

## 令和6年 4月

## 予定献立表

## 船橋市立葛飾中学校

〇牛乳は毎日つきます

									<u> </u>	いみ母ロン	
日付	選択	A献立	エネルキ*ー (Kcal)	タンパ <sup>°</sup> ク質 (g)	脂質 (%)	食塩相当量	B献立	エネルキ <sup>*</sup> ー (Kcal)	タンパ <sup>°</sup> ク質 (g)	脂質 (%)	食塩相当量 (g)
11 1年なし		花見寿司 さわらの照焼 じゃが芋のうま煮 おひたし 菜の花のお吸い物 いちご <b>鉄分4.6mg&amp;食物繊維13.3g</b>					山菜うどん 桜抹茶蒸しパン ししゃもの南部揚げ 中華サラダ オレンジ <b>カルシウム652mg</b>				
(木)		【進級お祝い献立】	800	36.2	26.4	3.2	【進級お祝い献立】	800	34.1	34	3
12 1年なし		チャーハン 揚げぎょうざ 春雨 オレンジ	雨サラダ 中	華風ス一	プ		ガーリックトースト チキンカレフルーツのヨーグルトぞえ <b>カ</b> ル				
(金)			820	32.1	26.6	2.4		835	32.7	36.5	2.7
15		栗赤飯 和風ハンバーグ おたいちご カルシウム468mg&鉄分	ソフト麺肉みそソース 丸じゃがフライ ツナとわかめの和え物 オレンジ <b>食物繊維17.6g</b>								
(月)		【入学お祝い献立】	800	36.1	25.4	2.5		827	36.6	20.5	2.9
16		ポークカレーライス かぼちゃとさつま芋のチーズ焼き 海藻サラダ ヨーグルトあえ <b>カルシウム459mg&amp;食物繊維11.0g</b>					二色揚パン(キナコ&ココア) ワンタンスープ チキンサラダ りんご				
(火)			831	29.6	26	2.3		801	30.8	32.6	2.4
17		ご飯 ししゃもの南蛮漬け 四 パインアップル <b>カルシウム596</b> m			・ラダ		バンズパン チーズ入りハン/ スパイシービーンズ コンソメ	ヾーグ ひじ スープ フル	きのマリネ ノーツのヨー	<b>カルシウム5</b> -グルトがに	<b>27</b> mg †
(水)			831	41	29.2	2.3		800	30.7	36.5	3.1
18		たけのこご飯 豆腐の真砂揚大根とじゃがいものみそ汁 じ			勿繊維10.5	ig	ミルクロール 青菜のオムレッ オニオンスープ オレンジ <b>食</b> 物				
(木)		【船橋産食材を食べて知る日】	800	33,6	29.9	2.5		814	31.1	34.5	3.1
19		ご飯 厚焼き卵 納豆和え きキムチ鍋風味噌汁 オレンジ	んぴらごぼ <b>鉄分4.6mg</b>	う炒め			黒コッペパン さけとチーズの コーンサラダ ミネストローネス				
(金)			801	33,3	29.3	2.5		843	41.5	27.1	3
22		バターライス 魚のムニエルトマトソース グリーンサラダ かぼちゃのシチュー 美生柑 食物繊維8.3g					生クリームサンド レバーの大和あえ 小松菜のソテー ポトフォレンジゼリー <b>鉄分9.2mg&amp;食物繊維11.5g</b>				
(月)			825	32.2	30.2	2.3	【船橋産食材を食べて知る日】	830	35.2	30.7	2.8
23		ご飯 のりのつくだ煮 さばのみそ煮 辛子和え フライビーンズ けんちん汁 オレンジ <b>鉄分5.0</b> mg					バニラトースト カレーマーボー豆腐 おさつチップス チャーシューナムル りんご <b>カルシウム501mg</b>				
(火)		【船橋産食材を食べて知る日】	806	35.7	27.1	3		823	35	36	2.7
25		メキシカンライス レバーとじゃが芋のレモンソース ツナサラダ マカロニスープ パインアップル <b>鉄分9.0mg&amp;食物繊維8.5g</b>					ハチミツパン 豆腐のミートグラタン <b>カルシウム576mg</b> ポテトサラダ(ドレッシング味) 野菜スープ プリン				
(木)			807	34	27.7	2.5		848	38.5	33.1	2.8
26		ご飯 揚げ魚の甘酢あんかけ 生揚げのみそ炒め 白菜ス一プ 美生柑					二色サンド(ジャム&ツナ) 鶏肉と大豆のシチュー 山海サラダ パインアップル 食物繊維12.7g				
(金)			803	37	28.6	2.3	【船橋産食材を食べて知る日】	856	38.3	35.5	2.7
30		スタミナ豚キムチ丼 大豆とじ わかめと豆腐のスープ りんこ	ゃこの甘辛 ご <b>カルシウム</b>	和え 中華 1 <b>55</b> mg	きゅうり		ソース焼きそば 大学いも 中 食物繊維10.7g	華和え卵	スープオ	レンジ	
(火)	$\Box$		815	33	31.7	2.6		825	33.2	36.3	3.2
	1										

選んだ食事を記入しておこう! (A・B・×) \* 都合により食材料を変更する場合がありますので、あらかじめご了承ください。

- \*4月分の申し込み表のしめきいは、1月23日(火)です。
- \*4月分の引き落とし日は、2月29日(木)です。
- \*4月分の給食費は、330円×12回=3.960円(牛乳代別)。



## ★★★選択給食について★★★

中学校の給食は、ひとりひとりが自分の健康を考えて食事を選択することにより、 正しい食習慣を身につけることを目的としています。

A献立・B献立のどちらも成長期の皆さんに必要な栄養や食品のバランスを考えて、献立を作っています。

給食は、1食きちんと残さず食べることでバランスがとれます。

- \*選択した給食は残さず食べるようにしましょう。
- \* おかずはあげない、 もらわない。
- \*苦手なおかずでも、1/2以上食べる努力をしよう。

今月の船橋産食材「大根」「のり」