※ 食物アレルギーのある方は、「詳細献立表」を併せてご確認ください ※ 今月の旬の食材: かつお しんじゃがいも アスパラガス ごぼう セロリ おちゃ 富士宮市立学校経食センター TEL: 0544-59-2131



## ◆さかなの日は、ほねにきをつけて、よくかんでたべましょう◆

	食缶番	こんだてめい	は た ら き					TEE. 0344 39			
日曜日			おもに体をつくる		おもに体の調子を整える		おもにエネルギーの			エネルギー たんぱくしつ	みなさんへの
			もとになる	5食品	食品 もとになる食品		もとになる食品		ちょうみりょう・そのた	ししつ しょくえん	ひとこと
雅口	号		たんぱくしつ	むきしつ	カロテン	ビタミンC 食物せんい	たんすいかぶつ	ししつ		たんすいかぶつ	
	-	ぎゅうにゅう		★ぎゅうにゅう							
	-	むぎごはん					☆むぎごはん			609 kcal	給食のマーボーどう
	<b>(1</b> )	マーボーどうふ	☆ぶたにく みそ		★はねぎ	たけのこ にんにく	さとう でんぷん	こめあぶら	さけ テンメンジャン しょうゆ	27.2 g	ふは辛いのが苦手な
1	_		☆とうふ			しょうが きくらげ		ごまあぶら	トウバンジャン ケイトンタン	18.9 g 3.2 g	人でも食べやすいよ うに辛さを控えめに
(月)	2	ぎょうざ(ひとり2こ)	ぎょうざ		13: 11 1					83.0 g	しています。
(73)	3	きゅうりとチンゲンサイのちゅうかあえ			チンゲンサイ にんじん	きゅうり	さとう	ごまあぶら	しお しょうゆ す		
	-	ぎゅうにゅう		★ぎゅうにゅう							
	-	ごはん					☆ごはん			563 kcal 25.5 g	今日の鮭フライは味
2	2	<u>◆さけフライ◆</u>	さけフライ だいず		にんじん			だいずあぶら		16.8 g 2.0 g 78.1 g	がついているので ソースはつけていま せん。
(火)	3	ひじきとだいずのにもの	たい9 あぶらあげ	ひじき	さやいんげん	こんにゃく	さとう	こめあぶら	しょうゆ		
()()	1	さわにわん	☆ぶたにく		にんじん ★こまつな	だいこん ★ごぼう たけのこ しいたけ			だしこんぶ かつおぶし みりん さけ しお しょうゆ		
	-	ぎゅうにゅう		★ぎゅうにゅう							
	ı	こくとうパン					☆こくとうパン			556 kcal	ミネストローネは主に
8	2	チキンのカレーやき	とりにく			にんにく			しろワイン しお しょうゆ カレーこ ケチャップ	33.2 g	トマトを使ったイタリ アの野菜スープで
	3	ブロッコリーいりコーンサラダ	 ☆まぐろあぶらづけ		ブロッコリー	きゅうり コーン		ごまドレッシング	しお	21.2 g 2.7 g	す。日本でいうみそ
(月)	•	ミネストローネ	☆ぶたにく		にんじん	たまねぎ ☆セロリ	41.5	-t-1 = -t-1	しお こしょう ブイヨン	62.0 g	汁のようなものです。
			だいず		にんじん トマト	にんにく ★キャベツ	さとう	オリーブオイル	しろワイン ケチャップ		
	-	ぎゅうにゅう		★ぎゅうにゅう						_	
	-	うみゃーこめ(きぬむすめ)					★ごはん	だいずあぶら		565 kcal	今が旬の鰹は鉄分
9	2	<i>◆かつおのあまずあえ◆</i>	☆かつおでんぷんつき		にんじん ★はねぎ	たまねぎ しょうが	さとう	ごまあぶら ごま	しょうゆ こしょう す	26.2 g 16.5 g	が多く、成長期のみ なさんにおすすめの
	3	しおもみやさい				★キャベツ きゅうり		_ 6	しお	2.2 g 80.1 g	魚です。よくかんで食
(火)	<b>1</b>	だいこんととうふのみそしる	☆とうふ みそ	わかめ		だいこん ★ねぶかねぎ			いりこ	00.1 g	べましょう。
	Ŭ		X 2 7 3 7 7 C	1212 02		えのきたけ			V-7C		
		ぎゅうにゅう		★ぎゅうにゅう							今日のゼリーは甘夏
	-	ごはん					☆ごはん		しお こしょう カレーこ	709 kcal 24.8 g	のみずみずしい果肉
11	1	ポークカレー	☆ぶたにく	スキムミルク	にんじん トマト	たまねぎ しょうが にんにく	じゃがいも カレールウ	こめあぶら	あかワイン チャツネ	21.8 g 2.4 g	が入った甘夏フレッ シュゼリーです。酸
	2	ウインナーとコーンのソテー	ウインナー		えだまめ	コーン		こめあぶら	ちゅうのうソース しお こしょう しょうゆ	106.9 g	味が少なくさわやか
(木)	_	あまなつゼリー					あまなつゼリー				な香りが特徴です。
	-	ぎゅうにゅう		★ぎゅうにゅう							
	-	パン					☆パン			611 kcal	ポテトのチーズマヨ
12	~	ポテトのチーズマヨネーズカップやき	☆まぐろあぶらづけ	チーズ	パセリ	たまねぎ コーン	じゃがいも	マヨネーズ	しょうゆ しお こしょう	24.7 g 22.8 g	ネーズカップ焼きは、 給食センターで一つ
(金)	3	フルーツミックス				フルーツミックス	カットゼリー		こんごうけずりぶし しょうゆ	2.3 g 83.0 g	ずつ具をのせてオーブンで焼きました。
(31/)	1	やさいスープ	とりにく		にんじん	たまねぎ ★キャベツ			しお こしょう ブイヨン しろワイン	1	<b>ラブで飛さない</b> た。
	-	ぎゅうにゅう		★ぎゅうにゅう					i	1	
	-	うみゃーこめ(富士宮産コシヒカリ)					★ごはん		富士宮の日	589 kcal	新茶の季節になりま
15	2	とりにくのおちゃフリッター	とりにく ★たまご		★おちゃのは	にんにく	こむぎこ でんぷん	だいずあぶら	th Lt	28.7 g 19.3 g	した。今日は富士宮 産のお茶を衣に入れ
	3	そくせきづけ				★キャベツ きゅうり たくあん			Lta	1.7 g 78.6 g	た鶏肉のお茶フリッ
(月)	<b>(1)</b>	みやじる	☆ぶたにく		にんじん	だいこん こんにゃく	じゃがいも		いりこ	78.0 g	ターです。
	•	ぎゅうにゅう	☆とうふ みそ	★ぎゅうにゅう	★はねぎ						
	_	ごはん		<b>★</b> ラゆンにゆう			☆ごはん			-	学校給食では、和食
16	(2)	<i>◆さばのしおやき◆</i>	しおさば							632 kcal 26.1 g	献立を多く取り入れ ています。「和食」は
	3	こまつなのごまあえ	_		★こまつな に / ! / /	☆もやし	さとう	ごま	しお しょうゆ	26.3 g 2.0 g	健康によい食事とし
(火)	_	とりごぼうじる	とりにく		にんじん	だいこん ★ごぼう	でんぷん		こんごうけずりぶし さけ	73.0 g	て世界でも認められ ています。
	_		あぶらあげ	د د		しいたけ	CNAN		しおしょうゆ		
		ぎゅうにゅう パン		★ぎゅうにゅう			☆パン	-		_	アスパラは緑色がき
			h111-7	上老のミニ・ニ	1-71*7	t: ±b.± - ·	じゃがいも	こめあぶら	しお こしょう ブイヨン	574 kcal 26.7 g	れいな春野菜です。
17	-		とりにく	★ぎゅうにゅう	にんじん	たまねぎ コーン	こむぎこ	バター	しろワイン	22.5 g 2.0 g	太陽に向かってぐん ぐん伸びていきま
(水)	2		ベーコン		アスパラガス	たまねぎ		こめあぶら	しょうゆ しお こしょう	73.2 g	す。
	-	チョコクリーム						チョコクリーム			
		ぎゅうにゅう	<u> </u>	★ぎゅうにゅう			<b>→</b> → + /	. 7 <del></del> .	<u> </u>		<u> </u>
18		うみゃーこめ(きぬむすめ) あつやきたまご	<b>★</b> あつやきたまご				★ごはん	<u> </u>	:給食の日	536 kcal	今日のご飯は、富士
18	0	<i>ありやさにまこ</i> きりぼしだいこんのわふうサラダ	* の ノ で さ に ま こ		にんじん	きゅうり		わふうドレッシング	1 \$	17.9 g 16.0 g	宮でとれたきぬむす めです。甘みがあり
(木)	_		☆とうふ		にんじん	きりぼしだいこん		- シェントレッシング	こんごうけずりぶし みりん	2.2 g 80.3 g	ツヤと白さが自慢で
	_	けんちんじる	あぶらあげ		★はねぎ	☆だいこん★ごぼう		<u> </u>	さけ しお しょうゆ		す。
		ふりかけ 第3日曜日は		ふりかけ			+	宮っ子	オリジナル		
	_	ぎゅうにゅう ごはん	囲みましょう。	★ぎゅう <u>にゅう</u>	<u> </u>		☆ごはん	朝食コンクール特別賞		604 11	昨年度の宮っ子オリ
1		ようふうじゃがべー	ベーコン	21000 (78)	★はねぎ	たまわざ リンチュキ	じゃがいも	バター	t	631 kcal 24.2 g	ジナル朝食コンクー ルの特別賞を受賞し
19	_		あげボール 🤘	LOAD	にんじん	たまねぎ しらたき	さとう		さけしょうゆ	21.2 g 1.7 g	た「洋風じゃがべー」
(金)	-	わかめとツナのマヨネーズあえ		わかめ	ほうれんそう	★キャベツ		マヨネーズ	しょうゆ しお 食者の日	92.4 g	が再登場。ご飯に合 うおかずです。
$\Box$	-	なっとう	☆なっとう	<u> </u>		<u> </u>	<u> </u>	<u> </u>	MITTER STATE	l .	

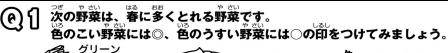
※ 食物アレルギーのある方は、「詳細献立表」を併せてご確認ください ※

## 今月の旬の食材: かつお しんじゃがいも アスパラガス ごぼう セロリ おちゃ

富士宮市立学校給食センタ TEL: 0544-59-2131



	^				14 /	はたりさ					
田曜日	食缶番	こんだてめい	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		おもにエネルギーの もとになる食品		ちょうみりょう・そのた	エネルギー たんぱくしつ ししつ しょくえん	みなさんへの ひとこと
	号		たんぱくしつ	むきしつ	カロテン	ビタミンC 食物せんい	たんすいかぶつ	ししつ	たんすいかぶつ	٥٤٤٤	
	-	ぎゅうにゅう	Ĭ	★ぎゅうにゅう							
	-	げんりょうパン					☆パン	İ		605 kcal	給食では、焼きそは
22	2	ふじのみややきそば	☆ぶたにく			★キャベツ	やきそばめん	こめあぶら にくかす	さけ ちゅうのうソース ウスターソース あおさいりいわしこ	27.3 g 18.6 g 1.9 g	を食缶に入れて運然際に麺が蒸され、網
	1	とりにくとにらのスープ	とりにく		にら にんじん	たまねぎ えのきたけ	でんぷん			88.1 g	食ならではの食感 なります。
23	_	しずおかけんさんおちゃプリン			こんしん	んのさだり	☆おちゃプリン	A	るさと給食の日		
	_	ぎゅうにゅう		★ぎゅうにゅう			A003(7)2	<u>~~</u>		╫──	<del> </del>
	-	ごはん		A C 17 31 - 17 3			☆ごはん			593 kcal 25.9 g 16.2 g 2.9 g 86.4 g	深皿にご飯を盛り、 肉、卵、野菜などい ろいろな食材が入っ た中華丼の具をご にかけて食べまし。 う。
	2	ちゅうかどんのぐ	☆ぶたにく なると うずらたまご いか		にんじん チンゲンサイ	たけのこ たまねぎ ★キャベツ きくらげ しょうが にんにく		こめあぶら ごまあぶら	しお こしょう さけ オイスターソース しょうゆ ケイトンタン		
(火)	1	わかめスープ	とうふ	わかめ	★はねぎ	たまねぎ ☆もやし えのきたけ		ごま	こんごうけずりぶし さけ がらスープ しょうゆ しお こしょう		
	-	ぎゅうにゅう		★ぎゅうにゅう							新じゃがいもは、と たてのじゃがいもる 乾かさずにそのま 出荷するので、皮 薄く、水分が多く含 れています。
	_	ごはん					☆ごはん			514 kcal 25.3 g 12.9 g 1.9 g 77.9 g	
24	2	とりにくのしょうがやき	とりにく			しょうが			しょうゆ さけ みりん		
( <b>-l</b> e)	3	キャベツのゆかりあえ			あかしそ	★キャベツ きゅうり		İ	しお		
水)	1	しんじゃがいものみそしる	みそ あぶらあげ		★こまつな	たまねぎ	じゃがいも		いりこ		
	-	ぎゅうにゅう		★ぎゅうにゅう							今日のスープには ルファベットの形の カロニが入ってい。 す。食缶の底に沈 でいるので、よくか 混ぜながら配りま しょう。
	-	パン					☆パン				
25	2	ぶたにくのケチャップあえ	☆ぶたにく		にんじん ピーマン	しょうが コーン にんにく	でんぷん さとう	だいずあぶら	しょうゆ さけ ケチャップ ウスターソース あかワイン	647 kcal 29.6 g 22.9 g 3.1 g 85.0 g	
木)	1	ABCマカロニスープ	ハム		にんじん	★キャベツ しめじ	マカロニ		こんごうけずりぶし しお ブイヨン こしょう しょうゆ しろワイン		
	-	ミルクココアのもと					ミルクココアのもと				
	-	ぎゅうにゅう		★ぎゅうにゅう							鶏と卵のそぼろは 深皿によそったご にかけて食べまし う。
İ	-	しょうゆごはん					☆しょうゆごはん			535 kcal 23.1 g 16.9 g 2.3 g 74.4 g	
26	2	とりとたまごのそぼろ	とりにく たまごそぼろ			しょうが	さとう	こめあぶら	さけ しょうゆ		
(金)	3	きゅうりのじゃこあえ	たまこではつ	ちりめんぽし	にんじん	きゅうり		i 	しお しょうゆ		
	(1)	とうふとたまねぎのみそしる	とうふ みそ	370710100	★はねぎ	たまねぎ			いりこ		
	U		CJS 65-C	1 +0., =1, =	* 1919G	えのきたけ			0.90		
	_	ぎゅうにゅう ごはん		★ぎゅうにゅう			1 -1 - 1			530 kcal 24.9 g 12.5 g 2.1 g 83.0 g	高野豆腐にはたんく質や鉄、カルシウムが豊富なので成期の皆さんに積極に食べてほしい食べです。
	1	こうやどうふとやさいのにもの	とりにく ちくわ こうやどうふ		にんじん さやいんげん	こんにゃく しいたけ	☆ごはん じゃがいも さとう		こんごうけずりぶし さけしょうゆ		
	(2)	にくだんごのあまずあんかけ(2こ)	にくだんご		2 , 3 ,01,70		さとう でんぷん		さけ しょうゆ す		
(月)	3	こまつなのいためもの			にんじん	☆もやし	>	こめあぶら	しお こしょう しょうゆ		
	-	ぎゅうにゅう	-	★ぎゅうにゅう	★こまつな	70.0		767/01-5	0.0 -047 0477		
ŀ	_	うどん		マニルントルン			☆うどん			623 kcal 28.3 g	新ごぼうがおいしし 季節となりました。 りと歯ごたえを味わ いましょう。
30	2	いかてんぷら	いかてんぷら				× 72.70	だいずあぶら			
30	_	ごぼうサラダ	0.77. (10.80	<u> </u>	1= / 1* /	1-075 4.150	41.7	ごま	1 th =1 . 2 1 . 2th	24.4 g	
31 (水)	(1)	わかめうどんつゆ	とりにく	わかめ	にんじん	★ごぼう きゅうり ★ねぶかねぎ	さとう	マヨネーズ	しお こしょう しょうゆ だしこんぶ かつおぶし	2.6 g 78.0 g	
	Ĕ		あぶらあげ			しいたけ	ļ	<u> </u>	みりん さけ しお しょうゆ		<del>                                     </del>
	_	ぎゅうにゅう		★ぎゅうにゅう			1 -12 /	<u> </u>		524 kcal 21.2 g 14.9 g 2.9 g 78.3 g	つくねやハンバー
	-	ごはん		<u> </u>			☆ごはん	<b> </b>			はやわらかい食べ
	2	つくねのおろしソースかけ	やさいととうふのつくね			だいこん	さとう		さけ みりん しょうゆ す		なので、もやしやき のこなどよくかまな と飲み込みにくいも のと合わせていま す。
	1	きゅうりとちくわのあえもの きのこのみそ汁	ちくわ みそ あぶらあげ		たんじん しそ ★はねぎ にんじん	きゅうり ☆もやし えのきたけ しめじ			いりこ		







春やさいクイズに 挑戦してみよう!

次の野菜も、春に多くとれる野菜です。

□にカタカナを1字入れて名前を当ててみましょう。





(ハペミ() ヤキペェペ() にしゃを() キケ() : え答の()