日野市立日野第三中学校 給食回数 16回

	<u> </u>		 献立名	→ た休田合材 レ励キ Iネルギー							給食回数 16回
日	<u></u> → ▲ 【			主な使用食材と働き 血や肉や骨になる 体の調子を整える 熱や力の元になる					たになる	たんぱく質	ーロメモ
	主食	牛乳	工术 間水 ,,,	1群	2群	3群	4群	5群	6群		
6木	ごはん	000 11.	豆入りかつおの東煮 ふきと豚肉のきんぴら 若竹汁	かつ 大 肉 ま こ の で の の の の の の の の の の の の の	牛乳 わかめ	にんじん	しょうが ごぼう ふき たけのこ	米 小麦粉 でんぷん 砂糖	米油 ごま ま	785 kcal 39.2 g	のの食み
7 金	春の香うどん	0013	ナッツ酢味噌和え 抹茶の豆腐ドーナッツ	鶏肉 かまぼこ 油卵 の 豆腐	牛乳 わかめ	にんじん こまつな	たけのこ ねぎ しょうが もやし	うどん 砂糖 でんぷん 小麦粉	ごま油 米油 アーモンド ごま	868 kcal 29.6 g	緑茶 たけのこ 新じゃがいも にら さやえんどう そらまめ ふき 新たまねぎ
10月	ピース入りおこわ	O O O IL	いかのレモンじょうゆ 茎わかめのごま酢あえ にらたま汁	鶏肉 油揚げ いか 豆腐 卵	牛乳 くきわかめ	にんじん こまつな にら	しょうが ごぼう グリンピース レモン もやし キャベツ えのきたけ ねぎ	米 も 特 ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	ごま油 米油 ごま	821 kcal 39.1 g	がしょれると グリンピース 春キャベツ アスパラガス
11 火	オレンジ ビスキュイパン	(1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1)	春野菜のクリームシチュー レモンドレッシングサラダ	卵 鶏肉	牛乳 チーズ 生クリーム	にんじん アスパラガス	マーマレード しょうが にんにく 玉葱 かぶ きゅうり マッシュルーム キャベツ ホールコーン レモン	丸パン 砂糖 小麦粉 じゃがいも	バター アーモンド 米油 オリーブ油	870 kcal 28.3 g	かつお わかめ あじ メロン
12 水	味噌ラーメン	() () () () () () () () () ()	じゃがチーズもち りんご	豚肉 みそ	牛乳 チーズ	にんじん	にんにく しょうが たけのこ もやし ホールコーン ねぎ りんご	中華 砂糖 じゃんぷん 小麦粉	米油ごま	830 kcal 28.4 g	, ☆今月の地元農産物☆ 、
13 木	わかめご飯	OF THE STATE OF TH	豆あじの南蛮漬け 筑前煮 沢煮椀	豆あじ 豚肉 油揚げ 鶏肉	牛乳 わかめ	にんじん こまつな さやいんげん	しょうが ねぎ 干し椎茸 だいこん たけのこ ごぼう	米 でんぷん 砂糖 こんにゃく さといも	ごま ごま油 米油	787 kcal 33.9 g	*きゅう/) *小松菓 *鶏 印
17 月	春野菜のバラ天井	O O O I	キャベツのおかかあえ 大根の味噌汁	いか 竹輪 卵 かつお節 豆腐 油揚げ みそ	牛乳 さくらえび	アスパラガス あしたば にんじん こまつな	玉葱 そら豆 キャベツ もやし だいこん ねぎ	米 小麦粉 砂糖	米油	768 kcal 29.2 g	*トマト (*さら卵) 6日(木) 端午の節句にちなんで 「たけのこ」を使った「若 竹汁」、「かつお」の東
18 火	焼きカレーパン	000 St.	ジャーマンポテト メロン トマトと卵のスープ	豚肉 ベーコン 卵	牛乳	にんじん トマト パセリ	玉葱 セロリ 干し椎茸 メロン	ミルクパン でんぷん 小パン粉 じゃがいも	米油	31.0 g	煮、などがでます。7日(金)5月は新茶の季節です。抹茶入りの豆腐ドーナツがでます。三中の人気スイーツ
19 水	ごはん	3	鶏肉の甘酢じょうゆがけ にらとえのきのお浸し けんちん汁	鶏肉 かつお節 豆腐	牛乳	にんじん にら	しょうが ねぎ えのきたけ キャベツ ごぼう だいこん	米 砂糖 さといも こんにゃく	米油 ごま ごま油	751 kcal 33.2 g	るす。ニャのスペストックの一つです。 10日(月) さやからむきたての フレッシュなグリンピース が 入ったこの季節ならではの
20 木	スパゲティ ミートソース	0041	コールスローサラダ マドレーヌ	豚肉 大豆 卵	牛乳チーズ	ピーマン にんじん トマト	にんにく しょうが 玉葱 マッシュルーム キャベツ きゅうり レモン	スパゲッティ 砂糖 小麦粉	オリーブ油 米油 バター		スラルこの学品はらくはの おこわがでます。 11日(火) アスパラガスなどの春野 菜が入った春を感じられる シチューがでます。
21 金	ごはん		ホッケー夜干し 大根おろし添え 生揚げ入りゆで野菜 豚汁	ほっけ 生揚げ 豚肉 豆腐 みそ	牛乳	にんじん	だいこん しょうが きゅうり キャベツ ごぼう 干し椎茸 ねぎ	米 砂糖 でんぷん 小麦粉 じっんにゃく	米油 ごま ごま	36.3 g	37日 が C は 9。 13日(木) 豆あじ が旬の時期を迎え始 めました。頭からカラッと 揚げて南蛮漬けにします。 17日(月)
24 月	チリコンカン ライス	ON THE OWNER OF THE OWNER OWNER OF THE OWNER OWNE	ツナサラダ ゴロゴロ野菜のスープ	豚肉 ベーコン 金時豆 まぐろ油漬 鶏肉	牛乳	にんじん トマト	にんにく しょうが セロリ 玉葱 ホールコーン マッシュルーム キャベツ きゅうり かぶ だいこん	米 小麦粉 砂糖	バター 米油	827 kcal 28.4 g	春もそろそろ終盤です。明日葉やそら豆などの春野菜と旬の桜えびを入れてバラ天丼にします。
25 火	明日葉パン	004 IL	巣ごもり卵 パリじゃがサラダ とろとろ豆スープ	卵 ベーコン いんげんまめ みそ	牛乳 チーズ ちりめんじゃこ	パセリ にんじん ほうれんそう	キャベツ きゅうり 玉葱 にんにく セロリ カリフラワー	明日葉パン じゃがいも 砂糖	米油練りごま		「日野にはうまい焼きカ レーパンがある!!」とい うわけで三中でも給食室で 手作り焼きカレーパン を 作ります。
26 水	盛岡じゃじゃ麺	SS COULD	がんづき かきたま汁	豚肉 みそ 豆腐 卵 八丁みそ 豆乳	牛乳	にんじん こまつな	もやし きゅうり にんにく 玉葱 しょうが ねぎ 干し椎茸 えのきたけ	うどん 砂糖 黒砂糖 でんぷん 小麦粉 はちみつ	米油 ごま油 ごま	31.2 g	26日(水) 岩手県の郷土料理「盛岡 じゃじゃ麺 」や「 がんづ き 」という蒸しパンがでま す。
27 木	小松菜の ドライカレー	() () () () () () () () () ()	アスパラグリーンサラダ フルーツヨーグルト	豚肉	牛乳 チーズ ヨーグルト	にんじん こまつな アスパラガス	にんにく 玉葱 しょうが りんご キャベツ きゅうり 黄桃缶 みかん缶 パ ひ缶	米 小麦粉 砂糖 はちみつ	バター 米油	23.9 g	27日(木) 地元日野の畑では小松菜 が旬を迎えています。日野 産の小松菜をふんだんに マイカレーライス」がで
28 金	スタミナ丼	1 00013	骨太サラダ じゃがいもの味噌汁 より、献立の一部を変更する	豚肉 豆腐 みそ 大豆	牛乳 わかめ ^{ちりめんじゃこ} ひじき	にら こまつな にんじん	りんご にんにく しょうが 玉葱 えのきたけ キャベツ	米 麦 砂糖 でんぷん じゃがいも	米油 ごま油 ごま油		ライガレーライス」 かで ます。 28日(金) 体育祭応援給食 です。ス タミナつけて頑張りましょう!