2023年度 下田市立学校給食センター

			赤の仲間	黄の仲間	2023年度 ト田市3 緑の仲間			
曜日	牛乳	主食・副食 (おかず・デザート)	かの中間 主にからだを つくる	主にエネルギーになる	主に体の調子を		カルシウム (mg)	お知らせ
3日月	牛鬼	ごはん	ぎゅうにゅう [牛乳]	こめ 米		624	kcal	下田中なし
		お好み焼き風野菜炒め	がたにく けいらん かまか	^{あぶら} 油 マヨネーズ(小袋)	キャベツ もやし 人参 椎茸 トマト デーツ ^{たま} ねぎ	25.2	339	
		なすと登腐のみそ汁	らえ かる 油揚げ 削り節		なす 洗ねぎ	24.9	2.2	
		ほうれん草の磯和え	ത്യ 海苔	さとう 砂糖	ほうれん草 人参 キャベツ			
4日 火	(文) (中) (中) (中) (中) (中) (中) (中) (中) (中) (中	鯖サンドのパン (丸型パン)	ぎゅうにゅう [牛乳]	丸型パン		638	kcal	世界の料理(トルコ)
		鯖サンドの鯖 (鯖の竜田揚げ)		大豆油でん粉・米粉	しょうが	28.8	719	
		鯖サンドの具 (あら塩サラダ)	パンに はさんで食べてね	さとう あぶら 砂糖 油	キャバツ きゅうり 人参 にんにく	28.1	2.8	
		キャベッとつくねのスープ	とりにく 鶏肉	でん粉パン粉砂糖	キャベツ 玉ねぎ			ヨーグルト
		ヨーグルト	ヨーグルト	かんてん砂糖・寒天				ヨーグルト
5日 水	牛乳	ごはん	ぎゅうにゅう [牛乳]	この 米		591	kcal	
		ホキの米粉お茶フライ	ホキ	だいずゆ こめこ 大豆油 米粉	りょくちゃ 緑茶	26.1	358	
		学が、一点では、一点では、一点では、一点では、一点では、一点では、一点では、一点では	製にく あぶらあ 鶏肉 油揚げ みそ 削り節 豊乳		ごぼう 大根 人参 太ねぎ	18.8	1.7	
		小松菜のごま和え		さとう 砂糖 ごま	こまつな 小松菜 キャベツ 人参			
6日 木	4 8	中華麺	ぎゅうにゅう [牛乳]	ちゅうかめん 中華麺		647	kcal	下田小なし稲梓小なし
		マーボー麵の汁	とうふ ぶたにく とうばんじゃん 豆腐 豚肉 みそ 豆板醬	砂糖油でん粉でま油	しょうが にんにく 芸ねぎ 人参	33.8	334	
		挙作りシュウマイ	とりにく とうふ 鶏肉 豆腐	ワンタンの皮 砂糖 ごま油 でん粉	** 玉ねぎ ごぼう 椎茸 しょうが	23.3	3.4	
		キャベッと胡瓜のたたき漬		砂糖・ラー油	きゅうり キャベツ しょうが			
7日金	1 字。	ごはん	ぎゅうにゅう [牛乳]	で 米		681	kcal	下田小5年なし 浜崎小なし
		やきとり風味	とりにく 鶏肉	でん粉、大豆油・砂糖	しょうが	32.4	287	七夕献立
		たなばたじる	製成 登豫 かつお節 昆布	そうめん	オクラー人参	21.9	2.1	
		即席漬け	かつお節エキス	砂糖	キャバツ きゅうり しょうが 大根			
10日	事。	ごはん	ぎゅうにゅう [牛乳]	こめ 米		616	kcal	
		あじフライ	あじ	たいずゆ 大豆油 パン粉 小麦粉		22.5	294	
		五目野菜の生姜スープ	ぶたにく 豚肉 うずら卵	でん粉 油	だいこん にんじん こまっな 大根 人参 小松菜 しょうが 太ねぎ	22.4	1.9	
		キャベツのフレンチサラダ		さとう あぶら 砂糖 油	キャベツ きゅうり コーン レモン			
11日 火	牛乳	コッペパン	(学ゅうにゅう [牛乳]	コッペパン		628	kcal	
		ツナコロッケ	まぐろ	大豆油 じゃが芋 砂糖 パン粉 ※粉 小麦粉	たま 玉ねぎ	23.8	338	
			あさり ベーコン 鶏肉 牛乳	マーガ リソ 小麦粉 じゃが芋 油	たま にんじん 玉ねぎ 人参	27.2	2.9	
		野菜のソテー	일 第內	でん粉 油	キャベツ 玉ねぎ 人参 ピーマン			
	- с	古立学校終合わりねール	_ <u>\</u>				A	

[★]下田市立学校給食センター公式Instagram『shimoda_kyushoku』にて、毎日の献立写真などを投稿しています★