

平成23年度 第2期(5月9日～5月31日)

学校給食献立表

川西市教育委員会

日付	5月9日(月)			5月10日(火)			5月11日(水)			5月12日(木)			5月13日(金)			5月16日(月)			5月17日(火)			5月18日(水)			5月19日(木)			5月20日(金)											
献立名	牛乳 白飯 かにとレタスのスープ じゃがいもの中華炒め煮			牛乳 白飯 味噌汁 いわし団子スープ ぜんまいの炒め煮			牛乳 白飯 そうめん汁 かつおのカレーソースかけ もやしのあえもの			牛乳 白飯 マーボー豆腐 パンサンズー			牛乳 豆ごはん すまし汁 かんぴょうの炒め煮 きやべつのあえもの			牛乳 白飯 カレーうどん さやいんげんのソテー			牛乳 切りコッペパン いちごジャム(手作り) まめまめポタージュ 豚肉のマリネ			牛乳 白飯 みそ汁 わかさぎのからあげ うの花の炒り煮			牛乳 白飯 中華スープ 鶏手羽元の煮物 ツナサラダ			牛乳 白飯 ハヤシライス グリーンサラダ チーズ(角)											
	★毎月19日は食育の日																																						
材	牛乳	1本	○	牛乳	1本	○	牛乳	1本	○	牛乳	1本	○	牛乳	1本	○	牛乳	1本	○	牛乳	1本	○	牛乳	1本	○	牛乳	1本	○	牛乳	1本	○	牛乳	1本	○						
	精白米	80	□	精白米	80	□	精白米	80	□	精白米	80	□	精白米	50	□	精白米	60	□	切りコッペパン(50)	1こ	□	精白米	80	□	精白米	80	□	精白米	80	□	精白米	80	□	精白米	80	□			
料	かに	20	○	味噌汁	1袋	○	そうめん	10	□	豆腐	100	○	うどん(冷)	60	□	いちご	40	△	豆腐	20	○	豚肉(細切)	10	○	牛肉(細切)	35	○	牛肉(細切)	35	○	牛肉(細切)	35	○	牛肉(細切)	35	○	牛肉(細切)	35	○
	にんじん	10	△	たまねぎ	20	△	合挽肉(4.8)	30	△	たまねぎ	5	△	合挽肉(4.8)	30	△	たまねぎ	5	△	たまねぎ	5	△	たまねぎ	5	△	たまねぎ	5	△	たまねぎ	5	△	たまねぎ	5	△	たまねぎ	5	△	たまねぎ	5	△
名	レタス	20	△	合挽肉(3.2)	10	○	にんじん	15	○	にんじん	15	○	にんじん	15	○	にんじん	15	○	にんじん	15	○	にんじん	15	○	にんじん	15	○	にんじん	15	○	にんじん	15	○	にんじん	15	○	にんじん	15	○
	鶏卵	20	○	かまぼこ	15	○	かまぼこ	15	○	かまぼこ	15	○	かまぼこ	15	○	かまぼこ	15	○	かまぼこ	15	○	かまぼこ	15	○	かまぼこ	15	○	かまぼこ	15	○	かまぼこ	15	○	かまぼこ	15	○	かまぼこ	15	○
学校給食費:1食あたり 220円																																							
エネルギー	539			576			693			655			506			549			609			609			624			725											
たんぱく質	20.6			21.4			29.0			28.3			18.1			19.0			25.2			22.2			25.5			25.9											

日付	5月23日(月)			5月24日(火)			5月25日(水)			5月26日(木)			5月27日(金)			5月30日(月)			5月31日(火)																				
献立名	牛乳 白飯 平めんビーフンのスープ 五目炒め煮			牛乳 あぶたまどん 豚汁 もやしのあえもの			牛乳 豚キムチごはん 中華スープ はりはり大根			牛乳 白飯 肉じゃが きゅうりサラダ			牛乳 白飯 ワンタンスープ えびのケチャップかけ みかんかん			牛乳 白飯 かやくうどん ちくわのてんぷら あらめと大豆の煮物			牛乳 白飯 焼きのり(手巻き) ツナそばろ かきたま汁 あつあげの炒め煮																				
	※学校給食の栄養			※献立の実施方法(完全給食)																																			
材	牛乳	1本	○	牛乳	1本	○	牛乳	1本	○	牛乳	1本	○	牛乳	1本	○	牛乳	1本	○	牛乳	1本	○	牛乳	1本	○	牛乳	1本	○	牛乳	1本	○	牛乳	1本	○						
	精白米	70	□	精白米	80	□	精白米	70	□	精白米	80	□	精白米	80	□	精白米	80	□	精白米	60	□	精白米	80	□	精白米	80	□	精白米	80	□	精白米	80	□	精白米	80	□			
料	ビーフン(平めん)	10	□	鶏卵	20	○	はくさいキムチ	15	△	牛肉(スライス)	25	○	ワンタン皮	10	□	うどん(冷)	60	□	やきのり(手巻き用)	1袋	○	やきのり(手巻き用)	1袋	○	やきのり(手巻き用)	1袋	○	やきのり(手巻き用)	1袋	○	やきのり(手巻き用)	1袋	○	やきのり(手巻き用)	1袋	○			
	豚肉(スライス)	20	○	たまねぎ	20	△	サラダ油	1	□	じゃがいも	80	○	合挽肉(3.2)	10	○	にんじん	15	△	まぐろ油漬(フレーク)	20	○	まぐろ油漬(フレーク)	20	○	まぐろ油漬(フレーク)	20	○	まぐろ油漬(フレーク)	20	○	まぐろ油漬(フレーク)	20	○	まぐろ油漬(フレーク)	20	○			
名	たまねぎ	20	△	油あげ	3	○	にんじん	15	△	にんじん	15	△	にんじん	15	△	干しいたけ	0.5	△	干しいたけ	0.5	△	干しいたけ	0.5	△	干しいたけ	0.5	△	干しいたけ	0.5	△	干しいたけ	0.5	△	干しいたけ	0.5	△	干しいたけ	0.5	△
	にんじん	15	△	かまぼこ	5	○	かまぼこ	5	○	かまぼこ	5	○	かまぼこ	5	○	かまぼこ	5	○	かまぼこ	5	○	かまぼこ	5	○	かまぼこ	5	○	かまぼこ	5	○	かまぼこ	5	○	かまぼこ	5	○	かまぼこ	5	○
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p style="text-align: center;">※ 栄養三色 (○□△)</p> <p style="text-align: center;">< 食品を栄養素の働きにより、三つに分類しています ></p> <p>○・・・赤色の食品(血や肉のもとになる食品)</p> <p>□・・・黄色の食品(熱や力のもとになる食品)</p> <p>△・・・緑色の食品(体の調子をととのえる食品)</p> </div> <p>学校給食費について</p> <p>学校給食は子どもたちが毎日の学校生活の中でもっとも楽しみにしているもののひとつですが、単にお昼の食事を提供しているというわけではなく、教育の一環として、学校給食法にもとづいて実施しています。</p> <p>学校給食にかかる費用のうち、市町村が負担するものとして、学校給食法では、調理従事員の人件費、給食調理施設の建設等の整備費、設備の購入・維持にかかる費用と定められています。</p> <p>それ以外の費用(ガス・電気・水道等の光熱水費等(川西市は光熱水費も公費で負担しています)、毎日の給食献立の食材料費)は保護者負担(給食費)とすることが定められています。</p>																																							
エネルギー	552			577			529			613			717			557			628																				
たんぱく質	20.2			22.7			21.6			19.5			27.3			18.5			26.7																				

