	ととのえるもとになる グルーブ	ログラストリング エネルキーを 黄色の	つくるもとになる グルーブ	調味料・その他	カルシウム	
曜		1群	2群	3群	4群	5群	6群	前時不不子でひり世	塩分	
	ご飯		1			*			782	
1 7	牛乳 アジフライ	★アジフライ	牛乳				油		2.4 327	
小		★		スナップエンドウ	キャベツ きゅうり		油		•	
	スナップエンドウのサラダ			人参	とうもろこし			胡麻ドレッシング	2.3	
	わかめのすまし汁	豆腐	わかめ	ほうれんそう	えのき 玉葱			昆布 鰹節 塩 しょうゆ		
0	ミルクパン		牛乳			★ミルクパン			849	
	牛乳				ま菊 キャベツ レう			佐 こしら 憩ゼニュープ コンハ	2.5	
木	クリームスパゲティ	ベーコン	ルク	アスパラガス 人参	玉葱 キャベツ とう もろこし	★スパゲティ		塩 こしょう 鶏ガラスープ コンソ メ ★ポタージュベース	41	
	大根ツナサラダ	ツナ		人参	大根 きゅうり		オリーブオイル	酢 塩 こしょう しょうゆ イタリア ンドレッシング	2.8	
	パンナコッタいちごソース					パンナコッタいちごソース				
3	赤米黒米入りご飯 牛乳 ひなあられ		牛乳			米 赤米 黒米 ひなあられ			91	
	性のポテサラ焼き また はんしゅう はんしゅん はんしゃ はんしゃ はんしゃ はんしゃ はんしゃ はんしゃ はんしゃ はんし	 ★鮭	十子L	人参 グリンピース	とうもろこし	じゃがいも	マヨネーズ(卵なし)	塩 こしょう	32	
<u></u>	おかかあえ	ツナ 鰹節		菜花 小松菜	きくいも	三温糖	ごま	酢 しょうゆ	3.	
	白玉汁	鶏肉	わかめ		水菜 筍 椎茸 白	白玉団子		昆布 いりこ しょうゆ 塩		
	麦ご飯	7/10/17 9	1770 07		菜	米 麦			86	
6	牛乳		牛乳			木 友			2.7	
-	トンカツ	豚肉			<u> </u>	小麦粉 パン粉	油	ソース 塩 こしょう	335	
	カレー	鶏肉		人参 トマト缶	玉葱 生姜 ニンニ	じゃがいも	油	カレールー ★ディナーカレールー しょうゆ こしょう 鶏ガラスープ	2.8	
	菜の花のあえもの	2gr 3		菜の花 人参	ク りんご缶		一 ごま	しょうゆ こしょう 鶏ガラスープ チャツネ ケチャップ 和風ドレッシング		
	来の化のあえもの ご飯			米の化 人参	もやし キャベツ	米	こ ま	TUMFレツンノソ	82	
7	牛乳		牛乳						3.	
火	サバのカレー焼き	★サバ				★小麦粉	油	塩 酒 カレー粉	31	
	五目きんぴら	さつま揚げ		さやいんげん 人参	ごぼう 筍 れんこ	こんにゃく 三温糖	油	しょうゆ みりん 酒	2.	
	アスパラとじゃが芋のみそ汁	古度 味噌 油塩げ		アスパラガス	ん たまねぎ	じゃがいも		いりこ		
	<u> </u>	立肉 外旧 加物门		7 2 7 7 7 7 7	1-0100	*		0.90	76	
8	牛乳		牛乳						3.	
ж	がめ煮	鶏肉 高野豆腐		人参 枝豆	ごぼう 椎茸 れん	里芋 こんにゃく三 温糖	油	みりん しょうゆ 酒 鰹節	38	
	切り干し大根の酢の物	 鶏肉		人参	切り干し大根 きゅ	三温糖	ごま ごま油	酢 しょうゆ	1.5	
	のり		のり		り レモン					
	黒糖パン					★黒糖パン			87	
9	牛乳		牛乳						2.	
木	パリパリ皿うどん	豚肉 ★えび ★イ		ねぎ 人参	キャベツ 玉葱 た	★揚げチャーメン	油	鶏ガラスープ 塩 こしょう ソース 酒 しょうゆ 中華味	33	
	もやしとわかめのナムル	カ かまぼこ	わかめ	1	けのこ もやし きゅうり	でん粉 三温糖 三温糖	ごま油	酢 塩 しょうゆ みりん	2	
	中3 ケーキ		(8)(8)		570 BW79	二温福	こま油	目に 塩 しよがり みりん		
	ご飯					*			74	
13	牛乳		牛乳						2.	
月	コロッケ					★コロッケ	油		31	
	人参とコーンのサラダ 味噌汁	三体 叶岭	わかめ	人参 パセリ	とうもろこし			和風ドレッシング 塩 こしょう	3.	
	で飯	豆腐 味噌	(אינגלע)	葱	白菜 玉葱	米		1192	75	
14	牛乳		牛乳						2	
	豚肉の生姜炒め	豚肉			玉葱 えのき 生姜		油	しょうゆ みりん 酒	31	
	春雨サラダ	ハム		小松菜	キャベツ 生姜	春雨 三温糖	ごま油	酢 しょうゆ	2.	
	<u>とうふのすましじる</u> ご飯	豆腐			水菜 玉葱	<u>ふ</u> 米		昆布 鰹節 塩 しょうゆ	79	
15	牛乳		 牛乳	-		^	-		3.	
	鮭の塩焼き	★鮭	. 15		<u> </u>			塩	34	
	五目煮豆	鶏肉 大豆		人参 枝豆	ごぼう しいたけ	こんにゃく 三温糖	油	酒 しょうゆ みりん	2	
	····-	油揚げ、味噌		小松菜	玉葱 しめじ	じゃがいも	-	いりこ	1	
	ご飯	, AME		2 10 1010		*			84	
	牛乳		牛乳					7	2	
木	タンドリーチキン	鶏肉	★ヨーグルト	H= LA P	にんにく			ケチャップ しょうゆ カレ一粉 チ ツメグ 塩	30	
	ビーンズポテトサラダ			枝豆 人参 グリン ピース	ざゆつり とつもろこ し	じゃがいも	マヨネーズ(卵なし)	酢 塩 こしょう	2	
	チンゲンサイと卵のスープ	★卵 ベーコン		テンゲンサイ 人参	玉葱	でん粉		塩 こしょう しょうゆ 中華味 鶏 ガラスープ		
	きなこあげパン	きな粉				★コッペパン 砂糖	油	/// /	74	
	牛乳	C-6-1/J	牛乳		 	スーノ・ハン ツ州	, the		2.	
	ポトフ	ウインナー 鶏肉		人参	大根 玉葱 キャベ	じゃがいも		塩 いりこ ワイン しょうゆ ブイヨ	•	
214		フィーフ X回[N]			ツ にんにく キャベツ しめじ				"	
			ĺ	•		•	i	フレンチドレッシング	2.0	

令和5年

3月 献立表



基山町給食センター 基山中学校

	献立	食品名 (はたらきで仲間わけ)								
日 /		おもにからだをつくるもとになる 赤色のグループ		おもに体の調子をととのえるもとになる 緑色のグループ		エネルギーをつくるもとになる 黄色のグループ		調味料・その他	鉄(mg)	
曜									カルシウム(mg)	
		1群	2群	3群	4群	5群	6群		塩分	
	ご飯					米			772	
	牛乳		牛乳						3.6	
月	いわしの生姜煮	★いわしの生姜煮							410	
	のり酢あえ	ツナ	のり	ほうれん草	キャベツ	三温糖	ごま	しょうゆ 酢	2.0	
	かぼちゃのみそ汁	油揚げ 味噌		かぼちゃ ねぎ	玉葱 えのき			いりこ		
	ご飯					米			874	
22	牛乳		牛乳						6.6	
水	すき焼き風に	牛肉 豚肉 揚げ豆 腐		人参 ねぎ	ごぼう 白菜	じゃがいも こん にゃく 三温糖		しょうゆ 酒 塩 みりん いりこ	422	
	胡麻マヨサラダ	鶏肉		人参 アスパラガス	キャベツ		ごま マヨネーズ(卵 なし)	酢 しょうゆ	2.2	
	てつっきひじき		ひじき			砂糖	ごま	しょうゆ		
	ミルクパン					★ミルクパン			729	
23	牛乳		牛乳						2.4	
木	ハンバーグ	ハンバーグ		トマト缶	<u> </u>	三温糖 でん粉	油	塩 こしょう しょうゆ ケチャップ	350	
	グリーンサラダ			人参	キャベツ きゅうり とうもろこし			塩 こしょう 瀬風ドレッシング	3.7	
	ベジタブルス一プ	ベーコン		人参 ほうれんそう	玉葱 セロリ しめじ	じゃがいも		塩 こしょう しょうゆ コンソメ		
	麦ご飯					米 麦			863	
24	牛乳		牛乳						4.4	
金	牛肉と大豆のカレー	牛肉 大豆		人参	玉葱 にんにく 生 姜 りんご缶	じゃがいも	油	カレールー ディナーカレールー カレー粉 ソース ケチャップ しょ うゆ	320	
	海藻サラダ	ツナ	ひじき 海藻ミックス	人参	キャベツ もやし			青じそドレッシング	2.1	
	国産りんごゼリー					りんごゼリー				

★アレルギー対応食品

3月3日は「基山町の無農薬減農薬農産物を食べてみよう」の日です

米 赤米 黒米 きくいも 菜の花 が給食に使われます

食育だより



今年度も幾りわずかとなりました。みなさんは1年間にわたり、おいしい総 資を食べながらさまざまな境に関することを禁んできました。今月は、総食の 時間をふりかえって栄年度の資生活における首標を立ててみましょう。

給食の時間をふりかえろう

できたものには□にチェックを入れて、給食の時間のふりかえりをしましょう。



ふだんの食生活はどうでしたか?

- 口朝ごはんを毎日食べた
- 「好き嫌いをしないで食べた
- 口よくかんで食べた
- ロマナーを考えて食べた

口食事の前のてあらいや食後のはみがきをきちんとした

一回の食事で食べたい野菜の量はどれくらいかな?(生野菜の量で考えます)

①スプーン1 粽

②片手山もり1杯

③両手山もり1杯







正解は ③両手山もり一杯。

エルザイの シーツ Trio これは生の野菜の場合です。1回で個の量ですから、1日分だと両手山盛り3杯になります。野菜はゆでたりいためたり、熱を加えると見た目の量が減ります。また、朝ごはんにも野菜をたべると、1日分の量が無理なく食べられます。ぜひ、朝ごはんにも野菜を食べましょう。



