

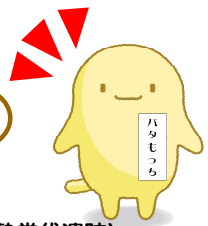
R8年度 4月 予定献立表

鷹巣南部学校給食センター

ここに注目!

おいしい北秋田


北秋田市のおいしさ"発掘"! (伊勢堂遺跡)
"太鼓判"を押したくなるような給食を(大太鼓)
"頂き"ます!(森吉山)




北秋田市でとれたおいしい食材を使った献立を提供する日を「おいしい北秋田」の日としています。地域の食材に関心をもち、「ありがとう」の心で味わって食べましょう!

今月の北秋田市産

- ◎ 米
- ◎ 米代うどん
- ◎ 大豆
- ◎ にんにく
- ◎ ふき
- ◎ ぜんまい



バタモっち



献立の下の数字は
ひだりがわ
左側がエネルギー (kcal)
みぎがわ
右側がタンパク質 (g)
を表しています。

小	650	21.1~32.5
中	830	27.0~41.5

6日 (月)	7日 (火)	8日 (水)	9日 (木)	10日 (金)																														
			<p>【減塩献立】</p> 	 																														
<p>ごはん</p> <p>鶏肉のオニオンソース焼き</p> <p>じゃがいものコンソメソテー</p> <p>チンゲン菜のスープ</p> <p>お祝いデザート</p> <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <td>小</td> <td>659</td> <td>24.9</td> </tr> <tr> <td>中</td> <td>799</td> <td>27.6</td> </tr> </table>	小	659	24.9	中	799	27.6	<p>ねぎ塩豚丼</p> <p>ほうれん草のすまし汁</p> <p>ミルクコーヒー</p> <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <td>小</td> <td>624</td> <td>26.0</td> </tr> <tr> <td>中</td> <td>815</td> <td>32.6</td> </tr> </table>	小	624	26.0	中	815	32.6	<p>ごはん</p> <p>さばの塩焼き</p> <p>肉じゃがレップ</p> <p>鶏団子とキャベツのみそ汁</p> <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <td>小</td> <td>629</td> <td>30.6</td> </tr> <tr> <td>中</td> <td>798</td> <td>37.8</td> </tr> </table>	小	629	30.6	中	798	37.8	<p>山菜なめこうどん</p> <p>肉じゃがフライ</p> <p>豆乳プリンタルト</p> <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <td>小</td> <td>668</td> <td>25.6</td> </tr> <tr> <td>中</td> <td>791</td> <td>30.1</td> </tr> </table>	小	668	25.6	中	791	30.1							
小	659	24.9																																
中	799	27.6																																
小	624	26.0																																
中	815	32.6																																
小	629	30.6																																
中	798	37.8																																
小	668	25.6																																
中	791	30.1																																
13日 (月)	14日 (火)	15日 (水)	16日 (木)	17日 (金)																														
<p>【振替休業日】</p> 	<p>【1年生給食開始】</p> 	<p>【かみかみ献立】</p> 																																
<p>ひき肉と野菜のカレー</p> <p>コーンソテー</p> <p>(1年生) お祝いデザート</p> <p>(2~6年生) ミニ青りんごゼリー</p> <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <td>小</td> <td>763</td> <td>26.5</td> </tr> <tr> <td>中</td> <td>932</td> <td>32.1</td> </tr> </table>	小	763	26.5	中	932	32.1	<p>ごはん</p> <p>ふりかけ</p> <p>ほっけみりんしょう油焼き</p> <p>和風ポテト</p> <p>厚揚げと小松菜のみそ汁</p> <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <td>小</td> <td>597</td> <td>27.2</td> </tr> <tr> <td>中</td> <td>758</td> <td>33.1</td> </tr> </table>	小	597	27.2	中	758	33.1	<p>ごはん</p> <p>棒ギョーザ</p> <p>こんにゃくのチャブチエ</p> <p>マーボースープ</p> <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <td>小</td> <td>602</td> <td>22.3</td> </tr> <tr> <td>中</td> <td>785</td> <td>29.4</td> </tr> </table>	小	602	22.3	中	785	29.4	<p>黒糖コッペパン</p> <p>のり塩ポテトコロッケ</p> <p>春キャベツサラダ</p> <p>玉ねぎのクリームスープ</p> <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <td>小</td> <td>613</td> <td>20.4</td> </tr> <tr> <td>中</td> <td>791</td> <td>25.0</td> </tr> </table>	小	613	20.4	中	791	25.0							
小	763	26.5																																
中	932	32.1																																
小	597	27.2																																
中	758	33.1																																
小	602	22.3																																
中	785	29.4																																
小	613	20.4																																
中	791	25.0																																
20日 (月)	21日 (火)	22日 (水)	23日 (木)	24日 (金)																														
	<p>【お花見献立】</p> 	<p>長野県の給食から生まれたメニューです!</p> 	 																															
<p>ごはん</p> <p>黒酢あんかけ肉団子</p> <p>もやしのごまサラダ</p> <p>タイピーエン</p> <p>熊本の郷土料理です!</p> <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <td>小</td> <td>603</td> <td>20.6</td> </tr> <tr> <td>中</td> <td>800</td> <td>26.8</td> </tr> </table>	小	603	20.6	中	800	26.8	<p>ゆかりごはん</p> <p>めばるケチャップソース</p> <p>彩りソテー</p> <p>豆乳とり汁</p> <p>さくらゼリー</p> <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <td>小</td> <td>600</td> <td>28.0</td> </tr> <tr> <td>中</td> <td>774</td> <td>32.5</td> </tr> </table>	小	600	28.0	中	774	32.5	<p>キムタク丼</p> <p>にんじん焼売 (小中②)</p> <p>ほうれん草のみそ汁</p> <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <td>小</td> <td>611</td> <td>25.8</td> </tr> <tr> <td>中</td> <td>794</td> <td>32.6</td> </tr> </table>	小	611	25.8	中	794	32.6	<p>ごはん</p> <p>鶏肉のトマト煮</p> <p>ブロッコリーサラダ</p> <p>中華風コーンスープ</p> <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <td>小</td> <td>609</td> <td>25.3</td> </tr> <tr> <td>中</td> <td>775</td> <td>31.2</td> </tr> </table>	小	609	25.3	中	775	31.2	<p>野菜たっぷりみそラーメン</p> <p>コーンフライ</p> <p>さきさきチーズ</p> <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <td>小</td> <td>683</td> <td>27.8</td> </tr> <tr> <td>中</td> <td>824</td> <td>32.0</td> </tr> </table>	小	683	27.8	中	824	32.0
小	603	20.6																																
中	800	26.8																																
小	600	28.0																																
中	774	32.5																																
小	611	25.8																																
中	794	32.6																																
小	609	25.3																																
中	775	31.2																																
小	683	27.8																																
中	824	32.0																																
27日 (月)	28日 (火)	29日 (水)	30日 (木)	<p>ホームページで学校給食を紹介!</p> <p>北秋田市のHPで学校給食を紹介しています。献立表や給食の写真が閲覧できますのでQRコードからアクセスしてみてください。</p> 																														
		 <p>昭和の日</p>	 																															
<p>ごはん</p> <p>いわしの梅煮</p> <p>厚揚げと野菜のピリ辛炒め</p> <p>キャベツのみそ汁</p> <p>いちごゼリー</p> <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <td>小</td> <td>613</td> <td>25.3</td> </tr> <tr> <td>中</td> <td>765</td> <td>29.6</td> </tr> </table>	小	613	25.3	中	765	29.6	<p>ごはん</p> <p>ハンバーグ和風玉ねぎソース</p> <p>野菜炒め</p> <p>ほうれん草と豆腐のスープ</p> <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <td>小</td> <td>596</td> <td>22.1</td> </tr> <tr> <td>中</td> <td>779</td> <td>27.4</td> </tr> </table>	小	596	22.1	中	779	27.4	<p>ごはん</p> <p>鶏のから揚げ</p> <p>きんぴらごぼう</p> <p>小松菜のみそ汁</p> <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <td>小</td> <td>679</td> <td>30.8</td> </tr> <tr> <td>中</td> <td>843</td> <td>34.7</td> </tr> </table>	小	679	30.8	中	843	34.7														
小	613	25.3																																
中	765	29.6																																
小	596	22.1																																
中	779	27.4																																
小	679	30.8																																
中	843	34.7																																

※ 材料の都合により、献立や食材が変更になる場合があります。ご了承ください。
※ ひとり当たりにつく個数を②で表しています。