

平成30年度7月分学校給食献立予定表(前半)

鹿児島大学教育学部附属小学校

日	曜	献立名	材料とその働き				エネルギー kcal	たんぱく質 g	
			たんぱく質・無機質 からだをつくるもの	炭水化物・脂質 ねつやちからになるもの	ビタミン からだのちょうしをととのえるもの	調味料ほか			
★ はし	2	月	テーブルロールパン		パン		577	21.7	
			牛乳	牛乳					
			なすのミートグラタン(パン粉炒め)	牛肉 豚肉 だいず パン粉炒め(粉チーズ)	ペンネ 砂糖 オリーブ油 パン粉炒め(バター・パン粉)	たまねぎ なす にんじん グリンピース コーン にんにく			ケチャップ うすくちしょうゆ 赤ワイン コンソメ 食塩 白こしょう
			デコボンサラダ		クリーミードレッシング	キャベツ デコボン きゅうり			
★ はし	3	火	キムタクごはん (麦ごはん)	豚肉	ごま油 ごま 米 麦	たくあん漬 はくさいキムチ にんじん えだまめ	591	23.7	
			牛乳	牛乳					
			肉団子とはるさめのスープ	肉団子(牛肉・鶏肉・豚肉) うずら卵	肉団子(パン粉・小麦たん白・でん粉 ・砂糖) 緑豆春雨	肉団子(たまねぎ) たまねぎ こまつな にんじん きくらげ			肉団子(しょうゆ・食塩・黒こしょう・ナツメグ) うすくちしょうゆ 酒 中華だし 食塩 白こしょう
★ はし	4	水	ごはん		米		644	28.0	
			牛乳	牛乳					
			開花煮	豚肉 さつま揚げ がんもどき 鶏卵	じゃがいも 砂糖 サラダ油	たまねぎ にんじん たけのこ えだまめ しょうが			うすくちしょうゆ 酒 かつお節(だし)
			にがうりのつくだ煮	しらす干し かつお節	ピーナッツ 砂糖 サラダ油 ごま油	にがうり にんじん しいたけ しょうが にんにく			こいくちしょうゆ みりん
★ はし	5	木	ナン		ナン		537	29.5	
			牛乳	牛乳					
			もずく入りかきたま汁	鶏肉 鶏卵 豆腐 もずく	でん粉	たまねぎ にんじん 葉ねぎ			うすくちしょうゆ 酒 食塩 かつお節(だし)
ビーンズドライカレー	牛肉 豚肉 だいず ひよこ豆 えんどう豆 赤いんげん豆	砂糖 米粉 サラダ油	たまねぎ にんじん ピーマン ブルーン にんにく	ケチャップ こいくちしょうゆ ウスターソース カレー粉 食塩					
★ はし	6	金	ごはん		米		576	22.8	
			牛乳	牛乳					
			魚そうめん汁	魚そうめん(たら) うずら卵 豆腐 しらす干し	魚そうめん (水あめ・砂糖・加工デンプン)	えのきたけ にんじん オクラ しいたけ			魚そうめん(発酵調味料・食塩) うすくちしょうゆ 酒 食塩 かつお節(だし)
			星ハンバーグ(1食ソース)	鶏肉 豚肉	豚脂 砂糖 加工デンプン	たまねぎ しょうが にんにく			食塩 香辛料 ソース
			ポイルキャベツ			キャベツ			
			たなばたゼリー		ぶどう糖加糖液糖 砂糖 水あめ	りんご果汁 りんご			ゲル化剤 香料
★ はし	9	月	テーブルロールパン		パン		510	18.1	
			牛乳	牛乳					
			夏野菜のペペロンチーノ	ベーコン	スパゲッティ オリーブ油	たまねぎ にんじん しめじ ズッキーニ パセリ 赤ピーマン 黄ピーマン にんにく			白ワイン 一味とうがらし 食塩 白こしょう
			コールスローサラダ		コールスロードレッシング	キャベツ コーン にんじん			
★ はし	10	火	ごはん		米		611	27.3	
			牛乳	牛乳					
			豚肉ととうがのみそ煮	豚肉 厚揚げ うずら卵 みそ(赤・合わせ)	砂糖 サラダ油	とうがん にんじん 黒こんにやく ごぼう れんこん いんげん しょうが			みりん うすくちしょうゆ 酒
1食納豆	納豆								
★ はし	11	水	ごはん		米		610	24.6	
			牛乳	牛乳					
			さつま汁	鶏肉 油揚げ 合わせみそ	さつまいも	だいこん にんじん こんにやく ごぼう 葉ねぎ しょうが			かつお節(だし)
			きびなごの南蛮漬	きびなご	でん粉 なたね油 砂糖 ごま油	たまねぎ ピーマン にんじん			こいくちしょうゆ みりん 黒酢 酢

※ 必ず、親子で食材について確認しましょう。特に、食物アレルギーのあるお子さんについては、毎日確認してください。

平成30年度7月分学校給食献立予定表(後半)

鹿児島大学教育学部附属小学校

日	曜	献立名	材料とその働き				エネルギー kcal	たんぱく質 g
			たんぱく質・無機質 からだをつくるもの	炭水化物・脂質 ねつやちからになるもの	ビタミン からだのちょうしをととのえるもの	調味料ほか		
12	木	バターパン		パン			661	25.4
		牛乳	牛乳					
		カラフルポークビーンズ	豚肉 だいず 大福豆 金時豆 ひよこ豆 えんどう豆 赤いんげん豆	じゃがいも サラダ油	たまねぎ にんじん しめじ えだまめ にんにく	ケチャップ デミグラスソース ビーフルウ 赤ワイン 食塩 白こしょう		
		フルーツミニバイキング			すいか みかん メロン ぶどう さくらんぼ パイン			
		1食うまかってん	だいず 黒だいず 片口いわし こんぶ	セサミクラッカー アーモンド 松の実 ひまわりの種 かぼちゃの種 砂糖 麦芽糖 ごま 植物油 加工デンプン	食塩			
13	金	サマーカレー (麦ごはん)	牛肉 豚肉 だいず 粉チーズ 脱脂粉乳 ヨーグルト	じゃがいも オリーブ油 米 麦	たまねぎ かぼちゃ にんじん なす オクラ ピーマン ズッキーニ りんご にんにく	カレールウ ケチャップ ウスターソース 白ワイン カレー粉	634	21.8
		牛乳	牛乳					
		コーンサラダ		青しそドレッシング	キャベツ きゅうり コーン			
17	火	タコライス (ポイルキャベツ)	豚肉 だいず チーズ	砂糖 サラダ油 米	たまねぎ セロリ パセリ にんにく キャベツ	ケチャップ 赤ワイン とうぼんじゃん 食塩	601	24.8
		牛乳	牛乳					
		麦ビーンズスープ	鶏肉 ひよこ豆 えんどう豆 赤いんげん豆	麦	たまねぎ にんじん チンゲンサイ コーン マッシュルーム	うすくちしょうゆ 酒 コンソメ 食塩 白こしょう		
★ はし 18	水	ビーフ巻き (すしめし・のり・牛肉炒め)	牛肉 のり	砂糖 ごま ごま油 米	ごぼう にんじん いんげん	こいくちしょうゆ みりん 食塩 一味とうがらし 和風だし	604	25.5
		牛乳	牛乳					
		かいのこ汁	だいず 油揚げ こんぶ 合わせみそ		かぼちゃ こんにゃく にんじん なす だいずもやし 葉ねぎ	かつお節(だし)		
19	木	米粉入りパン		パン			607	22.1
		マーマレード			マーマレード			
		牛乳	牛乳					
		ジュリアンスープ	ロースハム	じゃがいも	キャベツ たまねぎ にんじん	うすくちしょうゆ コンソメ 食塩 白こしょう		
		夏野菜のグラタン風 (パン粉炒め)	鶏肉 白花豆 白いんげん豆 牛乳 生クリーム パン粉炒め(粉チーズ)	サラダ油 パン粉炒め(バター・パン粉)	かぼちゃ たまねぎ トマト クリームコーン えだまめ にんにく	ホワイトルウ 食塩 白こしょう		
20	金	じゃこピー和風チャーハン (麦入りチャーハン)	焼豚 しらす干し	ピーナッツ ごま油 米 麦	たまねぎ にんじん グリンピース	うすくちしょうゆ 酒 食塩 白こしょう	588	20.9
		牛乳	牛乳					
		ワンタンスープ	ワンタン(豚肉・大豆粉)	ワンタン(小麦粉・でん粉・豚脂・ごま油 ・砂糖) 緑豆春雨 ごま油	ワンタン(キャベツ・たまねぎ・しょうが) たまねぎ にんじん もやし	うすくちしょうゆ 中華だし 食塩 白こしょう		
		青りんごゼリー		ぶどう糖加糖液糖 砂糖	りんご りんご果汁	ゲル化剤 香料		

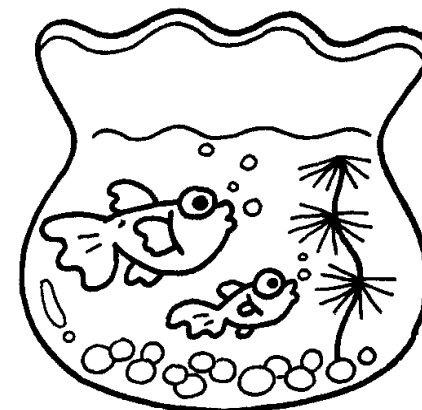
お知らせ

<今月の行事>

2日(月)
11日(水)

12日(木)
16日(月)
17日(火)
20日(金)

3年は・に組里山体験(弁当持参)
1年生・転入生保護者給食試食会
(1年生は弁当持参)
フルーツミニバイキング
海の日
3年い・ろ組里山体験(弁当持参)
前期前半終了(給食あり)



<はしをもってくる日>

★の日は、「はし」をもってくる日です。
きれいにあらったはしを、わすれないようにもってきましょう。

3日 4日 6日 10日 11日 18日

平成30年度7月分平均栄養量

エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)
596	24.0

