

	栄養素	エカルゼ_	たんぱくしつ	脂質	合指扣以皇	カルシウム	マグネシウム	鉄		ビタ	ミン		食物繊維
区2	<b>分</b>	エイルイー	12/11/47 07	加貝	及畑仙当里	אניכענגו	マノインウム	坏	Α	В1	В2	С	民彻枫社
		Kcal	g	g	g	mg	mg	mg	µgRAE	mg	mg	mg	g
Ф	6月の八尾市平均	634	26.9	20.5	2.4	358	101	3.3	231	0.45	0.51	24	5.7
学			<b>*</b> 17.0%	<b>*</b> 29.1%									
12													
年	学校給食摂取基準	640	<b>*</b> 13~20%	<b>*</b> 20~30%	2.0未満	350	50	3.0	200	0.40	0.40	25	4.5以上

- 赤:主にからだを作る食品
- 血液や筋肉・内蔵・骨などを作る。
- 黄:主に熱や力のもとになる食品
- 主にからだや脳を動かし、体温を保つ働きをする。
- 緑:主にからだの調子を整える食品 病気に対する抵抗力をつけ、他の栄養の吸収を助ける。
- 【注】●献立表の数量は中学年分です。配缶時、低・中・高の区分をつけます。 ●やむを得ない事情により、献立を変更することがありますので、ご了承ください。

できくしる さけつうイ ボーッド・シス サナリネ にみそまぎではん たまごユーフ アメバラのスパヴァイ だいぎょンチカッ とうあのチリッスに じかがいもから あんかん 1 日本 おからとう 1 日本 1 日	月	火	水	木	金		
201	<b>1</b> ごはん ぎゅうにゅう	20 コッペパン ぎゅうにゅう	<b>21</b> ごはん ぎゅうにゅう	22 ベビーコッペ ぎゅうにゅう	23 ごはん ぎゅうにゅう		
高級音楽が 7 度 ごのああう 7.5 頁 だいがられ 2.5 音 たいか 10 百 できかい 10 できかい 10 百 できかい 10 できかい 10 百 できかい	ごもくじる さけフライ	ポークビーンズ ツナマリネ	にくみそまぜごはん たまごスープ	アスパラのスパゲティ だいずミンチカツ	とうふのチリソースに じゃがいものいためもの		
657   27.3   22.1   651   32.5   25.2   622   28.7   16.6   653   28.1   28.3   616   26.7   16.1     20	にんじん 10 緑 青ねぎ 5 緑 けずりぶし 2 うすロしょうゆ 4 りょうりしゅ 1 にんじん 10 緑 だしじる 100 こいとう 2.5 さりばしだいこん 5 緑 にんじん 10 緑 にんじこようゆ 2.5 さとり、ロロしょうゆ 2.5 さとり、ロロしょうゆ 2.5 さとり、ロロしょうゆ 2.5 さとり、ロロしょうゆ 2.5 さとり、ロロしょうゆ 2.5 さとり、ロロしょうゆ 2.5 さとり、ロロしょうゆ 2.5	だいず(水煮) 25 赤 たまねぎ 15 縁縁 15 にんじん 5 まねぎ 30 縁 す 1.5 にんじん 20 縁 うす口しょうゆ 0.5 下マトケチャップ10 とりガラスープ 1.5 ウスターソース 3 白ワイン 1.5 黄 白ワイン 1.5 黄 さとう 0.3 黄 さとう 0.3 黄 1.5 もう 0.01 かーリッカ か・ 0.01 にお 0.01 にか カーリッカ か・ 0.01 こめあぶら 0.5 黄 1.5 黄 1.5 ます	たまねぎ 25 赤緑 とうぶ(冷) 25 赤赤緑緑 やきがた 10 からがた 10 たけのこ(水煮) 0.5 緑緑 とりがしょうゆ 2.5 黄 こしょうりしゅ 0.5 黄 でんぶん 1 黄 かかんのかんづめ カかんのかんづめ 4 かんのかんづめ 4 かんのかんがたいたい 4 かんのかんがたいたいたいたいたいたいたいたいたいたいたいたいたいたいたいたいたいたいたい	オイルツナ 30	がたにく 30 赤根 10 赤根 10 赤根 10 赤根 10 赤根 10 は 20 0.05 にんじん 10 線 セロリー 5 線 20 0.05 にんじん 10 は 20 0.05 にんぶん 0.5 黄 10 0.05 にんぶん 0.7 黄素 14袋 黄赤 14袋 14袋 15 15 15 15 15 15 15 15 15 15 15 15 15		
がんものにもの あじのあまずづけ カレーライス マカロニサラダ はるさめスープ							
ミニがんもどき 25 末 あし(てなつき) 1切 末 さいあるがら 2 黄 とりにく 30 末 シェルマカロニ 7 黄 はるきめ 5 黄 なす 25 積 とりにく 30 末 ごゆるがら 2 黄 にんしん 20 積 このもあがら 2 黄 にんしん 20 積 こしのしょうゆ 2.4 たんしん 20 積 でしんしん 5 積 す 1.8 たんしん 20 積 でもしんしん 5 積 でんしん 25 積 でもあんら 5 積 でしていしょうゆ 5 積 いしのしょうゆ 5 積 こししょう 0.01 古 いっとして 2 積 でもしんしん 7 積 こししょう 0.01 古 いっとして 2 積 でもあんら 0.5 積 こしょう 0.01 古 いっとして 2 積 でもあんら 0.5 積 こしょう 0.01 古 いっとして 2 積 でもあんら 0.5 積 こしょう 0.01 古 こしょう 0.01 古 いっとして 3 積 こしょう 0.01 古 こしょう 0.01 コ こしゅう 0.01 コ こしょう 0.01 コ こしょう 0.01 コ こしゅう 0.01 コ こしょう 0.01 コ こしゅう 0.01 コ こしょう 0.01 コ こしゅう 0.01 コ こしょう 0.01 コ こしょう 0.01 コ こしゅう 0.01 コ こしょう 0.01 コ こしゅう 0.01 コ こしゅう 0.01 コ コ 0.01 コ 0.	26 ごはん ぎゅうにゅう	<b>②</b> ごはん ぎゅうにゅう	<b>23</b> ごはん ぎゅうにゅう	29 アップルパン ぎゅうにゅう	<b>30</b> ごはん ぎゅうにゅう		
にんしん 20 様 こい口しょうゆ 2.4 たまねぎ 40 様 にんしん 5 様 たまねぎ 20 様 たまねぎ 15 様 にまねぎ 30 様 ホールコーン 5 様 にまねぎ 35 様 こめあふら 5 黄 さんじん 20 様 こせょう 0.01 たいじん 20 様 こせょう 0.01 たりのこ(水煮) 10 様 こい口しょうゆ 1.8 さくう 5 黄 こい口しょうゆ 5 横 カレールウ 12 黄 うす口しょうゆ 0.05 トマトビューレ 7 様 しお 0.05 トマトビューレ 7 様 しお 0.05 トマトビューレ 3 様 こしょう 0.01 このあふら 0.3 サングリーシャンのう 1.5 さくう 2 黄 いりじま 1 このあふら 0.3 コープリーシャン・バッグ プラスド 黄 こい口しょうゆ 3 しお 0.01 こしょう 0.01 カレーこ 0.1 カレース 0.1 カリース 0.5 黄 このあふら 0.5 黄 かこのみやき 1枚 経費 こめあふら 0.5 黄 かっかる 0.5 黄 かっかるから 0.5 黄 かっかる 0.5 黄 かっかるから 0.5 黄 かっかるがら 0.5 黄 かっかるがら 0.5 黄 かっかるがら 0.5 黄 かっかるから 0.5 黄 かっかるがら 0.5 黄	がんものにもの あじのあまずづけ	カレーライス マカロニサラダ	はるさめスープ ぶたにくとなすのビリカラいため	スープに ポテトのチーズやき	ちゅうかどんぶり あげごぼうのごまだれがけ		
	にんじん 20 練 こい回しょうゆ 2.4 むきえだまめ 5 線 す 1.8 ていロしょうゆ 5 みりん 2 りょうりしゅ 0.5 けずりぶし 2 だしじる 45 こめあぶら 0.5 黄 いりごま 1 黄 うす口しょうゆ 1.5	じゃがいも 40 黄 キャベツ 30 緑 緑 レンズまめ 5 黄 ホールコーン 10 緑 緑 にんじん 5 緑 にんじん 5 緑 むきえだまめ 5 緑 むきえだまめ 5 けんじん 25 緑 むきえだまめ 5 けんじん 25 緑 むきえだまめ 0.05 トマルーンピューレ 7 緑 こしょう 0.01 こめあぶら 0.3 黄 コーングリーシート いうググ クラスは 黄 カレーこ 0.1 ガーリックが ヴァー 0.01 こめあぶら 0.5 黄	とうふ(冷) 25	いんげんまめ 7	うずらたま 30		
000   01.7   10.0   000   20.0   10.0   010   21.7   10.0   047   28.0   21.0   022   24.2   20.0	エネルギーkcal たんぱくしつ g ししつ g 638 31.7 19.0	エネルギーkcal たんぱくしつ g ししつ g 658 23.5 18.5	エネルギーkcal たんぱくいっg しいっg 615 21.7 18.5	エネルギーkcal たんぱくしつ g ししつ g 647 29.5 21.5	エネルギーkcal たんぱくしつ g ししつ g 622 24.2 20.6		



## 5日(月) さやいんげんのごま<sup>n</sup>え

さやいんげんは、豆だけでなくさやご と食べる野菜です。

成長が早く年に3回収穫することがで きるので、三度豆とも呼ばれています。

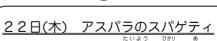


<u>16日(金) オクラのみそ汁</u> オクラは、ビタミンやカリウ ムをたくさん含む夏野菜です。 花が吹くと3~4日ほどで収穫

できます。



30回



アスパラガスは、太陽の光に当てて育てたグ リーンアスパラガスと土をかぶせて光を当てず に養てたホワイトアスパラガスがあります。齢 食では、グリーンアスパラガスを使います。



2日(金)じゃこ大豆 12日(月)きびなごのカリカリフライ 20日(火)さつまいもチップス かんでみよう!! 23日(金)アーモンド小魚 26日(月)炒めたくあん

その他、ごぼうや切り干し大根を使った メニューもたくさんかんでみよう!!

## <u>26日(月) アジの甘酢漬け</u>

れますが、春から初夏に最も多く獲れ、脂がのっていておいし くなります。うま味の多い魚で味も良いことから、『アジ』と いう名前が付けられたとも言われています。