

平成29年度 3月 帝塚山学院小学校 予定献立表

給食場	2・4・6	2・4・6	1・3・5	1・3・5	1・3・5	1・3・5	1・3・6								
日・曜	1日(木)	2日(金)	5日(月)	6日(火)	7日(水)	8日(木)	9日(金)								
献立名	ひな祭り献立 ちらし寿司 ちくわの磯辺揚げ にゅうめん ひし餅	お弁当の日	チキンドリア 白菜のスープ 牛乳 いちご	ごはん 豚肉とれんこんの炒め物 揚げ餃子 みそ汁 毎日骨太ベビーチーズ	ごはん 鶏のから揚げ キャベツのごま和え みそ汁	ポークカレー チョレギサラダ 牛乳	卒業祝い膳 赤飯 鱈の幽庵焼き ひじきの煮物 すまし汁 すだちゼリー								
材料名および使用量 (g)	精白米	70	黄	精白米	75	黄	精白米	65	黄	精白米	75	黄	赤飯	130	黄
	昆布	0.98	赤	鶏ミンチ	25	赤	* 豚肉	40	赤	鶏もも肉	60	赤	* ごま塩	0.4	黄
	穀物酢	10.5	黄	にんじん	10	緑	オリーブ油	1.5	黄	酒	4.5	緑	塩	0.05	赤
	砂糖	5.25	黄	玉ねぎ	30	緑	玉ねぎ	30	緑	しょうが	2	緑	さわら	60	赤
	塩	1.22	黄	しめじ	3.5	緑	れんこん	10	緑	にんにく	0.9	緑	砂糖	1.2	黄
	* 錦糸卵	23	赤	* グリンピース(冷凍)	2	緑	チンゲンサイ	16	緑	濃口しょうゆ	3	黄	みりん	0.8	赤
	にんじん	10	緑	* ホワイトソース	12	黄	にんじん	10	緑	かたくり粉	5	黄	濃口しょうゆ	3.2	赤
	しいたけ	6	緑	* 牛乳	20	赤	万能ねぎ	0.5	緑	塩	0.2	黄	合成清酒	0.8	赤
	* 高野豆腐	2	赤	* とろけるチーズ	3	赤	にんにく	0.8	緑	こしょう	0.02	黄	ゆず果汁	1	緑
	かつお昆布だし	20	黄	塩	0.25	黄	オリーブ油	1.5	黄	なたね油	2	黄	ひじき	2.5	赤
薄口しょうゆ	4	黄	こしょう	0.03	黄	* オイスターソース	5	黄	キャベツ	25	緑	にんじん	10	緑	
砂糖	4	黄	パセリ・乾	0.02	黄	濃口しょうゆ	5	黄	ちくわ	10	赤	大豆(乾)	5	赤	
のり(焼きのり)	0.8	赤	オリーブ油	0.2	黄	みりん	3	黄	にんじん	10	緑	油あげ	3	赤	
きぬさや	3	赤	白菜	10	緑	砂糖	3	黄	* すりごま	1.2	黄	かつお昆布だし	40	赤	
鮭	18	赤	にんじん	10	緑	* ぎょうざ(冷凍)	2	緑	わかめ	1	赤	酒	13.8	黄	
ちくわ	1/3本	赤	じゃがいも	8	黄	サラダ油	3	黄	にんにく	0.01	緑	砂糖	5.9	黄	
* 天ぷら粉	3	黄	コーン・冷凍	5	緑	かぼちゃ	20	緑	* オイスターソース	2.5	黄	薄口しょうゆ	12	黄	
青のり	0.15	赤	ベーコン	3	赤	油あげ	3	赤	* ごま油	5	黄	サラダ油	1.4	黄	
* 黒ごま	0.6	黄	とりがらだし	140	黄	万能ねぎ	0.5	緑	* 牛乳	1本	赤	* グリンピース(冷凍)	0.9	緑	
サラダ油	3	黄	薄口しょうゆ	4	黄	かつお昆布だし	140	黄				にんじん	10	緑	
* そうめん(乾)	3.5	黄	塩	0.1	黄	みそ	10	黄				玉ねぎ	10	緑	
大根	12	緑	こしょう	0.02	黄	* ベビーチーズ	1	赤				かまぼこ	10	赤	
油あげ	3	赤	* 牛乳	1本	赤							かつお昆布だし	120	黄	
玉ねぎ	10	緑	* いちご	2	緑							薄口しょうゆ	1	黄	
かつお昆布だし	120	黄										みりん	2	黄	
薄口しょうゆ	1	黄										塩	0.4	黄	
みりん	2	黄										三つ葉	0.5	緑	
塩	0.4	黄										すだちゼリー	1	赤	
ひし餅	30	黄													

3月1日(木)
菱餅
(港製菓)



- 原材料**
上新粉
砂糖
よもぎ
食塩
酵素(大豆由来)
加工デンプン
着色料(ビートレッド)
上水道水

3月9日(金)
すだちゼリー
(セリア・ロイル)



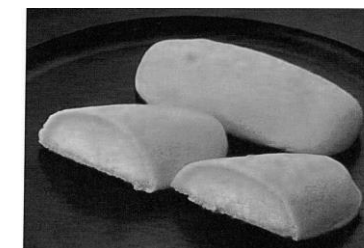
- 原材料**
水飴
ぶどう糖
異性化液糖
砂糖
すだち果汁
粉末水飴
トレハロース
ゲル化剤(増粘多糖類)
酸味料
香料
水

赤:赤色の食品...体をつくるもとになるもの 黄:黄色の食品...熱や力になるもの 緑:緑色の食品...体の調子をととのえるもの *:アレルギー(卵,乳,小麦,そば,豚,鶏を含む食材)

給食場	2・4・5	2・4・5	2・4・5	2・4・5	2・4・5	1・3・5
日・曜	12日(月)	13日(火)	14日(水)	15日(木)	16日(金)	19日(月)
献立名	卒業式 (家庭学習日)	ハヤシライス サラダ 牛乳	ごはん 石垣フライ ほうれん草のおひたし 豚肉とさつまいものみそ汁 ミニフィッシュ	ごはん 赤魚のレモン醤油かけ 高野豆腐と野菜の煮物 みそ汁 さつまいも	あんかけそば 水餃子のスープ プロバイオヨーグルト	世界の料理～カナダ～ パン サーモンクリームシチュー コールスローサラダ 牛乳
材料名および使用量 (g)	卒業式					
		精白米 75 黄 * 豚肉 20 赤 玉ねぎ 4 緑 マッシュルーム 5 緑 にんじん 15 緑 * バター 5.6 黄 鶏ガラスープの素 3.3 黄 * ハヤシルウ 20 黄 ケチャップ 14 黄 ウスターソース 0.5 黄 砂糖 1 黄 * グリンピース(冷凍) 0.9 緑 水 110 レタス 12 緑 * ツナ 4.7 赤 じゃがいも 15 黄 トマト 1.4 緑 サラダ油 1.7 黄 穀物酢 1 黄 玉ねぎ 0.7 緑 にんじん 0.2 緑 にんにく 0.1 緑 りんご 1.7 緑 塩 0.1 黄 砂糖 0.1 黄 ウスターソース 0.2 黄 マスタード(練り) 0 黄 はちみつ 0.1 黄 * 牛乳 1本 赤	精白米 65 黄 カレイ 1切 赤 塩 0.7 赤 * 白ごま 2.7 黄 * 黒ごま 2.7 黄 青のり 0.1 赤 * パン粉 9.6 黄 * 薄力粉 3.4 黄 * 卵液 5.5 赤 なたね油 5 黄 砂糖 0.1 黄 ほうれん草 28 緑 にんじん 11.25 緑 しめじ 3 緑 かつお昆布だし 10 黄 薄口しょうゆ 2 黄 みりん 2 黄 砂糖 1 黄 * 豚バラ肉 15 赤 さつまいも 20 黄 かつお昆布だし 140 黄 みそ 10 黄 ミニフィッシュ 1袋 赤	精白米 65 黄 赤魚 50 赤 塩 0.3 赤 レモン(果汁) 0.2 緑 酒 1.5 緑 みりん 0.2 黄 薄口しょうゆ 0.6 黄 高野豆腐 11.3 赤 ひじき 2 赤 にんじん 20 緑 玉ねぎ 20 緑 じゃがいも 25 黄 * ごま油 0.5 黄 砂糖 1.7 黄 濃口しょうゆ 2.8 黄 かたくり粉 2.5 黄 厚揚げ 15 赤 なめこ 3 緑 カットわかめ 0.5 赤 かつお昆布だし 140 黄 みそ 10 黄 さつまいも 1こ	* 中華めん 130 黄 * 豚バラ肉 40 赤 酒 3 赤 濃口しょうゆ 2 赤 しょうが 1 赤 * 緑豆もやし 24 緑 にんじん 10 緑 キャベツ 25 緑 玉ねぎ 24 緑 かまぼこ 3.3 赤 しいたけ 5 緑 鶏がらスープの素 1.22 黄 酒 6.5 黄 砂糖 2.6 黄 塩 0.4 黄 濃口しょうゆ 3.5 黄 かたくり粉 2.6 黄 * オイスターソース 1.85 黄 * ごま油 2 黄 * ぎょうざ(冷凍) 1 緑 長ネギ 10 緑 にんじん 6 緑 とりがらだし 140 黄 * ごま油 1 黄 * プロバイオヨーグルト 1こ 赤	* パン 1こ 黄 サーモン 35 赤 白ワイン 0.13 赤 にんじん 20 緑 玉ねぎ 30 緑 じゃがいも 30 黄 しめじ 2 緑 * グリンピース(冷凍) 0.9 緑 鶏ガラスープの素 1.3 黄 * クリームシチューのルー 20 黄 サラダ油 0.9 黄 塩 0.1 赤 こしょう 0.03 赤 * 牛乳 30 赤 水 105 赤 キャベツ 25 緑 にんじん 5 緑 コーン・冷凍 5 緑 砂糖 0.9 黄 塩 0.5 黄 穀物酢 1.5CC 黄 オリーブ油 1.5CC 黄 * マヨネーズ 5.6 黄 * 牛乳 1本 赤
エネルギー		677kcal	553kcal	522kcal	508kcal	536kcal
中学年						

3月15日(木)
さつまいも…スイートポテト
(マルイ食品)

原材料
さつまいも
砂糖
植物油
本みりん
ぶどう糖果糖液糖
水飴
食塩



赤: 赤色の食品…体をつくるもとになるもの 黄: 黄色の食品…熱や力になるもの 緑: 緑色の食品…体の調子をととのえるもの *: アレルギー(卵, 乳, 小麦, ツナ, 豚, 大豆)を含む