## 葛飾中学校 4月給食申し込み表

★小学校の担任の先生にⅠ月\_\_\_日()までに提出してください。

(I)4月分の中学校給食は、Iか月単位の注文になります。下の表のどれかIつに○を つけて提出してください。

I	給食を全て食べます。
2	給食は全て食べません。(家庭からの弁当持参)
3	<食物アレルギーの対応をする人のみ>下の献立表により申込みます。
	※学校生活管理指導表を基に対応します。

(2)アレルギー対応をする人は、下の献立表の選択欄に〇をつけてください。

	<b>\</b>		船橋市立葛飾中学校				〇牛乳は毎日つきます	
日付	選択	A献立	エネルキー	タンパク質	脂質	食塩相当量		
וו ם	进扒	AMA	(Kcal)	(g)	(%)	(g)	備考	
14	A·弁	栗赤飯 和風ハンバーグ おかか和え じゃが芋と揚げのみそ汁 トッちご <b>鉄分4.7mg&amp;食物繊維11.2g</b>						
月)			792	36.6	25.3	2.5		
15	A·弁	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 食物繊維10.3g					さつま芋は、ビタミンC、ビ ミンB1、カリウム、食物績 維などが含まれています	
火)			862	28.9	28.6	2.3	維などか含まれています	
16	A·弁	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5.0mg</b>					海苔の佃煮は千葉県産の 海苔を使用しています。	
<u>水)</u>		【船橋産食材を食べて知る日:】	811	35.6	27.5	3		
17	A·弁	たけのこご飯 豆腐の真砂揚げ 磯香和え 大根とじゃがいものみそ汁 いちご 食物繊維10.4g					船橋産の大根をみそ汁に 入れます。	
木)		【船橋産食材を食べて知る日】	805	34.3	30.4	2.5		
18	A·弁	ご飯 ししゃもの南蛮漬け 四川豆腐 中華チキンサラダ オレンジ カルシウム597mg&鉄分4.7mg		ししゃもは、カルシウムが豊富です。 骨ごと食べられ				
金)			822	41.1	29.6	2.3	ます。	
21	A·弁	スタミナ豚キムチ丼 大豆とじゃこの甘辛和え 中華きゅうり <b>A・弁</b> わかめと豆腐のスープ いちご <b>カルシウム452mg</b>						
月)			802	32.5	32.2	2.6	肉と呼ばれています。	
22	A·弁	ご飯 魚の辛子しょうゆかけ 肉じゃが ごま和え きのこ汁 みかんゼリー 食物繊維11.3g					きのこは食物繊維が豊富 に含まれています。	
(火)			818	34.4	22	2.5		
23 水)		千教研船構支会のため午前日課となります。	給食はありませ	tん。				
24	A·弁	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 <b>食物繊維8.3g</b>					玉ねぎと、マッシュルーム を炒めトマトソースを作り ムニエルにした魚にかける	
木)			825	32.1	30.2	2.3	す。	
25	A·弁	ご飯 味付けのり 厚焼き卵 納豆和え <b>A・弁</b> 豚汁 りんご						
金)			805	33.4	31.3	2.1	富なたべものです。	
28	A·弁	ご飯 揚げ魚の甘酢あんかけ 生揚げのみそ炒め 白菜スープ 美生柑					生揚げは、タンパク質・鉄分・カルシウムなど成長に	
月)		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	801	37.1	29.2	2.3	必要な栄養が豊富です。	
30	A·弁	レバーは鉄分豊富です。 じゃが芋と一緒にレモン						
火)	1		800	33.5	28.7	2.5	ソースで和えました。	