

平成30年



給食献立予定表



菊池地区学校給食共同調理場

日 曜	主食	牛乳	おかず	材料			エネルギー たんぱく質 (小学校)	エネルギー たんぱく質 (中学校)	
				ちやにくやほねになる (あか)	ねつやちからになる (き)	からだのちょうしをととのえる (あどり)			
9 月	始業式								
10 火	入学式								
11 水	麦ごはん		新じゃがのそぼろ煮 春雨の酢の物 ふりかけ	牛乳 ぶたひき肉 てんぷら ハム ふりかけ	米 麦 じゃがいも さとう 油 つきごんにゃく はるさめ ごま ごま油	しょうが たまねぎ にんじん いんげん きゅうり もやし コーン	635 206	778 248	
12 木	ミルクパン		五目うどん ごぼろサラダ	牛乳 とり肉 ちくわ 油揚げ ハム	ミルクパン うどん 麵 さとう すりごま ごま マヨネーズ	たまねぎ にんじん しめじ ねぎ しいたけ ごぼう きゅうり コーン	581 215	761 275	
13 金	麦ごはん		わかめ汁 あじフライ もやしのごま酢あえ	牛乳 わかめ 豆腐 かまぼこ あじフライ	米 麦 油 すりごま さとう ごま油	たまねぎ えのきたけ にんじん ねぎ もやし きゅうり	598 228	721 267	
16 月	麦ごはん		みそ汁 たまごやき 五目きんぴら	牛乳 豆腐 油揚げ わかめ みそ あつやきたまご てんぷら	米 麦 ごんにゃく ごま さとう 油 ごま油	にんじん たまねぎ ねぎ ごぼう いんげん	613 221	726 253	
17 火	コッペパン		スリヤゲティミートソース アスパラサラダ	牛乳 牛ひき肉 ぶたひき肉 だいす チーズ	コッペパン スパゲッティ 油 カシューナッツ さとう	たまねぎ にんじん しめじ グリーンピース アスパラガス キャベツ きゅうり コーン	628 250	809 316	
18 水	☆☆☆ くまさんデー「山鹿の味」☆☆☆				とりにく 油揚げ 牛乳 鮭の塩焼き	米 赤米 さとう 油 じゃがいも すいとん ごま	たけのこ にんじん ししいたけ 大根 ねぎ きゅうり りんご みかん	653 285	792 327
	赤米いり まぜごはん	すいとん汁 鮭の塩焼き 菜果なます							
19 木	☆☆☆ ツナサラダをパンにはさもう ☆☆☆				ワンタンスープ メンチカツ ツナサラダ	コッペパン ワンタン 油 マヨネーズ	にんじん キャベツ もやし ねぎ しいたけ きゅうり コーン	651 256	787 310
	セルフツナドッグ (コッペカット)	マーボー豆腐 ごまネーズサラダ							
20 金	麦ごはん		かきたま汁 いわしのしょうが煮 小松菜ともやしのあえもの	牛乳 たまご かまぼこ いわし生煮 ツナ	米 麦 じゃがいも てんぷら アーモンド さとう	たまねぎ ねぎ にんじん もやし こまつな	644 269	754 301	
24 火	食パン		肉だんごスープ フルーツヨーグルト 1食アーモンド	牛乳 ミートボール ヨーグルト フルーツ	食パン はるさめ ごま油 さとう アーモンド	にんじん たまねぎ もやし ねぎ キャベツ しめじ みかん もも パインアップル パナナ	578 211	715 252	
25 水	わかめごはん		豚汁 いわしかりかりフライ ひじきあえ	味わかめ 牛乳 豆腐 ぶた肉 みそ いわしフライ しそひじき ちくわ	米 麦 じゃがいも 油 ごま	大根 にんじん ごぼう ねぎ しいたけ しょうが キャベツ きゅうり	587 206	741 261	
26 木	☆☆☆ きくちさんデー「春しゃべつ」☆☆☆				牛乳 ぶた肉 だいす チーズ ハム	ひのくにパン じゃがいも 油 カシューナッツ さとう	にんにく たまねぎ にんじん えだまめ トマト キャベツ りんご きゅうり コーン	605 273	763 340
	ひのくにパン	ポークビーンズ 春しゃべつのサラダ							
27 金	カレーライス		海藻サラダ ムース (メロンソース)	牛乳 ぶた肉 チーズ 海藻サラダ しらすほし ムース	米 麦 じゃがいも 油 さとう ごま油	たまねぎ にんじん しめじ キャベツ きゅうり	720 221	858 264	

※献立および材料は、都合により変更することがあります。ご了承ください。

菊池地区学校給食共同調理場では・・・

<ul style="list-style-type: none"> 隈府小学校 約 630食 菊之池小学校 約 290食 花房小学校 約 90食 戸崎小学校 約 80食 菊池北小学校 約 270食 菊池南中学校 約 470食 共同調理場 約 25食 	<p>合計 約1850食</p>
--	----------------------

の給食をごはんの日21名、パンの日18名で作ります。
安心・安全でおいしい給食を提供できるのがんばります！

☆☆☆ ふるさとくまさんデー ☆☆☆
毎月19日は食育の日です。
19日前後に「ふるさとくまさんデー」として、「熊本県味めぐり」を実施します。

4月は 山鹿の味 です。

☆☆☆ きくちさんデー ☆☆☆
菊池の旬の食材を紹介する取組です。月1回実施します。
給食では可能な限り地元産を使用していますが、子どもたちにはぜひ菊池の産物を知り、郷土の恵みや生産者への感謝の心を大切にしてほしいと思います。

4月は 春しゃべつ です。