2024年度



【献立表示のお知らせ】 献立表日付の項目に、下記のマークが入っている日は特別メニューです。 ♡ 行事食 ★旬の献立 ♪愛媛FCコラボメニュー ◆オリンピック・パラリンピック応援メニュー



東温市学校給食センター

_		Ė	臣 な 材 料	名	栄養価			È	な 材 料	名		栄養価	
曜	献立名	赤 おもに血や肉、骨 をつくるもの	緑 おもに体の調子を 整えるもの	黄 おもに熱や力のもと になるもの	Iネルギ- たんぱく [] kcal g	音質 程 %	献立名	赤 おもに血や肉、骨 をつくるもの	緑 おもに体の調子を 整えるもの	黄 おもに熱や力のもと になるもの		たんぱく g	脂質 %
3	白ご飯 3 牛乳 ハヤシライス きなこ豆	牛乳 牛肉 豆乳 大豆 きな粉	玉ねぎ にんじん にんにく トマト きゅうり 大根 コーン	米 じゃがいも 米油 黒砂糖 砂糖	小 646 22.3 2	4.4	白ご飯 7 牛乳 東温汁 魚の南蛮漬け	牛乳 厚揚げ あじ	切干大根 白菜 えのき茸 にんじん 葉ねぎ ピーマン 赤ピーマン 玉ねぎ 小松菜 キャベツ	米 さといも 米粉 もち麦粉 米油 砂糖 ごま でんぷん	₼ 597	22.9	23.4
月	だいこんサラダ				ф 799 26.1 2	2.2			もやし		ф 776	27.5	20,3
4	白ご飯 牛乳 韓国風肉じゃが おからボール	牛乳 豚肉 豆腐 魚すり身 おから	玉ねぎ 赤ピーマン 長ねぎ 枝豆 にんにく きくらげ きゅうり にんじん い松菜 切干大根	米 じゃがいも こんにゃく 米油 砂糖 でんぷん 米粉 ごま油	л 652 23.6 2	3,6	豆腐の五目あんかけ かみかみチップス	牛乳 豆腐 豚肉 小煮干し 昆布 かつお節	たけのこ にんじん 干ししいたけ もやし しめじ 葉ねぎ しょうが キャベツ ブロッコリー	米 米油 砂糖 でんぷん アーモンド	л 607	27.0	27.0
火	ナムル				Ф 806 27.7 2	1.4 ע	あかが利え				Ф 787	32,9	23.7
5	はだか麦粉パン 牛乳 クリームスープ ナッツごぼう	牛乳 豚肉 豆乳 ベーコン	にんじん パセリ 玉ねぎ しめじ ごぼう グリーンアスパラガス コーン	パン じゃがいも 米油 米粉 アーモンド 砂糖 いちご&マーガリン	# 650 24.0 3	0.9	コッペパン 牛乳 ペンネ・ミートソース しょうゆドレッシング	牛乳 牛肉 豚肉 豚レバー ロースハム わかめ	マッシュルーム 玉ねぎ にんじん ピーマン キャベツ きゅうり コーン メロン	パン スパゲティ 米油 黒砂糖 ごま油 砂糖	小 672	27.8	25.7
水♡☆	アスパラガスのソテー いちご&マーガリン		キャベツ		ф 778 28.8 2	8.8 기	サラダ メロン				Ф 814	32.9	24.4
6	キヌアライス 牛乳 野菜とウインナーのスー! ロモ・サルタード	牛乳 ウインナー 牛肉 (中)ヨーグルト プ	玉ねぎ にんじん キャベツ チンゲン菜 長ねぎ きくらげ パセリ トマト エリンギ	米 キヌア 大麦 赤米 黒米 米油 砂糖 じゃがいも	w 609 20.9 2	7.0 2	田植えの混ぜご飯 1 牛乳 新玉ねぎのみそ汁 お好み天	豚肉 ちりめん 昆布 油揚げ 牛乳 豆腐 わかめ 麦みそ 魚すり身 大豆 たこ かつお節	たけのこ にんじん 枝豆 玉ねぎ えのき茸 葉ねぎ キャベツ 小松菜	米 米油 砂糖 じゃがいも 米粉 でんぷん	小 619	26.4	27.6
木	フライドポテト (中) ヨーグルト		黄ピーマン 赤ピーマン にんにく		ф 836 28.2 2	4.2	and a second sec				ф 797	31.9	24.5
7	コッペパン 牛乳 もち麦入り プチプチ肉団子のスープ			パン でんぷん 米粉 米油 フレンチドレッシング	л 638 29.9 3	3.6 2	かぼちゃパン 1 牛乳 ポトフ 鶏肉のバジル焼き	牛乳 ウインナー 豚肉 鶏肉 ひじき	かぼちゃ 大根 玉ねぎ にんじん キャベツ パセリ バジル にんにく きゅうり コーン	パン パター 砂糖 じゃがいも オリーブ油 米油	小 633	26.5	34.8
金♡	鮭と豆腐のちぎり揚げ もぐもぐビーンズサラダ	マローファットピース ガルバンゾ ツナ 大豆			ф 776 35.7 3	2.1	7)じきサラ <i>は</i>				ф 798	33.5	34.7
10	香り米ご飯 牛乳 みそ汁 豚肉と野菜の炒め物	牛乳 豆腐 大豆 麦みそ 豚肉 赤みそ 油揚げ	玉ねぎ にんじん 干ししいたけ 長ねぎ 葉ねぎ しょうが にんにく きくらげ	米 香り米 あぶら じゃがいも 砂糖 米油	л 604 27.8 2	2.1 2	白ご飯 4 牛乳 磯煮 いかのさらさ揚げ	牛乳 ひじき 大豆 鶏肉 油揚げ 平天 いか かつお節	にんじん しょうが キャベツ チンゲン菜 たくあん	米 こんにゃく 米油 砂糖 でんぷん	小 627	28.3	24.8
月	甘酢和え		キャベツ 小松菜 たけのこ きゅうり プロッコリー		Ф 795 33.5 1	8.7 F	印度海什				Ф 813	34.1	21.7
11	八穀ご飯 牛乳 豆腐汁 きくらげのかき揚げ	牛乳 豆腐 ウインナー	玉ねぎ たけのこ にんじん 干ししいたけ 葉ねぎ きくらげ 長ねぎ 大根 キャベツ 小松菜	米 はだか麦 もち麦 赤米うるち 赤米もち 黒米 香り米 緑米 もち麦粉 米粉	ル 590 19.7 2	7.6 2	白ご飯 5 牛乳 さつま汁 梅~ぇ きんぴら	牛乳 鶏肉 油揚げ 麦みそ 白みそ 牛肉 しそひじき	しょうが 長ねぎ にんじん 大根 ごぼう きくらげ 梅干し キャベツ 小松菜 もやし	米 米油 さつまいも こんにゃく 砂糖 カシューナッツ	小 614	27.0	23.2
火☆	梅肉和え		梅干し	米油 砂糖	ф 759 23.4 2	لا پر 4.3	+>/- +V/+-				ф 797	31.5	20.0
12	もち麦ご飯 牛乳 親子丼 ジャーマンポテト	牛乳 鶏肉 卵 ウインナー 焼き豚	干ししいたけ 玉ねぎ にんじん 長ねぎ 葉ねぎ バジル もやし キャベツ チンゲン菜 きくらげ	米 もち麦 砂糖 じゃがいも 米油	л 600 28.9 2	2.8	コッペパン 6 牛乳 ミネストローネ 黒米入りハンバーグ	牛乳 ベーコン 牛肉 豚肉 豆腐 大豆 わかめ 昆布 とさかのり ふのり	玉ねぎ にんじん キャベツ しめじ チンゲン菜 きゅうり 赤ピーマン 大根	パン ABCマカロニ じゃがいも 黒米 米粉 砂糖 米油 ごま油	小 622	26.9	32,8
水♪	カラフルあえ				ф 768 34.6 2	0.0 1	海神サニガ				ф 759	32.4	31.1
13	白ご飯 牛乳 じゃがいもの旨煮	牛乳 鶏肉 厚揚げ たい	大根 たけのこ 玉ねぎ にんじん 長ねぎ 梅干し キャベツ ブロッコリー もやし	米 じゃがいも 米油 砂糖 米粉 はだか麦粉	小 687 29.7 2	5.3 2	切干大根の旨煮	牛乳 鶏肉 厚揚げ さんまかつお節	切干大根 にんじん ごぼう 長ねぎ 枝豆 キャベツ もやし	米 こんにゃく 砂糖 でんぷん 米油	小 710	28.3	31.2
木☆	鯛の梅ソース和え プロッコリーのおひたし 				ф 845 35.1 2	3.4	さんまのかば焼き 三色和え				ф 875	33.4	28.8
14	黒米ご飯牛乳むぎむぎスープ	牛乳 ウインナー 鶏肉 ちりめん	玉ねぎ 長ねぎ チンゲン菜 にんじん きくらげ にんにく 東温パクチー キャベツ	米 黒米 もち麦 じゃがいも 砂糖 ごま油 マヨネーズ	л 623 22.0 3	0.3	かきたま汁	鶏肉 牛乳 卵 厚揚げ ウインナー わかめ	にんじん 枝豆 玉ねぎ たけのこ えのき茸 長ねぎ グリーンアスパラガス	米 もち米 さつまいも 米油 じゃがいも はだか麦粉 米粉 砂糖	小 646	24.5	28,3
金☆	東温うま辛チキン かみかみサラダ		きゅうり レモン		ф 770 26.2 2	4.8	アスパラガス入り かき揚げ ゆず風味漬け		コーン かぼちゃ 白菜 きゅうり ゆす		ф 782	28.8	26.2



6月4日~10日は歯と口の健康週間です。みなさんは、普段からしっかり食べ物を噛んで食べていますか?食べ物をしっかり噛んで食べることで、味を感 じやすくなるだけでなく、栄養の吸収もよくなります。6月5日の鉛度には「ナッツごぼう」、6月7日には「もぐもぐビーンズサラダ」が出ています。いつ もより「噛む」ことを意識して、給食を食べてみてください。



- ※ 物資の都合により、材料や献立が変更になることがあります。
- ※ 食物アレルギーなどの心配のある方は、献立のご確認をお願いします。
- ※ 骨ごと食べられる魚やちりめんなど、漁獲方法や加工方法等によりえび・いかオキアミ等のコンタミネーションの恐れがあります。