

学校給食献立予定表

千葉市新港
学校給食センター
☎241-1291

令和6年5月分

— Bコース —

日曜	献立名	主に体の組織をつくる食品		主に体の調子を整える食品		主にエネルギーになる食品		栄養量				
		魚・肉・卵 豆・豆製品	牛乳・乳製品 小魚・海そう	緑黄色野菜	その他の野菜・果物	米・パン・めん・ いも・砂糖	油脂	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	食塩相当量 (g)	
1 水	キャロットピラフ 牛乳 洋風揚げようざ ツナポテト アーモンド入り小魚	えび 豚肉 まぐろ 鶏肉 ひよこ豆 豆腐	牛乳 チーズ かたくちいわし	にんじん パセリ	たまねぎ とうもろこし グリーンピース にんにく	米 玄米 じゃがいも 砂糖 小麦粉	油 大豆マーガリン アーモンド	801	36.1	24.9	3.2	
2 木	豚肉と玉ねぎのスタミナ丼 (麦ごはん) 牛乳 いわしのごまフライ のり和え	豚肉 凍り豆 腐い いわし	牛乳 のり	ごまつな にら にんじん	しょうが たまねぎ はくさい もやし	米 麦 砂糖 小麦粉 しらたき でん粉 パン粉	油 ごま油	811	31.5	28.6	1.9	
7 火	チキンカレー (ごはん) 牛乳 ツナオムレツ ジャキジャキ和え	鶏肉 まぐろ	牛乳 ひじき	にんじん トマト	たまねぎ にんにく キャベツ とうもろこし	米 砂糖 じゃがいも	油 ごま油 ごま	819	27.2	24.3	2.5	
8 水	ごはん 牛乳 鶏肉のねぎ塩レモン焼き ごまみそ坦々スープ きゅうりの中華和え	豚肉 鶏肉 大豆 豆腐	牛乳	にんじん チンゲンサイ	しょうが にんにく たまねぎ きゅうり ねぎ 切干しだいこん	米 砂糖 じゃがいも	ごま油 ごま	796	37.0	26.8	2.8	
9 木	ごはん 牛乳 春巻き 麻婆豆腐 美生柑	豚肉 大豆 豆腐	牛乳	にんじん にら	にんにく しょうが ねぎ たまねぎ かんぴょう キャベツ 美生柑	米 砂糖 でん粉 小麦粉 はるさめ	油 ごま油	792	28.3	22.5	2.4	
10 金	体育祭応援献立 黒糖パン、牛乳 かうどん (五目うどん 生揚げのチャンプルー もちいなり) 生揚げのチャンプルー 発酵乳 (マスカット味)	鶏肉 豚肉 油揚げ 生揚げ かつお節 卵 なると	牛乳 発酵乳	にんじん ごまつな にら	しめじ ねぎ	黒糖パン うどん 砂糖 もち でん粉	油	785	37.1	24.3	3.2	
13 月	ごはん 牛乳 ししゃもの香味たれかけ (2尾) もずく汁 豚バラ大根	鶏肉 豚肉 豆腐 かまぼこ 油揚げ	牛乳 ししゃも もずく	にんじん ごまつな さやいんげん	干ししいたけ 切干しだいこん にんにく だいこん	えのきたけ ねぎ しょうが	米 砂糖 でん粉 こんにゃく	油 ごま油	822	34.1	30.5	2.9
14 火	磯の香りごはん 牛乳 鶏つくね 油揚げの辛し和え はちみつレモンゼリー	豚肉 鶏肉 ひよこ豆 油揚げ	牛乳 ちりめんじゃこ ひじき こんぶ	にんじん ごまつな	しめじ キャベツ たまねぎ	米 もち米 こんにゃく 砂糖 パン粉 でん粉 ゼリー	油 ごま	799	37.5	28.5	2.7	
15 水	ごはん 牛乳 野菜コロッケのソースかけ けんちん汁 小松菜の肉そぼろ	豚肉 かつお節 レンズ豆 豆腐 油揚げ	牛乳	にんじん ごまつな さやいんげん	ごぼう だいこん ねぎ しょうが かんぴょう	米 砂糖 パン粉 でん粉 こんにゃく 小麦粉 さといも じゃがいも	油 ごま マーガリン	849	28.4	28.0	2.8	
16 木	ごはん 牛乳 ほっけの塩焼き いも団子汁 野菜炒め	鶏肉 豚肉 ほっけ 油揚げ	牛乳	にんじん ごまつな 青ピーマン	ごぼう にんにく たまねぎ	米 こんにゃく 砂糖 じゃがいも でん粉	油 ごま油	784	40.1	21.3	2.9	
17 金	セルフドック (背割りコッペパン・ ウインナーケチャップソースかけ) 牛乳 クラムチャウダー マスカットゼリーポンチ	鶏肉 鶏肉 あさり 豆腐 白いんげん豆 ウインナー	牛乳	にんじん パセリ	たまねぎ とうもろこし 黄桃缶 夏みかん缶	エリンギ りんご缶 パン缶 米粉 ゼリー	油 砂糖 じゃがいも でん粉	868	37.5	30.4	3.0	
20 月	麦ごはん 牛乳 八宝豆腐 肉団子の甘酢あん (2個) 海そうと春雨の中華和え	豚肉 鶏肉 豆腐 肉団子 うずら卵	牛乳 海そうミックス	にんじん ほうれんそう ごまつな	しょうが はくさい もやし とうもろこし	米 麦 砂糖 はるさめ パン粉 でん粉	油 ごま油 ごま	806	33.3	22.7	2.7	
21 火	幸町第一中学校職場体験献立 ごはん 牛乳 かつおの唐揚げ香味だれ 若竹汁 キャベツのバター炒め	かつお 鶏肉 豆腐 豚肉	牛乳 わかめ	にんじん ほうれんそう	しょうが にんにく キャベツ ねぎ	米 砂糖 さといも でん粉	油 ごま油 バター	795	35.3	28.5	2.3	
22 水	ごはん 牛乳 辛み豆腐汁 鶏肉とじゃがいものうま煮 ミニ牛乳プリン	豚肉 鶏肉 大豆 豆腐 卵 油揚げ	牛乳	にんじん にら さやいんげん	キャベツ たまねぎ	米 砂糖 しらたき でん粉 じゃがいも 牛乳プリン	油	795	36.8	22.3	3.0	
23 木	厚切り食パン いちごジャム 牛乳 コーングラタン ミートボールのトマト煮 ガーリック和え	豚肉 鶏肉 白いんげん豆	牛乳 チーズ	にんじん トマト	たまねぎ キャベツ きゅうり	エリンギ とうもろこし にんにく	食パン マカロニ じゃがいも 砂糖 いちごジャム でん粉 小麦粉	油 オリーブ油 バター	797	31.7	24.1	3.4
24 金	ごはん 牛乳 たららのアーモンドフライ 生揚げのキムチ煮 小松菜のチャプチェ	豚肉 生揚げ たらら 鶏肉	牛乳	にんじん ごまつな にら	しょうが はくさい もやし はくさいキムチ えのきたけ	米 砂糖 しらたき はるさめ パン粉 小麦粉	油 ごま油 ごま アーモンド	805	34.4	24.0	2.7	
27 月	ごはん 牛乳 野菜かき揚げ 天つゆ 呉汁 豚肉の生姜炒め	鶏肉 豚肉 油揚げ 大豆 豆腐	牛乳	にんじん ごまつな しゅんぎく	ごぼう えのきたけ しょうが エリンギ	だいこん ねぎ にんにく たまねぎ	米 砂糖 小麦粉 さといも しらたき	油	856	35.9	29.8	2.7
28 火	ごはん 牛乳 チーズかまぼこ 豚汁 大豆の磯煮	豚肉 鶏肉 大豆 かまぼこ さつま揚げ 油揚げ 豆腐 かつお節	牛乳 チーズ ひじき	にんじん ごまつな さやいんげん	たまねぎ だいこん しょうが	米 砂糖 さといも こんにゃく	油	782	38.7	21.7	3.3	
29 水	ごはん 牛乳 おろしハンバーグ コーンスープ 野菜と夏みかんのドレッシング和え	鶏肉 豚肉 白いんげん豆	牛乳 生クリーム	にんじん	たまねぎ とうもろこし だいこん きゅうり	マッシュルーム キャベツ 夏みかん缶	米 砂糖 でん粉 米粉	油 バター かんきつドレッシング	829	31.8	25.2	2.2
30 木	テーブルロール 牛乳 チキンのトマトクリームスパゲッティ ししゃもフリッター (2尾) キャベツのオニオンドレッシング和え	鶏肉	牛乳 生クリーム チーズ トマト ごまつな あおさ おきあみ	にんじん ブロッコリー トマト ごまつな	たまねぎ キャベツ にんにく	エリンギ とうもろこし	テーブルロール スパゲッティ 砂糖 でん粉 小麦粉 米粉	油	837	33.8	30.7	3.0
31 金	ごはん 牛乳 さばのカレー焼き 高野豆腐の五目煮 冷凍みかん	豚肉 うずら卵 さば 凍り豆腐 さつま揚げ	牛乳	にんじん	たまねぎ みかん	干ししいたけ えだまめ	米 砂糖 じゃがいも こんにゃく でん粉	油	874	42.2	28.5	1.9
								平均栄養量	814	34.7 (17.1%)	26.1 (28.9%)	2.7
								基準値	830	13~20%	20~30%	2.5g未満

・材料の都合により献立を変更する場合がありますのでご了承ください。

・発酵乳、はちみつレモンゼリーは学配です。

給食で使
している主
な食材の産
地をお知
らせします。

種類	産地		種類	産地	
	3月(実施)	5月(予定)		3月(実施)	5月(予定)
米	千葉県	千葉県	キャベツ	愛知県	茨城県、鹿児島県
パン(小麦粉)	北海道、埼玉県、群馬県、茨城県、千葉県	北海道、埼玉県、群馬県、茨城県、千葉県	だいこん	千葉県、神奈川県	千葉県、茨城県、青森県
牛乳	千葉県	千葉県	ながねぎ	千葉県、茨城県	千葉県、茨城県
豚肉	千葉県、群馬県、山形県、青森県、北海道	青森県	ピーマン	宮城県	茨城県
鶏肉	千葉県、茨城県、岩手県、宮城県	千葉県、岩手県、青森県	もやし	栃木県	栃木県
にんじん	千葉市	千葉市、徳島県	きゅうり	千葉県、群馬県	千葉県
ごまつな	千葉市	千葉市	はくさい	茨城県、長崎県	茨城県、長野県
たまねぎ	北海道	佐賀県、北海道	じゃがいも	北海道	千葉県、長崎県、熊本県、鹿児島県
セロリ	茨城県、愛知県	茨城県、愛知県	かぶ	千葉県	—
にら	茨城県、栃木県	千葉県、茨城県、栃木県	でこぼん	熊本県	—
ほうれんそう	千葉市、千葉県	千葉市	清見オレンジ	愛媛県	—
			美生柑	—	愛媛県

