49月子产献立表

大洗町教育委員会・大洗町立 令和7年度 主に体をつくる食品 主に体の調子を調える食品 主にエネルギーになる食品 献立名 調味料・その他 1群 4群 5群 6群 1 ごはん 三温糖 しらたき 玉ねぎ 干ししいたけ しょうゆみりん 月 生女 生肉 にんじん 油 みそあじ野菜スープ 鶏肉 みそ にんじん 小松菜 じゃがいも しょうゆ コンソメ 大根 玉ねぎ 牛乳 牛乳 2.6g 食パン はちみつ バター 生クリ-ハニーバタートースト 2 塩 こしょう ローリエ ケチャップ ブイヨン ソース チリパウダー 火 主菜 豚肉 赤いんげん豆 にんじん トマト パセリ 玉ねぎ セロリ にんにく じゃがいも 油 チリビーンズ 酢 塩 こしょう しょうゆ 829kca 大根サラダ ツナ (まぐろ) にんじん 小松菜 油 340 牛乳 牛乳 3 ごはん 水 たらの竜田揚げ たら しょうが でん粉 油 しょうゆ 酒 ごま和え 小松菜 にんじん キャベツ もやし 二温糖 ごま ごま油 しょうゆ 鶏肉 豆腐 油揚げ かつお節 野菜たっぷり鶏汁 にんじん ..... 大根 ごぼう 長ねぎ 油 こんにゃく 793kca みりん しょうゆ 牛乳 1.7g 牛乳 4 切り干し大根 しょうが 枝豆 ごはん ツナそぼろ丼 ツナ (まぐろ) しょうゆ 酒 木 たくあん和え にんじん 小松菜 たくあん キャベツ じゃがいも こんにゃく 実だくさん汁 豚肉 みそ にんじん 大根 長ねぎ 油 かつお節 820kca 牛乳 牛乳 2.7g 5 ごはん ごはん ユーリンチー 長ねぎ しょうが でん粉 三温糖 金 鶏肉 油 しょうゆ 酢 もやし バンサンスー 魚肉ソーセージ にんじん 春雨 三温糖 ごま油 油 しょうゆ 酢 チンゲン菜 にんじん しょうゆ 酒 塩 がらスープ エねぎ 大根 なめこ 819kca なめこの中華スープ わかめ ごま油 牛乳 牛乳 21g ひじき ちりめんじゃ 8 ひじきふりかけごはん 給食室手作りのふりかけです かつお節 ごはん 三温糖 ごま油 ごま みりん しょうゆ 鶏肉 厚揚げ みそ じゃがいも 三温糖 月 鶏肉とじゃがいものみそ煮 にんじん 玉ねぎ 枝豆 みりん しょうゆ 小松菜のおひたし 小松菜 もやし キャベツ 820kca 8が付く日は「かみかみDAY」 牛乳 牛乳 2.1g 9 ごはん ごはん 火 長ねぎ 玉ねぎ 干ししいたけ しょうが にんにく 豆腐 豚肉 みそ 豆板醤 しょうゆ オイスターソース 麻婆豆腐 にんじん でん粉 ごま油 ごま ラー油 804kca バンバンジーサラダ 鶏肉 にんじん もやし きゅうり 三温糖 しょうゆ 酢 牛乳 牛乳 2.6g 10 油揚げ 大根 長ねぎ 干ししいたけ しょうゆ 塩 みりん 酒 かつお節 こぎつねうどん ソフトめん 水 鶏肉 なると もやし キャベツ レモン果汁 ツナわかめサラダ ツナ (まぐろ) わかめ ごま 油 にんじん しょうゆ 820kca キャラメルドーナツ ホットケーキミックス キャラメルパウダー 牛乳 牛乳 3.3g 11 ごはん ごはん 日本味めぐり「高知県」 じゃがいも でん粉 三温糖 木 かつおのごまがらめ かつお 🦽 ごぼう しょうが 油 ごま しょうゆ キャベツ もやし きゅうり しょうが しょうが和え にんじん しょうゆ しらす わかめ 土佐汁 豆腐 みそ にんじん 大根 長ねぎ こんにゃく かつお節 824kca 牛乳 3.2g 牛乳 12 玉ねぎ」にんにく カレールウ チャツネ ソース ごはん じゃがいも チキンカレーライス しょうが グリーンピース 鶏肉 油 金 もやしサラダ 魚肉ソーセージ にんじん 小松菜 もやし 三温糖 油 しょうゆ 酢 塩 牛乳 牛乳 2.7g

日・曜	献立名		主に体をつくる食品		主に体の調子を調える食品		主にエネルギ・	一になる食品		
日・曜 エネルギー 食塩相当量			1群	2群	3群	4群	5群	6群	調味料・その他	
16	主食	米パン					米パン			
火	主菜	マカロニグラタン	鶏肉 豆乳	チーズ	パセリ	マッシュルーム 玉ねぎ	マカロニ 米粉	オリーブ油	コンソメ 塩 こしょう	
	i i	ツナサラダ	ツナ(まぐろ)		にんじん 小松菜	大根 レモン果汁		油	しょうゆ こしょう	
821kcal	採	ミネストローネ	ベーコン		にんじん トマト	キャベツ 玉ねぎ セロリー	じゃがいも	オリーブ油	塩 こしょう ブイヨン	
3.2g	他	牛乳		牛乳						
17	主食	ごはん					ごはん			
水	主菜	ほっけの塩焼き	ほっけ						塩	
	副	切り干し大根の煮物	鶏肉 油揚げ		にんじん	切り干し大根	しらたき 三温糖	油	しょうゆ みりん	
803kcal	採	豚汁	豆腐 豚肉 みそ		にんじん	長ねぎ 大根 ごぼう	じゃがいも		かつお節	
3.0g	钽	牛乳		牛乳						
18					18日 (木) ~	19日 (金)				
<u>木</u> 19										
金				東茨城郡新	人体育大会のだ	め給食はありませ	th.			
22	主食	キムチチャーハン	豚肉 鶏卵		にら にんじん	長ねぎ キムチ	ごはん	ごま油	塩 しょうゆ こしょう	
月	±	<b>李米</b> 孝	天間グリ		_	キャベツ 玉ねぎ	春雨 砂糖	2rds		
	菜	春巻き		<u> </u>	にんじん にんじん	たけのこ 長ねぎ もやし	小麦粉	油	しょうゆ 塩 オイスターソース がらスープ 塩	
808kcal	副菜	春雨スープ	鶏肉	4.00	チンゲン菜	干ししいたけ	春雨	ごま油	こしょう しょうゆ	
2.5g	他主	牛乳		牛乳						
水	主食主菜	カレー南蛮うどん	豚肉 油揚げ		にんじん 小松菜	玉ねぎ 長ねぎ	ソフトめん でん粉		カレールウ カレー粉 塩 しょうゆ かつお節	
	副菜	キャベツのごまじょうゆ和え	鶏肉		にんじん	キャベツ もやし きゅうり		ごま油 ごま	しょうゆ 酢	
854kcal	他	カリカリスイートポテト					さつまいも はちみつ 三温糖	油	しょうゆ	
3.5g		牛乳		牛乳						
25 木	主食主菜	きのこのクリームライス	鶏肉豆乳		にんじん パセリ	玉ねぎ しめじ マッシュルーム	ごはん じゃがいも 米粉	油 生クリーム	デミグラスソース ブイヨン 塩 こしょう ローリエ	
823kcal	副採	海藻サラダ	ツナ(まぐろ)	海藻ミックス	にんじん 小松菜	キャベツ		油	しょうゆ 酢 塩 こしょう	
2.5g	他	牛乳		牛乳						
26 金	主食 主‡	セルフ五目わかめごはん	鶏肉大豆	わかめ	にんじん	干ししいたけ	ごはん 三温糖	油 ごま	しょうゆ 酒 みりん	
	*	はまぐりのバターしょうゆ焼き	はまぐり 🧪		パセリ	にんにく		バター	酒 しょうゆ	
837kcal	副採	みそちゃんこ汁	豚肉 みそ 厚揚げ	9	にんじん	大根 長ねぎ 白菜			がらスープ	
3.4g	他	牛乳		牛乳						
29	主食	ごはん		<u> </u>		エヤギ しエン田江	ごはん パン粉 三温糖		しょうか 抜 表ロノン	
月	王菜	和風ハンバーグ	鶏肉	<u> </u>		玉ねぎ レモン果汁 にんにく	砂糖		しょうゆ 塩 赤ワイン こしょう 酒	
	副日	おかか和え	かつお節		にんじん	キャベツ もやし			しょうゆ しょうゆ 塩	
808kcal	^	かきたま汁	鶏卵 豆腐	ļ	にら にんじん	えのきたけ 玉ねぎ	でん粉		かつお節	
2.3g	他	牛乳		牛乳					_	
30 火	主食	ココア揚げパン					コッペパン 三温糖	油	ココア ミルクココア	
	主菜	ワンタンスープ	豚肉		にんじん 小松菜	長ねぎ しょうが 干ししいたけ もやし	ワンタン		がらスープ 塩 こしょう しょうゆ	
762kcal	副採	プロッコリーとコーンのサラダ	卵黄		ブロッコリー	とうもろこし	砂糖	油	しょうゆ 酢 塩 かつおエキス	
3.2g	他	牛乳.	İ	牛乳	<u> </u>	İ	†	İ		

- \* ごはん・米パンは、大洗町産こしひかりを使用しています。はまぐり・ちりめんじゃこ・しらす・さつまいもも大洗町産です。
- \* はまぐりは、大洗町漁業協同組合の皆さまより、無償でご提供いただきました。
- \* 材料等の都合により、献立が変更になることがありますのでご了承下さい。

## 今月の栄養価

栄養素	エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウム	マグネシウム	鉄	亜鉛	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食塩相当	食物繊維
単位	kcal	g	g	mg	mg	mg	mg	μ gRE	mg	mg	mg	g	g
平均値	823	30.3	21.1	374	76	3.8	2.4	464	0.77	0.57	32	2.7	4.9
生徒 (12~14歳) の其準値	830	27~41.5	18.5~28	450	120	4.5	3.0	300	0.50	0.60	35	2.5未満	7以上

## 



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。



## 早寝

睡眠は、疲れを取ったり、 体を成長させたりします。なり 夜は早く寝て十分な睡眠を とりましょう。



## 朝ごはん

夕食でとったエネルギー は朝には残っていません。 午前中、元気に活動するために、朝食をとりましょう。

