

2024年5月 学校給食予定献立表

| 実施日 | 献立名 | 主な材料とその働き | | | 調味料等 | 栄養素 | |
|-----------------------------|-------------------------------|-------------------|---------------------------|-----------------------|---------------|------------|-------------|
| | | 体を作る食品 (体の骨・肉) | エネルギーのもととなる食品 (色の濃い食品) | 体の調子を整える食品 (緑色の食品) | | たんぱく質 | たんぱく質 |
| 15(水) | 豚肉 ほうろく煮 ほうろく煮 ほうろく煮 | 豚肉 | 豚肉 | ほうろく | 醤油 | 602 | 21.6 |
| 2(木) | ちんねり 魚のすり身あんかけ かじりもち | 豚肉 | 豚肉 | ほうろく | 醤油 | 688 | 27.3 |
| 7(土) | ちんねり スライム煮 かじりもち | 豚肉 | 豚肉 | ほうろく | 醤油 | 632 | 26.6 |
| 8(日) | かき揚げあん アニーパン | 豚肉 | 豚肉 | ほうろく | 醤油 | 641 | 24.0 |
| 9(月) | かき揚げあん アニーパン | 豚肉 | 豚肉 | ほうろく | 醤油 | 670 | 31.8 |
| 10(火) | かき揚げあん アニーパン | 豚肉 | 豚肉 | ほうろく | 醤油 | 626 | 24.0 |
| 13(木) | かき揚げあん アニーパン | 豚肉 | 豚肉 | ほうろく | 醤油 | 614 | 23.9 |
| 14(金) | かき揚げあん アニーパン | 豚肉 | 豚肉 | ほうろく | 醤油 | 651 | 23.3 |
| 15(土) | かき揚げあん アニーパン | 豚肉 | 豚肉 | ほうろく | 醤油 | 627 | 30.3 |
| 16(日) | かき揚げあん アニーパン | 豚肉 | 豚肉 | ほうろく | 醤油 | 675 | 27.3 |
| 17(月) | かき揚げあん アニーパン | 豚肉 | 豚肉 | ほうろく | 醤油 | 646 | 28.7 |
| 20(木) | かき揚げあん アニーパン | 豚肉 | 豚肉 | ほうろく | 醤油 | 637 | 25.7 |
| 21(金) | かき揚げあん アニーパン | 豚肉 | 豚肉 | ほうろく | 醤油 | 640 | 25.3 |
| 22(土) | かき揚げあん アニーパン | 豚肉 | 豚肉 | ほうろく | 醤油 | 618 | 23.5 |
| 23(日) | かき揚げあん アニーパン | 豚肉 | 豚肉 | ほうろく | 醤油 | 684 | 21.9 |
| 24(月) | かき揚げあん アニーパン | 豚肉 | 豚肉 | ほうろく | 醤油 | 638 | 26.0 |
| 27(木) | かき揚げあん アニーパン | 豚肉 | 豚肉 | ほうろく | 醤油 | 585 | 23.4 |
| 28(金) | かき揚げあん アニーパン | 豚肉 | 豚肉 | ほうろく | 醤油 | 651 | 29.5 |
| 29(土) | かき揚げあん アニーパン | 豚肉 | 豚肉 | ほうろく | 醤油 | 609 | 31.2 |
| 30(日) | かき揚げあん アニーパン | 豚肉 | 豚肉 | ほうろく | 醤油 | 601 | 18.9 |
| 31(月) | かき揚げあん アニーパン | 豚肉 | 豚肉 | ほうろく | 醤油 | 681 | 22.0 |
| 給食回数 21回 | | | | | 今月の栄養量 | 639 | 25.5 |
| ※材料は都合により変わる場合があります。 | | | | | 基準栄養量 | 650 | 26.1 |