## 令和5年(2023年)4月

## 給 食 献 立 表 (3色・6群わけ)

	〒和5年 (2023年)4月 献立名 (基準量g)	赤の仲間(血や肉のもとになる) 緑の仲間(体の			つ調子を整える)	黄の仲間(熱や)	黄の仲間(熱や力のもとになる)		エネルギーkcal			赤の仲間(血や肉のもとになる)		緑の仲間(体の調子を整える)		黄の仲間 (熱や力のもとになる)		エネルギーkcal	
п		1群	2群	3群	4 群	5 群	6 群	たんぱく	質 g		献立名(基準量g)	1 群	2群	3群	4 群	5群	6群	たんぱ	〈質
4		魚・肉・卵	牛乳・乳製品	緑黄色野菜	その他の野菜	穀類・いも類	種実類	脂質				魚・肉・卵	牛乳・乳製品	緑黄色野菜	その他の野菜	穀類・いも類	種実類	脂質 g	
		豆・豆製品	小魚・海藻		果物	砂糖	油脂	食塩相当	量 g	L		豆・豆製品	小魚・海藻		果物	砂糖	油脂	食塩相	量
月	ごはん 牛乳 ビーンズシチュー190 大根のサラダ50 清見オレンジ	豚肉, だいず, ツナ	牛乳、わかめ	にんじん, トマト, ブロッコリー	にんにく,た まねぎ,グリ ンピース,だ いこん,清見 オレンジ	米, じゃがい も, 三温糖	シチュール ウ,油	/\ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \	平 9 343 3 10.6 6 5.7 7 1.4	20 木	ごはん 牛乳 ) ちくわの二色揚げ ) (保幼小:2切 中:3切) ひじきと大豆の炒り煮45 山菜うどん汁180	ちくわ,だい ず,かつま場 げ, かっまぶ し, 鶏肉,油揚	牛乳,あおのり,芽ひじき, こんぶ	にんじん, 青 ねぎ	えだまめ, た まねぎ, 山菜	米, 天ぷら粉, 三温糖, うど ん	油	690 80 26. 3 32. 18. 5 21. 2. 5 3.	中保 66 ; 4 1; 7 8
T	ごはん 牛乳 中華五目豆腐180 春雨の中華和え60	豚肉, いか, え び, とうふ	牛乳	にんじん, チ ンゲンサイ	しょうが, に んにく, ほし しいたけ, た けのこ, きゅ うり, もやし, ホールコーン	米, 三温糖, で んぷん, 春雨	油,ごま油	16 0 18 6	3 16.2	21 A	ごはん 牛乳 1 (小)鯖の塩焼き 1 (水)峠の塩焼き ☆ は(水)中)味付けハンバーグ 赤じそ和え40 豚汁180	豚肉, 米み そ, (小: 鯖), (保幼 中:豚ひき 肉, 牛ひき肉, とうふ, たま ご)	牛乳,(保幼中:調理用牛乳),煮干し	にんじん,赤 じそ, 青ねぎ	キャベツ, ご ぼう,く,ぶん にやじ,しが,(保幼 中:たまね ぎ)	米, さとい も, (保幼中: パン粉)	(保幼中:油)	659 8- 32. 4 35. 20. 1 24. 2. 6 3.	8 16 8 16 0 1
2 k	ごはん 牛乳 ハーブチキン50 チーズサラダ45 レタスのスープ180 お祝いいちごゼリー	鶏肉, ベーコ ン	牛乳,チーズ	にんじん	きゅうり, キャベツ,た まねぎ,レタ ス	米, 三温糖, いちごのお祝いゼリー	オリーブ油	678 826 25. 7 31. 1 24. 2 28. 4 1. 7 2. 2	6 391 1 14.4 4 13.2 2 1.2	24 月	ごはん 牛乳 4 揚げぎょうざ (2個) 水菜サラダ50 青菜とうずら卵のスープ180	ぎょうざ,ツ ナ,うずらた まご	牛乳,塩こん ぶ	水菜, にんじん, こまつな	キャベツ, ほ ししいたけ, たまねぎ	米, でんぷん	油, ごま油, 白 ごま	605 7' 20. 6 25. 19. 1 24. 1. 7 2.	5 3 8 10 3 9 2
3	ごはん 牛乳 ホキのレモン風味55 みるくおから50 もずくのみそ汁180	ほき, 鶏ひき 肉, おから, 米 みそ	牛乳,調理用 牛乳,煮干し, もずく	にんじん, 青 ねぎ	レモン果汁, たまねぎ,は くさい,白ね ぎ,えのきた け	米, でんぷん, 三温糖	油	663 817 29. 8 36. 8 17. 7 20. 8 2. 4 3. 1	5 16.0 5 7.8	25 火	ごはん 牛乳 5 鶏のすき焼き風180 な春雨の甘酢和え55 (小)カフェオレプリン	鶏肉,焼きど うふ,油揚げ	牛乳, ちりめ んじゃ こ, (小:調理 用牛乳)	にんじん,青 ねぎ,こまつ な	ごぼう,たま ねぎ,こん にゃく,えの きたけ,もや し	米, 三温糖, 緑豆春雨		676 70 24. 5 27. 17. 6 18. 1. 7 2.	57 : 8 1: 4 (
4	ふわふわどんぶり170 牛乳 ピーナッツ和え50 ミニフィッシュ	かつおぶし, 鶏肉, とうふ, たまご	牛乳,かえり いりこ	にんじん, 青 ねぎ, こまつ な	たまねぎ, ほ ししいたけ, キャベツ	米, 三温糖, お つゆふ, でん ぷん	ピーナッツ	660 803 30.0 35.7 18.7 21.9 1.7 2.1	3 369 7 17.9 9 8.5 1 1.2	26水	たけのこごはん 牛乳 6 鰆のみそだれ に アスパラガスの五色和え45 豆腐汁180	油揚げ, 鰆, 米 みそ, かまぼ こ, かつおぶ し, とうふ	牛乳,もみの り,こんぶ	アスパラガ ス,にんじん, 青ねぎ	たけのこ, しょうが, キャベツ,た まねぎ,ぶな しめじ	米, 三温糖, で んぷん		616 77 30. 6 38 16. 6 19. 2. 8 3.	3 : 8 1 9 : 7 :
╡	ごはん 牛乳 厚揚げのみそ煮180 さきいかのかみかみ和え50 河内晩柑	豚肉,生揚げ, うずらたま ご,赤みそ,さ きいか	牛乳	にんじん, 青 ねぎ, こまつ な	たまねぎ,ほ ししいたけ, もやし,たく あん,かわち ばんかん	米, 三温糖, で んぷん	ごま油, 白ご ま	671 826 29. 5 35. 7 21. 5 25. 4 2. 0 2. 8	6 374 7 17.9 4 10.2 5 1.3	27 木	7 カレーライス200 牛乳 豆と海藻のサラダ50 (中)カフェオレプリン	豚肉,だいず,かに風味かまぼこ	牛乳,海藻 ミック ス,(中:調理 用牛乳)	にんじん,トマト,チンゲンサイ	にんにく, しょうが,た まねぎ,えだ まめ	米, じゃがい も, 三温糖	カレールウ, ごま油, 白ご ま	650 8- 21. 9 27. 18. 1 22. 2. 1 2.	8 4 2 11 7 8 4 1
.8 火	ごはん 牛乳 (小)味付けハンバーグ (保幼中)鯖の塩焼き ブロッコリーのサラダ45 あさりのミルクスープ180	(小:豚ひき肉, 肉,牛ひき肉, とう,保幼 で),(保幼 中:鯖),たり コン,あさり	牛乳,調理用牛乳	にんじん,ブ ロッコリー, パセリ	たまねぎ, ホールコー ン,キャベツ	米, (小:パン 粉), 三温糖	油	698 851 26. 6 37. 7 24. 7 29. 4 2. 0 3. 3	7 17. 4 4 12. 1	28	ごはん 牛乳 8 鶏肉のマーマレード焼き55 ± チーズポテト50 ABCマカロニスープ180	鶏肉,ベーコン	牛乳, チーズ, ピザ用チーズ		たまねぎ, キャベツ	米,マーマ レード,じゃ がいも,マカ ロニ	バター	719 89 27.8 33. 24.2 28. 2.1 2.	6 15 8 12
19 水	もち麦ごはん 牛乳 呉の肉じゃが180 はりはり漬け55 手作りわかめじゃこふりかけ8.5	牛肉	牛乳, わかめ, ちりめんじゃ こ	にんじん	こんにゃく, たまねぎ,切 干大根,きゅ うり,きくら げ	米,もち麦,三 温糖,じゃが いも		665 811 22. 6 27. 1 15. 8 18. 1 2. 0 2. 7	1 12.6 1 6.4		*飲用牛乳は小・中学校のみに *献立名に続く数字は、小学校 *安芸高田市産の食材は <u>米、も</u> アスパラガス, じゃがいもを	4年生の基準量 らち麦, 米みそ,	(g)です。ごはん <u>とうふ,たまご,</u>	ルは170gです。	(献立によって	`変動することが	があります。) 水菜, <u>キャベツ</u>	, にんじん	<u>/</u> ,

<sup>\*</sup>安芸高田市産の食材は、米、もち麦、米みそ、とうふ、たまご、鶏肉、こまつな、チンゲンサイ、青ねぎ、レタス、水菜、キャベツ、にんじん、アスパラガス、じゃがいもを使用する予定です。