7がつ きゅうしょくこんだてひょう

しょうがっこう Aちく

(一人当たりの平均栄養摂取量)

								(一人当	こりの平均栄	
ひ	よう	しゅしょく	ぎゅうにゅう	»<しょ< 		つかわれているしょくひん _{エネルギー}				しょくえん 食塩 そうとうりょう
にち	うび	主食	牛乳	副食		おもにからだを つくるもの	おもにからだのちょうしを ととのえるもの	おもにエネルギーの もとになるもの	(kcal)	#うとうりょう 相当量 (g)
1		むぎごはん	0	すいとん きりぼしだいこんのいため に	ついとうきゅうしょく 追悼給食	ぎゅうにゅう,ぶたにく	にんじん,たまねぎ,キャベツ,ねぎ, きりぼしだいこん,ほししいたけ	こめ, おおむぎ, こむぎこ, あぶら, さとう	597	1.8
2	水	ごはん	0	ぶたにくのしょうがいため とうがんのスープ れいとうパイン		ぎゅうにゅう,ぶたにく, とりにく	キャベツ, たまねぎ, にんじん, エリンギ, しょうが, とうがん, ほししいたけ, かいわれだいこん, パインアップル	こめ, あぶら, さとう, ごま, でんぷん	588	1.8
3	木	ごはん	0	さわらのからあげ ひじきのいために たなばたじる	きょうじしょく 行事食 たなばた (七夕)	ぎゅうにゅう,さわら, ひじき,とりにく,だいず	にんじん, ごぼう, こんにゃく, えだまめ, たまねぎ, オクラ	こめ,こめこ,でんぷん, あぶら,さとう, そうめん	602	1.9
4	金	ひじょうようカ レー	0	ぶたじる かんパン	ぼうさいきゅうしょく 防災給食	ぎゅうにゅう,ぶたにく, あぶらあげ,みそ	にんじん, ごぼう, こんにゃく, ねぎ とうもろこし, しめじ, トマト, たまねぎ	じゃがいも,かんパン こめ, あぶら	712	3.1
7	月	ぶっかけくれの ほそうどん	0	ゴーヤとコーンのかきあげ	くれし 呉市の きょうどりょうり 郷土料理	ぎゅうにゅう, ぎゅうにく, あぶらあげ, えび, ちくわ	たまねぎ,にんじん,ほししいたけ, しょうが,ねぎ,ゴーヤ, とうもろこし	うどん, てんぷらこ, あぶら	616	2.2
8	火	おやこどんぶり	0	けんちんじる		ぎゅうにゅう,とりにく, たまご,とうふ, あぶらあげ	たまねぎ,にんじん, かいわれだいこん,だいこん, ごぼう,こんにゃく,しめじ, ねぎ	こめ, さとう, さといも, ごまあぶら	583	2.1
9	水	ごはん	0	あかうおのカラフルマリネ ヘルシースープ		ぎゅうにゅう,あかうお, とりにく	たまねぎ,あかピーマン, きピーマン,キャベツ, にんじん,セロリ	こめ, でんぷん, あぶら, さとう, じゃがいも	580	1.4
10	木	ごはん	0	マーボーなす ワンタンスープ		ぎゅうにゅう,ぶたにく, うずらたまご,みそ,とりにく	1なり,にんにく,しょうか,にんしん,	こめ, あぶら, さとう, でんぷん, ワンタンのかわ	591	2.1
11	金	ごはん	0	さばのしょうがに ピリからきゅうり かぼちゃのみそしる		ぎゅうにゅう, さば, あぶらあげ, わかめ, みそ	しょうが, きゅうり, もやし, にんじん, たまねぎ, かぼちゃ, ねぎ	こめ, さとう, あぶら, ごまあぶら	623	2.3
14	月	くれっこげんき なつやさいカ レー	0	フルーツポンチ		ぎゅうにゅう, ぶたにく	にんにく, しょうが, かぼちゃ, たまねぎ, にんじん, トマト, なす, ピーマン, パインアップル, もも	こめ, あぶら, じゃがいも, こめこ, さとう, レモンゼリー	638	1.7
15	火	ごはん	0	とうふのちゅうかにこみ はるさめスープ		ぎゅうにゅう,とうふ, ぶたにく,とりにく	しょうが,にんじん,たまねぎ, チンゲンサイ,ほししいたけ, えのきたけ,もやし, かいわれだいこん	こめ, あぶら, さとう, でんぷん, はるさめ	593	2.3
16	水	パン	0	ホキのフリット ラタトゥイユ コーンスープ		ぎゅうにゅう,ホキ, ベーコン,とりにく	にんにく,たまねぎ,にんじん,なす, ズッキーニ,トマト,とうもろこし	パン, てんぷらこ, あぶら, オリーブあぶら, じゃがいも, こめこ	576	2.7
17	木	はてなこんだて				ぎゅうにゅう, とりにく, たまご, あぶらあげ, しらすぼし, みそ	しょうが,さやいんげん,たまねぎ, にんじん,ねぎ	こめ, あぶら, さとう, じゃがいも, みかんゼリー	636	2.3
				#7 b/#1) A/ - 3		しらすぼし,みそ	1270 070, 482	0 4 23 40 10, 07 23 70 2 9		

※物資の都合により、献立および資材を変更する場合があります。

日本食品標準成分表(八訂)により算出

こんげつ きゅうしょくひ 今月の給食費

250 (剂) × 13 (回) = 3,250 (剂)