

令和3年度 4月 学校給食献立表

善通寺市・琴平町・多度津町学校給食センター

日 (曜)	牛乳	主食 スプーン	献立名	食品名			kcal
				おもにエネルギーのもとになる食品(黄)	おもに体をつくるもとになる食品(赤)	おもに体の調子を整えるもとになる食品(緑)	
6 (火)		米粉パン 幼のみ	鶏肉とじゃがいものコンソメ煮 春野菜サラダ 揚げココアビーンズ	パン 米粉	鶏肉	にんじん	478
				じゃがいも	ウィンナー	パセリ	660
				砂糖	大豆	グリーン	815
				でんぷん		アスパカス	
7 (水)		ごはん (委託)	豆腐ステーキの肉みそかけ 野菜のすだちあえ 莖わかめの炒め煮	米 砂糖	豆腐ステーキ	にんじん	477
				でんぷん	鶏肉 みそ	しょうが	618
				こんにゃく	油揚げ	きゅうり	755
					てんぷら	たけのこ	
8 (木)		ダイシモチ ごはん	かぼちゃの鹿の子揚げ 小松菜と肉団子のスープ いちご わかめふりかけ	米 ダイシモチ	肉だんご	かぼちゃ	481
				パン粉	ベーコン	こまつな	611
					あおのり	にんじん	711
						葉ねぎ	
9 (金)		りんごパン	鶏肉のハーブ焼き アスパラガスのソテー 春野菜のスープ	パン	鶏肉	パセリ	432
					ウィンナー	グリーン	592
						アスパカス	728
						チンゲンサイ	にんじん
12 (月)		ごはん (委託)	牛肉とセロリの炒め物 春キャベツのみそ汁 清見オレンジ	米 砂糖	牛肉 豆腐	にんじん	478
					油揚げ みそ	葉ねぎ	610
							756
						セロリ	
13 (火)		たけのこ ごはん	舌平目のから揚げ きゅうりとたくあん お麩とわかめのすまし汁	米 砂糖	油揚げ	にんじん	476
				でんぷん	舌平目	葉ねぎ	619
					かまぼこ	きゅうり	712
						たくあん	たまねぎ
14 (水)		豆腐入り ドライ カレーライス	海藻サラダ キウイフルーツ	米 砂糖	豆腐 牛肉	にんじん	484
					豚肉 ちくわ	エリンギ	620
					牛乳 わかめ	キャベツ	770
					こんぶ	きゅうり	のり
15 (木)		麦ごはん	花型ハンバーグの ごまだれかけ キャベツと昆布のあえもの すいとん汁	米 大麦 砂糖	豆腐	にんじん	485
				でんぷん	ハンバーグ	葉ねぎ	637
				すいとん	油揚げ	えのきだけ	716
					みそ	たまねぎ	
16 (金)		黒糖パン 幼のみ	春野菜と牛肉のトマト煮 ひじきサラダ いりことナッツの オリーブオイルがらめ	パン 黒糖	牛肉	にんじん	462
				じゃがいも	牛乳 ひじき	パセリ	636
				砂糖	煮干し	こまつな	781
						きゅうり	
19 (月)		赤飯	さわらの照り焼き 野菜のしそあえ 湯葉入りすまし汁 お祝いクレープ	米 もち米	小豆 さわら	にんじん	577
				でんぷん 砂糖	ゆば 豆腐	しそ	717
				クレープ	なると	葉ねぎ	823
						しょうが	
20 (火)		コッペパン	あさりの豆乳クリームスープ さつまいもスティック 甘夏みかん	パン	ウィンナー	こまつな	479
				コーンスターチ	あさり 豆乳	にんじん	657
				さつまいも	豆乳クリーム	パセリ	798
						キャベツ	
21 (水)		中華丼 幼のみ	焼きしゅうまい のり味いりこ	米 でんぷん	豚肉 いか	チンゲンサイ	461
				砂糖	しゅうまい	にんじん	617
							754
						キャベツ	
22 (木)		ダイシモチ ごはん	ちくわのごま揚げ きゅうりとわかめの酢の物 ふしめん汁 ミックスマッシュ(中)	米 ダイシモチ	ちくわ	きゅうり	454
				小麦粉 米粉	油揚げ	キャベツ	597
				砂糖 ふしめん	なると みそ	たまねぎ	734
						だいこん	

日 (曜)	牛乳	主食 スプーン	献立名	食品名			kcal
				おもにエネルギーのもとになる食品(黄)	おもに体をつくるもとになる食品(赤)	おもに体の調子を整えるもとになる食品(緑)	
23 (金)		ミルクパン	さばのトマトソースかけ アスパラガスのサラダ オニオンスープ	パン 砂糖	さば	トマト	494
					ベーコン	グリーン	626
						アスパカス	777
						にんじん	パセリ
26 (月)		ごはん (委託)	いかと豆腐のチリソース煮 春雨サラダ 煮干し パイ	米 砂糖	豆腐 いか	にんじん	476
				でんぷん	牛乳 煮干し	こまつな	603
				はるさめ		葉ねぎ	745
						エリンギ	パイ
27 (火)		菜めしごはん	鶏肉のから揚げ きゅうりのおかかあえ かきたま汁 いちごゼリー(幼) いちごタルト(小・中)	米 大麦	鶏肉	青菜	495
				でんぷん	かつお節 卵	にんじん	723
				小麦粉 砂糖	豆腐 なると	こまつな	808
				ゼリー タルト		葉ねぎ	エリンギ
28 (水)		春野菜 カレーライス	元気サラダ ミニトマト	米 じゃがいも	牛肉 ハム	にんじん	478
				砂糖	かつお節	グリーン	619
						アスパカス	772
						ミニトマト	コーン
30 (金)		全粒粉パン	さけのレモンソテー ごぼうサラダ ABCスープ マーマレード	パン 全粒粉	さけ	パセリ	476
				砂糖	ベーコン	にんじん	629
				じゃがいも	牛乳 ひじき	パセリ	779
				マカロニ		しょうが	

※材料の都合により、献立を変更する場合があります。

※幼稚園または小学校、中学校のみの献立についてはそれぞれ(幼)(小)(中)と表記しています。

※市内・町内産の食材には下線を引いています。



ダイシモチ、こまつな、ミニトマト、
葉ねぎ、キウイフルーツ(香緑)

ご入園、ご入学そしてご進級おめでとうございます。
今年度もみなさんが元気に1年を過ごせるように安心、
安全でおいしい給食づくりに努めます。
よろしくお願い致します。

