## 平成30年 5月 学校給食献立予定表



新見市立大佐学校給食共同調理場

								新見市立大佐学校給食共同調理								及共凹调垤埸
		んだ			めい			お	もな	ざ い	りょ					
曜	C			て		エネルギー (Kcal)		)食品 O<る	体の	緑の食品の調子をととの	える	黄の はたらくカの		語	味料など	
1							小 643	牛乳	ぶた肉	しょうが	キャベツ	にんじん	米	麦	しょうゆ	酒
火	ごはん ひたし			のたつた	きあげ		中 798	油あげ	みそ	ほうれんそう	たまねぎ	ねぎ	片栗粉 じゃがいも	油	煮干し	だし
2		<b>-</b> *''	11 20	m		_	659	油あげ	牛乳	たけのこ	木の芽	キャベツ	*	さとう	しょうゆ	酒塩
水	たけのこ ごまずあ						777	さわら	たまご	ほうれんそう ねぎ	にんじん	たまねぎ	ごま かしわもち	片栗粉	酢	煮干しだし
7	ごはん	牛乳					631	牛乳	とり肉	ほうれんそう	木の芽	キャベツ	米	麦	塩	酒 みりん
月		のさん		vょうみそあえ Eけじる			783	みそ	わかめ	こまつな たけのこ	もやし	にんじん	片栗粉 さとう	油 ごま	しょうゆ こんぶ	かつおだし だし
8	ー ごはん 牛乳 ぎゅうにくとアスパラのみそいため			688	牛乳 みそ	牛肉 くろまめ	アスパラガス キャベツ	にんじん しめじ	たまねぎ ほうれんそう	米油	麦	しょうゆ トウバン	酒 みりん			
火	ぎゅうに くろだい					ジリー	844			きゅうり			和風ドレ いちご			
9	あげパン	がパン 牛乳 サラダ こりにくとやさいのスープに					620	牛乳	とり肉	キャベツ にんじん	コーン たまねぎ	ほうれんそう しめじ	パン グラニ:	油 コーとう	ノンオイル 鶏がらこ	レしそドレッシング スープ 塩
水							830			いんげん		-	じゃがいも		こしょう	ローリエ 白ワイン
10	ごはん。	ばん 牛乳 かつおのケチャップ!			プリース	ねえ	653	牛乳 くきわかめ	かつお 油あげ	トマトピューレ にんじん	・ きゅうり にら	キャベツ	米 片栗粉	麦油	ケチャップ しょうゆ	プロスターソース 煮干しだし
木		きわかめのあえもの みそしる				808	みそ			_		さとう じゃがいも	マヨネーズ			
11		こくうどん 牛乳 ごしきあえ わかくさむ					619	牛肉 かまぼこ	牛乳 たまご	ごぼう きゅうり	ねぎ ほうれんそう	キャベツ にんじん	うどん 油	さとう ごま	しょうゆ 煮干した	暦 酢 〕し かつおだし
金	こしきあ				しパン 〈刑部小給食なし〉		797	甘納豆		抹茶			小麦粉	_	ベーキング	パウダー
14	チャーハ	ャーハン 牛乳 ぎょうざ					672	ウインナー たまご	えび 牛乳	しいたけ グリンピース	にんじん きゅうり	たまねぎ キャベツ	米 油	麦 ごま油	塩 酢	こしょう しょうゆ
月	バンサン	バンサンスウ あんにんどうふ				783	ぎょうざ	1 30				さとう あんに <i>ト</i>		51		
15	げん.キい	ごけん	<b>片</b> 到	さけのこ	゛゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゠゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙	\/ <del>-</del>	662	牛乳 こんぶ	さけ さつまあげ	キャベツ にんじん	ほうれんそう いんげん	ごぼう	米油	片栗粉 さとう	塩酒	しょうゆ みりん 煮干しだし
火		「んまいごはん 牛乳 さけのごまだれかけ )ふうサラダ こんぶのにもの		1)	821	C70131	67400	1270070	0 1701 770		畑 ごま こんにゃく	マヨネーズ		無 T ひたり		
17	ライス			のカレー	-ふうみや	き	641	とり肉 豆乳	牛乳	にんにく にんじん	キャベツ レモン果汁	ほうれんそう	米 さとう	麦 じゃがいも		カレー粉 酢 鶏がらスープ
木		っさいのレモンずあえ こうにゅうコーンスープ				796	<del>77</del> ₹li		たまねぎ	しめじ	コーク	627	O 40.016	こしょう		
18	こめここ	くとう	パン・生	到 上ニ	シェント	バーグ	606	牛乳 とり肉	牛肉 とうふ	たまねぎ キャベツ	トマトピューレ にんじん	ブロッコリー	こめここ< パン粉	くとうパン 油		、ょう ケチャップ -ス 鶏がらスープ
金	ブロッコ	こめここくとうパン 牛乳 ブロッコリーのしおゆで <sup>3</sup>		やさい	スープ	. ,	819	たまご	ベーコン	7 777	1270070			ЛШ		
21	さんさい	さんさいずし 牛乳 い		かのこはくあげ			593	ちりめん 牛乳	きんしたまご いか	わらび にんじん	ふき いんげん	たけのこ しょうが	米 片栗粉	さとう 油	酢 酒	塩 しょうゆ 煮干しだし
月		たし すましじる			. (051)		723	わかめ	V 1/3	キャベツ	ほうれんそう	えのきたけ	151	/Ш	Ų	
22	l						646	牛肉	牛乳	にんじん にんにく	たまねぎ キャベツ	グリンピース ブロッコリー	米 じゃがいも	また カレールウ	カレー粉 塩 こしん	ウスターソース ょう 鶏がらスープ
火	カレーラ	イス・	キ乳 サ	<b>フタ</b> オ	「レンシ		796	4.50		コーン	オレンジ		フレンチド 油	レッシング		
23	えんどう						689	牛乳 みそ	さば ちくわ	えんどう豆 しいたけ	キャベツ たけのこ	きゅうり にんじん	米 さとう	麦 こんにゃく	塩 煮干 <i>し1</i>	酢 みりん ごし しょうゆ
-	ささだん	さいのすみそあえ た きだんご		ノいていにもの			789			いんげん			ささだんご			
24	クーブイ	リチー	どん 牛	乳			577	ぶた肉 かまぼこ	こんぶ 牛乳	にんじん	こまつな	きゅうり	米 孝 こんにゃく		しょうゆ かつお	
木	もずくの	ずくのすのもの パイ		ソゼリー			701	もずく			4	4= 4	パイン	ゼリー		
25	ソフトめ	んやまん	ぶきソー	ス 牛乳	L		670	ぶた肉 かんてん	牛乳 ゼラチン	コーン グリンピース	たまねぎ トマト	にんじん キャベツ	ソフトめん カレールウ	油 さとう	ケチャップ 鶏がらこ	
金	グリーン						864			きゅうり	アスパラガス	みかん(缶)	·			
28	ごはん						643	牛乳 こおり	とり肉 ごどうふ	キャベツ にんじん	こまつな ごぼう	たけのこ いんげん	米 さとう	麦 ごま	しょうゆ 煮干し	
月	ごまあえ	こお	りとうふ		Nのにもの N給食なし		779	さつまあげ					こんにゃく			
29	ごはん			き			647	牛乳 かつおぶし	たまご 油あげ	たまねぎ にんじん	ほうれんそう	キャベツ	米 片栗粉	麦 さとう	塩 煮干し	しょうゆ だし
火	おかかあ	ス み-	そしる	〈刑部小	\給食なし	<i>,</i> >	800	みそ					油	じゃがいも		
30				662	牛乳 ウインナー	メルルーサ ヨーグルト	たまねぎ にんじん	キャベツ もやし	ピーマン ほうれんそう	食パン マヨネーズ	ジャム 油	塩 鶏がら	こしょう 白ワイン スープ			
水	メルルー やさいソ				<b>ノト</b>	_	858						じゃがいも			
31	ごはん	牛乳 。	とりにく	のしょう	っ がやき		618	牛乳 とりにく	とうふ	しょうが にんじん	キャベツ たまねぎ	きゅうり ねぎ	米 ごま	麦 さとう	みりん 煮干した	
木							760					.=- 0		<del>-</del>		
<u> </u>							I	<u> </u>							l	

**24日の献立「クースイリチー丼」ってどんな料理?** ・・・ 24日は「全国味巡り~沖縄県~」の献立です。



クーブ = 昆布、イリチー = 炒めものという意味で、膝肉・剪み昆布・ 人参、こんにゃく等をだしで煮て、しょうゆ、みりん、蓋で味付けします。 「沖縄ではメジャーな郷土料理で、栄養もたっぷりです★