



2023年 5月 学校給食予定献立表

坂戸市立

中学校

実施日	献立名	主な材料とその働き						調味料等	栄養素	
		体をつくる食品		体の調子を整える食品		エネルギーのもとになる食品			エネルギー (Kcal)	たんぱく質 (g)
日(曜)		たんぱく質	無機質	カロテン	V. C.	炭水化物	脂質			
1(月)	牛乳		牛乳						867	36.4
	ビーンズドライカレー	大豆 鶏肉 豚肉	チズ	にんじん ビーマ	しょうが たまねぎ とうもろこし 缶 にんにく	小麦粉 米	米油	赤ワイン ヴェジータス しょうゆ 塩 粉		
	野菜のスープ煮	ベコン		にんじん 人参	キャベツ たまねぎ	じゃがいも	米油	塩 こしょう 鶏がら ローレル		
2(火)	牛乳		牛乳						842	34.8
	ちらし寿司	油揚げ えび 鶏肉	昆布	にんじん いんげん	干しいたけ	砂糖 米		清酒 しょうゆ 塩 米酢		
	ちくわのせん茶揚げ	ちくわ				小麦粉	米油	せん茶 塩		
	おひたし				キャベツ もやし			しょうゆ		
8(月)	牛乳		牛乳						843	35.5
	ごはん					米				
	豚肉のマヨネーズ焼き	豚肉		小ねぎ		砂糖	ごま 米油 マヨネーズ	清酒 しょうゆ 塩 こしょう		
	味噌汁	豆腐 油揚げ 白みそ 赤みそ	干しわかめ	こまつな にんじん	ねぎ			削り節		
9(火)	牛乳		牛乳						868	30.1
	バターロール					バターロール				
	アスパラガスのクリームスパゲッティ	鶏肉 ベコン	生クリーム チーズ 牛乳	アスパラガス にんじん	たまねぎ	小麦粉 マヨネーズ	バター 米油	白ワイン 塩 こしょう		
10(水)	牛乳		牛乳						834	28.5
	ポテトピラフ	豚肉		にんじん 人参	たまねぎ とうもろこし 缶	じゃがいも 米	オリーブ油 バター 米油	清酒 塩 こしょう		
	鶏肉の変わりフライ	鶏肉	あおのり			小麦粉 パン粉	米油	塩		
11(木)	牛乳		牛乳						816	38.5
	ごはん					米				
	かつおの新たなまねぎソースかけ	かつお		小ねぎ	しょうが たまねぎ	小麦粉 でん粉 砂糖	米油	清酒 しょうゆ 米酢		
	若竹煮	さつま揚げ 豚肉	わかめ	さやえんどう にんじん	たけのこ	砂糖 こんにやく	米油	清酒 しょうゆ 煮干し		
12(金)	牛乳		牛乳						846	31.8
	きつねうどん	油揚げ 鶏肉		にんじん ほうれんそう	ねぎ 干しいたけ	砂糖 うどん		清酒 しょうゆ 塩 削り節		
	ゴマドレッシングサラダ			にんじん	きゅうり だいこん たまねぎ とうもろこし 缶	砂糖	ごま油 ごま 米油	しょうゆ 塩 米酢 こしょう		
15(月)	牛乳		牛乳						869	37.3
	ごはん					米				
	さんまのしょうが煮	さんま	昆布		しょうが ねぎ	砂糖		清酒 本みりん しょうゆ 米酢		
	磯煮	大豆 凍り豆腐 さつま揚げ 豚肉	ひじき	にんじん		じゃがいも 砂糖 こんにやく	米油	本みりん しょうゆ 煮干し		
16(火)	牛乳		牛乳						792	33.6
	チーズパン					チーズパン				
	ミートパンネ	豚肉		にんじん トマト	カリビーンズ たまねぎ	小麦粉 ベンチコート	米油	ヴェジータス 塩 こしょう バジル トマトペースト		
17(水)	牛乳		牛乳						876	27.8
	カレーライス	豚肉	チズ	にんじん	しょうが 人参 たまねぎ にんにく	小麦粉 じゃがいも 米	米油	ヴェジータス しょうゆ 塩 粉		
	ウインナーと野菜のソテー	アスパラ		こまつな にんじん	キャベツ		米油	しょうゆ 塩 こしょう		
18(木)	牛乳		牛乳						848	25.7
	狭山茶揚げパン	うぐいすきな粉				砂糖 グラニュー	米油	抹茶 塩		
	ミネストラスープ	大正金時豆 ベコン		トマト にんじん 人参	人参 たまねぎ にんにく	じゃがいも マヨネーズ	バター 米油	塩 こしょう 鶏がら ローレル		
19(金)	牛乳		牛乳						757	29.1
	ごはん					米				
	手作り肉シューマイ	鶏卵 鶏肉 豚肉			しょうが たまねぎ ねぎ	でん粉 しゅうまいの皮	ごま油	しょうゆ 塩 こしょう		
22(月)	牛乳		牛乳						792	33.7
	ごはん					米				
	あじのサラサ揚げ	あじ			しょうが	小麦粉 でん粉	米油	清酒 しょうゆ 粉		
23(火)	牛乳		牛乳						850	29.9
	ホットドッグ	アスパラ			キャベツ	砂糖 ココア	米油	ヴェジータス 塩 こしょう トマトペースト		
	コーンチャウダー	鶏肉	生クリーム 牛乳	にんじん 人参	たまねぎ とうもろこし 缶	小麦粉 じゃがいも	バター 米油	白ワイン 塩 こしょう ローレル		
24(水)	牛乳		牛乳						851	34.8
	わかめごはん	油揚げ 鶏肉	わかめ	にんじん いんげん	たけのこ 干しいたけ	砂糖 米 こんにやく		清酒 しょうゆ 塩		
	豚肉とアスパラガスの揚げ煮	豚肉		アスパラガス	しょうが	小麦粉 じゃがいも 米	米油	清酒 しょうゆ		
25(木)	牛乳		牛乳						878	32.2
	ハッシュドポーク	豚肉	生クリーム	人参	しょうが たまねぎ にんにく	小麦粉 米	米油	赤ワイン ヴェジータス 塩 こしょう トマトペースト		
	おかひじきのサラダ			おかひじき にんじん	キャベツ きゅうり とうもろこし 缶	砂糖	ごま 米油	しょうゆ 塩 米酢 こしょう		
26(金)	牛乳		牛乳						845	33.6
	五目ラーメン	えび 豚肉		にら にんじん	しょうが たけのこ にんにく ほうきさい	でん粉 中華めん	ごま油 米油	清酒 しょうゆ 塩 こしょう 鶏がら		
	春雨サラダ			にんじん	キャベツ きゅうり とうもろこし 缶	はるさめ 砂糖	米油	しょうゆ 塩 米酢 こしょう		
29(月)	牛乳		牛乳						851	34.2
	ごはん					米				
	ピピンバ	豚肉		にんじん ビーマ	しょうが たけのこ にんにく もやし	砂糖 米	ごま油 しょうゆ 米酢	清酒 しょうゆ		
30(火)	牛乳		牛乳						771	28.1
	クローッサン					クローッサン				
	スパゲッティナポリタン	鶏肉 豚肉 ベコン	チズ	にんじん ビーマ	たまねぎ	小麦粉 マヨネーズ	米油	ヴェジータス 塩 こしょう トマトペースト		
31(水)	牛乳		牛乳						811	34.1
	ごはん					米				
	蒸し鶏のごまだれかけ	鶏肉				でん粉 砂糖	ごま 米油	清酒 本みりん しょうゆ 米酢		
	野菜の辛煮	ちくわ 豚肉		にんじん ビーマ	ごぼう たけのこ 干しいたけ	砂糖 こんにやく	米油	清酒 本みりん しょうゆ 味噌 煮干し		
おひたし			こまつな にんじん	キャベツ			しょうゆ			

給食回数 20回

今月の栄養量

835

4月より牛乳は200mlから250mlとなります。 材料は都合により変更することがあります。

基準栄養量

830

27.0~41.5