

令和6年度

8月

給食献立表(中学校)

紀の川市立 粉河学校給食センター

月 26	火 27	水 28	木 29	金 30		
△牛乳 スタミナ丼 ○米 108g ○油 0.48 □玉ねぎ 66 □キャベツ 24 □にんにく 1.32 ○砂糖 1.8 ○ごま 0.6 □ほうれん草 15.4 ○春雨 3.3 からし	662kcal △豚肉 60 △人参 24 △ニラ 3.6 △生姜 1.32 △みりん 2.4 ○ごま油 0.6 トウバジンジャン ウスターソース からしあえ △もやし 28.6 ○ごま 1.2 こいくちしょうゆ 	△牛乳 ○ごはん お好み焼き □キャベツ 90 △豚肉 16.8 ○お好み焼き粉 12 △かつお節 1.2 △ごま油 0.6 ○小袋マヨネーズ 小袋マヨネーズ 大根サラダ □大根 36.4 △ツナ 5 ○ごま油 0.5 うすくちしょうゆ こしょう 豆腐とわかめのみぞ汁 △わかめ 0.6 □しめじ 6 水 156 みそ	728kcal △卵 30 △紅しょうが 2.4 △あおのり 0.18 △砂糖 2.4 △ごま油 0.6 ○小袋マヨネーズ △きゅうり 18.1 ○砂糖 1.81 △人参 4.84 △キャベツ 19 ○ごま油 0.11 △ごまドレッシング △ふりかけ 瀬戸風味 1袋	625kcal △糸こんにゃく 24 △玉ねぎ 48 △人参 14.4 △キムチ 24 △ニラ 3.6 ○砂糖 2.4 △酒 2.4 △水 39.6 △油 0.36 △パンパンジーサラダ △ささみフレーク 7.1 △コーン 3 ○ごま 0.33 △ごま油 0.11 △ごまドレッシング △ふりかけ △水 138 △カレールウ △ウスターーソース △カレー粉 △ぶどう 2つ △きゅうりの漬物 △きゅうり 41 △生姜 0.44 ○砂糖 0.5 △ごま油 0.11 △ごまドレッシング △ふりかけ △瀬戸風味 1袋 △フルーツ給食	795kcal △押麦 6 △玉ねぎ 96 △人参 18 △にんにく 0.48 ○油 0.36 △水 138 △カレールウ △ウスターーソース △カレー粉 △ぶどう 2つ △きゅうりの漬物 ○ごま 0.33 ○みりん 5 △酢 △フルーツ給食	732kcal ○わかめごはん(減量) 冷やし中華 ○ラーメン 120 □きゅうり 24 △ハム 9.6 △錦糸玉子 12 冷やし中華スープ 揚げ春巻き △春巻 1個 ○揚げ油 3 

☆ぶどうの種類がわかつたら、伝えますね。

<3つの食品グループと多く含まれる栄養素>

しょくひん 食品 グループ	○‥おもにエネルギーの もとになる食品	△‥おもに体をつくる もとになる食品	□‥おもに体の調子を整える もとになる食品
えいようそ 栄養素	たんすいかぶつ 炭水化物	しつ たんぱく質	むきしつ 無機質 (カルシウム)

☆材料購入の都合により
献立を変更することが
あります。

生活リズムをととのえる 早起き・早寝・朝ごはん

子どもの健やかな成長のためには、規則正しい生活習慣が必要です。生活習慣の乱れは、学習意欲や体力などの低下につながるといわれています。早起き・早寝・朝ごはんの習慣を身につけましょう。

