

5月分 学校給食献立表

令和6年度
Cブロック(第四中, 笠原中, 石川中, 内原中)
水戸市立学校給食共同調理場

日	曜	献立名	使用する食品名						栄養価 中学校生徒 エネルギー(kcal) 食塩相当量(g)	
			主に体の組織をつくる		主に体の調子を整える		主にエネルギーになる			調味料他
			1群 魚・肉・卵・豆・豆製品	2群 牛乳・小魚・海藻	3群 緑黄色野菜	4群 その他の野菜・きのこ・果物	5群 穀類・いも類・砂糖	6群 油脂・種実		
1	水	ご飯					ご飯		878	
		牛乳		牛乳						
		大豆ミートカレー	ぶた肉・大豆		にんじん・赤パプリカ・ピーマン	にんにく・しょうが・玉ねぎ・ツテアオニオン・りんご	じゃがいも	油		カレー粉・ケチャップ・ウスターソース・カレーフレーク①・カレールー・カレーフレーク②・塩・こしょう
2	木	寒天サラダ	かまぼこ		小松菜	キャベツ・きゅうり	こんにゃく・寒天・砂糖	油	酢・醤油・塩・こしょう	2.9
		たけのこご飯	とり肉・油揚げ		にんじん	たけのこ・椎茸・枝豆	米・砂糖	油	酒・みりん・塩・醤油	821
		牛乳	MITOごはん		牛乳					
7	火	アジフライ	◇アジフライ					油	ウスターソース	2.3
		カリカリ大豆入りおひたし	大豆		小松菜・にんじん	キャベツ・切干大根		ごま	醤油	
		★みとちゃん団子					◇みとちゃん団子(こしあん)			
8	水	ご飯					ご飯		865	
		牛乳		牛乳						
		かつおとじゃがいものごまがらめ	◇かつおおでん粉付			しょうが	じゃがいも・砂糖	油・ごま		醤油・みりん・酒
9	木	春大根とキャベツのサラダ	ハム			大根・キャベツ・きゅうり		油	酢・塩・こしょう	2.5
		若竹汁	豆腐・油揚げ・みそ	わかめ	にんじん	玉ねぎ・たけのこ・えのきたけ・さやえんどう			だし用かつお節	
		黒パン					黒パン			
10	金	牛乳		牛乳					861	
		とり肉クリームシチュー	とり肉	牛乳・脱脂粉乳・ミルクカルシウム	にんじん・パセリ	玉ねぎ・はくさい・しめじ	じゃがいも・小麦粉	油・バター・生クリーム		コンソメ・白ワイン・ホワイトシチューパウダー・塩・こしょう
		海そうサラダ	ハム	わかめ・まわかめ・昆布・ふのり・とさかのり	小松菜	キャベツ	こんにゃく・砂糖	油		酢・醤油・塩・こしょう
13	月	アセロラゼリー					◇アセロラゼリー		3.5	
		ご飯					ご飯			
		牛乳		牛乳						
14	火	さわらの竜田揚げ	◇さわら竜田揚げ					油	844	
		ひじきと大豆の炒め煮	ぶた肉・油揚げ・大豆	ひじき	にんじん・さやいんげん	ごぼう	砂糖	油		醤油・みりん
		具だくさん汁	とり肉・豆腐・みそ		にんじん	大根・はくさい・ねぎ	こんにゃく			だし用かつお節
15	水	はちみつパン					はちみつパン		802	
		牛乳		牛乳						
		オムレツ	◇プレーンオムレツ							
16	木	ペンネツナトマト	まぐろ水煮		ピーマン	にんにく・玉ねぎ	マカロニ	オリーブ油	コンソメ・ケチャップ・トマトピューレ・バジルソース・こしょう	3.9
		肉団子とキャベツのスープ	ベーコン ◇肉団子		にんじん・小松菜	セロリ・玉ねぎ・しめじ・キャベツ			コンソメ・白ワイン・ローリエ・塩・こしょう	
		麦ご飯					ご飯・大麦			
17	金	牛乳		牛乳					875	
		ポークカレー	ぶた肉		にんじん	しょうが・にんにく・玉ねぎ・ツテアオニオン	じゃがいも	油		カレー粉・カレーフレーク①・カレールー・カレーフレーク②・トマトピューレ・ケチャップ・塩・こしょう
		ツナと水菜のサラダ	まぐろ水煮		水菜	キャベツ・きゅうり・黄パプリカ	砂糖	油		酢・塩・こしょう
18	土	ご飯					ご飯		829	
		牛乳		牛乳						
		ヤンニョムチキン	とり肉			にんにく	でん粉・砂糖	油・ごま		塩・こしょう・酒・醤油・トマトピューレ・ケチャップ・コチュジャン・酢
19	日	ナムル			小松菜	キャベツ・きゅうり・切干大根		ごま油	酢・醤油・塩・こしょう	2.5
		ワンタンスープ	ぶた肉		にんじん・にら	椎茸・もやし・たけのこ・しょうが・ねぎ	ワンタンの皮	ごま油	中華だし・醤油・塩・こしょう	
		パイナップル				パイナップル				
20	月	まっ茶きな粉揚げパン	きな粉	ミルクカルシウム			コッペパン・砂糖	油	塩・まっ茶	822
		牛乳		牛乳						
		ぶた肉のチリポテト	ぶた肉・大豆・ウインナー・いんげん豆		にんじん・パセリ	にんにく・セロリ・玉ねぎ	じゃがいも	油	コンソメ・ケチャップ・トマトピューレ・ウスターソース・チリパウダー・塩・こしょう・ローリエ	
21	火	ブロッコリーとコーンのサラダ	ハム		ブロッコリー	とうもろこし・キャベツ			コールスロートレッシング・酢・塩・こしょう	2.8
		ヨーグルト		ヨーグルト						
		ご飯					ご飯			
22	水	牛乳		牛乳					855	
		いわしのしょうが煮	◇いわししょうが煮							
		にらともやしのあえもの			にら	もやし・キャベツ		ごま油・ごま		醤油・塩・こしょう・酢
23	木	とり肉とこんにゃくのおかか煮	とり肉・ちくわ・高野豆腐・かつお節		にんじん	ごぼう・大根・たけのこ・椎茸・さやえんどう	こんにゃく・砂糖	油	みりん・醤油	2.7

日曜	献立名	使用する食品名						調味料他	栄養価 中学校生徒 5歳児(1歳) 食塩相当量(g)
		主に体の組織をつくる		主に体の調子を整える		主にエネルギーになる			
		1群 魚・肉・卵・豆・豆製品	2群 牛乳・小魚・海藻	3群 緑黄色野菜	4群 その他の野菜・きのこ・果物	5群 穀類・いも類・砂糖	6群 油脂・種実		
20月	丸パン						丸パン	841	
	牛乳		牛乳						
	照り焼きハンバーグ	◇ハンバーグ			玉ねぎ・しょうが・にんにく	砂糖・でん粉	油		醤油・みりん
	小松菜とパプリカのサラダ			小松菜・赤パプリカ	キャベツ・きゅうり	砂糖	油		酢・塩・こしょう
21火	ごはん						ごはん	800	
	牛乳		牛乳						
	ツナそばろ	まぐろ水煮			しょうが・切干大根・枝豆	砂糖	油		醤油・酒・みりん
	ごまあえ			小松菜	キャベツ・もやし	砂糖	ごま		醤油
22水	ごはん						ごはん	821	
	牛乳		牛乳						
	★みとちやんぎょうざ(2個)	◇みとちやん餃子					油		
	チンジャオロースー	ぶた肉		ピーマン・赤パプリカ	しょうが・にんにく・ たけのこ・椎茸・ 切干大根	砂糖・でん粉	油・ごま油		酒・醤油・ オイスターソース・ 塩・こしょう
23木	ごはん						ごはん	810	
	牛乳		牛乳						
	ホキ香草フライ	◇ホキ香草フライ					油		
	マカロニサラダ	とり肉水煮		にんじん	きゅうり・キャベツ・ とうもろこし	マカロニ	油		イタリアンドレッシング・酢・ 塩・こしょう
24金	ごはん						ごはん	865	
	牛乳		牛乳						
	新じゃがいものそばろ煮	ぶた肉		にんじん	しょうが・玉ねぎ・枝豆	じゃがいも・ こんにゃく・ 砂糖・でん粉	油		酒・醤油・みりん
	香りあえ	かまぼこ		小松菜	キャベツ・もやし・ しょうが		ごま		醤油・塩・一味唐辛子
27月	★みとちやん米パン						みとちやん米パン	802	
	牛乳		牛乳						
	トマトシチュー	ぶた肉・いんげん豆		にんじん・トマト・ パセリ	にんにく・玉ねぎ・ ソテーオニオン	じゃがいも・ 米粉	油		赤ワイン・コンソメ・ ケチャップ・デミグラスソース・ ウスターソース・ 塩・こしょう・ローリエ
	フレンチサラダ	ハム		水菜	キャベツ・きゅうり	砂糖	油		酢・塩・こしょう
28火	わかめごはん		わかめ				ごはん	827	
	牛乳		牛乳						
	★高野豆腐とじゃがいもの卵とじ	とり肉・高野豆腐・ 卵		にんじん	玉ねぎ・椎茸・枝豆	じゃがいも・ 白滝・砂糖	油		醤油・酒・みりん・塩
	ごま酢あえ	かまぼこ		小松菜	キャベツ・もやし	砂糖	ごま油・ごま		酢・醤油・塩・こしょう
29水	ごはん						ごはん	809	
	牛乳		牛乳						
	お好みソースカツ	◇豚カツ・ かつお節	青のり			砂糖	油		酒・中濃ソース・ウスターソース
	レモンあえ			水菜・にんじん	キャベツ・きゅうり・ レモン果汁	砂糖			塩・こしょう
30木	ごはん						ごはん	811	
	牛乳		牛乳						
	とり肉のハニーマスタード焼き	とり肉			にんにく・レモン果汁	はちみつ			マスタード・白ワイン・ 醤油・塩・こしょう
	ポテトとツナのサラダ	まぐろ水煮		ブロッコリー	とうもろこし	じゃがいも			マヨネーズ・ノンエッグ・酢・ 塩・こしょう・からし
31金	ごはん						ごはん	874	
	牛乳		牛乳						
	子持ちししゃもの南蛮漬(2個)	◇子持ちししゃも糠粉付			玉ねぎ	砂糖	油		醤油・酢
	昆布あえ		塩昆布	小松菜・にんじん	キャベツ・きゅうり				塩
生揚げと大根の炒め煮	ぶた肉・ちくわ・ 生揚げ		にんじん・さやいんげん	しょうが・大根・椎茸	こんにゃく・砂糖・ でん粉	油・ごま油	醤油・みりん・酒		

5月学校給食栄養量(21回平均)

栄養素	エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウム	鉄	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食塩相当量
単位	kcal	g	g	mg	mg	μg	mg	mg	mg	mg
今月平均栄養量	835	33.6	24.1	416	4.9	448	0.9	0.7	56	2.9
		16%	26.0%							
学校給食摂取基準	830	摂取エネルギー 全体の13~20%	摂取エネルギー 全体の20~30%	450	4.5	300	0.5	0.6	35	2.5未満

※ 材料の都合により、献立内容が変更になる場合があります。◇マークの食品は加工品です。ベーコン、ハムは乳・卵抜き等のアレルギー対応品を使用しています。
 ※ この献立表には微量の食品及び調味料は記載されていません。
 ※ 給食で使用するパンは小麦粉・マーガリン・砂糖・塩・イースト・脱脂粉乳を基本に作られています。また、はちみつや黒砂糖などの副材料を加えたパンもあります。
 ※ ★の献立は、水戸市の食材を使用した【MITOごはん】です。