

-				おもな食品	ひたちなか市立学校	エネルギー (kcal)	- [
曜	献立名	黄 【エネルギーのもとになる】	赤 【体をつくるもとになる】	緑 【体の調子をととのえる】	調味料その他	たんぱく質 (%) 食塩 (g)	質
	ごはん ぎゅうにゅう	*	牛乳			594	7
金	ポークシュウマイ		↑ ↑ ↑ ↑ ↑ ↑ ↑ ↑ ↑ ↑ ↑ ↑ ↑ ↑ ↑ ↑ ↑ ↑ ↑			17	
	チンジャオロースー わかめスープ	ごま油 砂糖 でんぷん	原肉 豆腐 わかめ	ピーマン にんじん たけのこ しょうが 玉ねぎ にんじん 小松菜 しいたけ	オイスターソース しょうゆ 酒 こしょう しょうゆ 塩 こしょう 中華スープ	2	
	ごはん	*	豆腐 17/3/6/3	玉ide にかしか が松来 Oviici)	しょうゆ 塩 としょう 中華スーク	682	>
	ぎゅうにゅう とりにくとじゃがいものみそバター	じゃがいも でんぷん 油 砂糖 バター	生乳 鶏肉 みそ		酒 こしょう しょうゆ	14	
/-	ごまずあえ	ごま 砂糖	類 40 0 0 C	小松菜 にんじん もやし キャベツ	しょうゆ 酢	14	
	たぬきじる ナン	◇ナン	さつまあげ 油揚げ	にんじん えのきたけ 大根 ごぼう こんにゃく ねぎ しょうが	しょうゆ 酒 塩	2.1 620	_
	ぎゅうにゅう		牛乳			020	'
火	キーマカレー ツナサラダ	油油	豚肉 大豆 ひよこ豆 まぐろ油漬	玉ねぎ にんじん ピーマン にんにく しょうが キャベツ きゅうり にんじん とうもろこし	ワイン ケチャップ カレー粉 カレールウ こしょう 酢 塩 こしょう	18	
	ももヨーグルト	<u>ж</u>	◇ももヨーグルト	++VA 9000 EVOV 504950	一	2.6	
	ごはん ぎゅうにゅう	*	牛乳			629)
水	あじフライ◆	油	午乳 ◇あじフライ			16	
	ゴーヤチャンプルー	ふ 油 ごま油 砂糖	豆腐 豚肉 鶏卵 かつお節	ゴーヤ にんじん 玉ねぎ	酒 しょうゆ 塩] , ,	
	けんちんじる くろパン	油 ◇黒パン	油揚げ	にんじん えのきたけ こんにゃく 大根 ねぎ 小松菜	しょうゆ みりん	1.8	-
	ぎゅうにゅう		牛乳				
木	オムレツ ペンネアラビアータ	ペンネーオリーブ油	◇オムレツ 鶏ささみ水煮	玉ねぎ にんにく トマト	ケチャップ 塩 こしょう 一味唐辛子	17	
	むぎいりやさいスープ	麦	ベーコン	キャベツ にんじん 玉ねぎ 小松菜	チキンガラスープ コンソメ しょうゆ 塩 こしょう	2.5	
	ごはん ぎゅうにゅう	*	牛乳			620)
金	おつきみハンバーグ	砂糖 でんぷん	◇ハンバーグ	しょうが	しょうゆ みりん 酒	15	
	コーンサラダ	油	WP AD	とうもろこし キャベツ にんじん 小松菜	酢 塩 こしょう		
	だんごじる ごはん	◇白玉もち米	鶏肉	にんじん 大根 こんにゃく ねぎ しいたけ	しょうゆ 酒 みりん	624	-
	ぎゅうにゅう		牛乳				
月	メンチカツ きりぼしだいこんサラダ	ごま油 油 砂糖	◇メンチカツ まぐろ水煮	切干大根 にんじん チンゲンサイ もやし	酢 しょうゆ 辛子粉	13	
	かきたまじる	でんぷん	豆腐 鶏卵	にんじん 玉ねぎ にら えのきたけ	塩 しょうゆ	1.9	_
	レーズンパン ぎゅうにゅう	◇レーズンパン	上 牛乳			627	•
火	さけのカレーパンこやき◆	パン粉 ◇スパイスパン粉 油	鮭			17	
	ポテトのスープ	じゃがいも	ウインナー	にんじん 玉ねぎ 小松菜 セロリ	コンソメ 塩 こしょう	1	
	しょうなんゴールドフルーツポンチ ごはん	◇湘南ゴールドゼリー 米		黄桃缶 パインアップル缶		2.6 646	_
	ぎゅうにゅう		牛乳				
水	マーボーナスはるさめサラダ	油 砂糖 でんぷん	豆腐 豚肉 みそ 鶏ささみ水煮	なす 玉ねぎ にんじん ねぎ しいたけ にら にんにく しょうが にんじん 小松菜 もやし とうもろこし	トウバンジャン テンメンジャン オイスターソース しょうゆ 酢 塩 こしょう しょうゆ	16	
	なし		場とこの小点	梨		2.1	
	ミルクパン ぎゅうにゅう	◇ミルクパン	上 牛乳			577	,
木	ポークビーンズ	じゃがいも 油 砂糖	豚肉 大豆	にんじん 玉ねぎ にんにく トマト	ケチャップ チキンガラスープ ワイン ソース コンソメ こしょう	18	
	オニオンドレッシングサラダ	油	まぐろ油漬	キャベツ にんじん 玉ねぎ 小松菜 にんにく	しょうゆ みりん		
	ごはん	*				2.2 636	_
	ぎゅうにゅう		牛乳				
金	かつおフライ ◆ きんぴら	油砂糖	◇かつおフライ さつま揚げ	ごぼう にんじん こんにゃく	しょうゆ みりん 酒 一味唐辛子	15	
	なすのみそしる	じゃがいも	油揚げみそ	なす にんじん 玉ねぎ 小松菜	000 5/5/07/26 5/26 1 5	2	
	ミニコッペパンぎゅうにゅう	◇コッペパン	<u> </u>			587	•
火	なかみなとやきそば	◇中華めん 油	豚肉	にんじん 玉ねぎ もやし キャベツ	ソース オイスターソース 塩 こしょう	18	
	えだまめサラダ	砂糖 ノンエッグマヨネーズ	鶏ささみ水煮	とうもろこし きゅうり にんじん 小松菜 枝豆	酢 塩 こしょう	1	
	ぶどうゼリー ごはん	◇ぶどうゼリー 米				2.6 609	_
	ぎゅうにゅう		牛乳				
水	とりにくのスタミナやき やさいとツナのしょうがあえ	砂糖 砂糖 ごま油	親肉 まぐろ油漬	玉ねぎ にんにく キャベツ にんじん きゅうり もやし しょうが	みりん しょうゆ 酒 一味唐辛子 しょうゆ	17	
	さつまじる	さつまいも	油揚げみそ	にんじん ねぎ 大根 小松菜 こんにゃく		2.2	_
	コッペパン メープルジャム ぎゅうにゅう	◇コッペパン ◇メープルジャム	牛乳			636	;
木	ミートボールとじゃがいものケチャップあえ	じゃがいも 砂糖	○ミートボール	ピーマン	ケチャップ ソース	15	
	もやしサラダ	油砂糖	we do	もやし にんじん 小松菜	酢 しょうゆ 塩	1	
	コンソメスープ ごはん	*	鶏肉	玉ねぎ にんじん 大根 とうもろこし セロリ パセリ	チキンガラスープ コンソメ 塩 こしょう	2.4 642	-
月	ぎゅうにゅう		牛乳	7			
	ハッシュドビーフ だいこんのうめドレッシングサラダ	じゃがいも 小麦粉 油 バター はちみつ ごま 油	牛肉 かつお節	玉ねぎ にんじん にんにく エリンギ グリンビース トマト ◇アップルソース大根 にんじん きゅうり 小松菜 ◇ねり梅	ワイン ケチャップ ソース ◇ハヤシルウ ヨンソメ ◇デミグラスソース こしょう 酢 しょうゆ	13	
	1.CV 1.CV 0.00 0.00 1.00 0.00 0.00 0.00 0.00 0.0	- IS JUJ - C В ЛШ	700 KB	//ix にいしい こゆうり 小粒米 V/dV性		2.6	_
	コッペパン	◇コッペパン				636	;
火	ぎゅうにゅう フランクフルトトマトソース	油砂糖	牛乳 ◇フランクフルト	玉ねぎ トマト	ソース	19	
	コールスローサラダ	砂糖 ノンエッグマヨネーズ	70± 705	キャベツ きゅうり にんじん とうもろこし	酢塩こしょう		
	イタリアンスープ ごはん	スパゲッティ パン粉 米	鶏肉 鶏卵	にんじん 玉ねぎ 小松菜	酒 塩 こしょう チキンガラスープ	2.8 606	_
	ぎゅうにゅう		牛乳				
水	もうかさいきょうみそフライ ◆ ひじきのいために	油 砂糖	◇もうか西京みそフライ ひじき さつま揚げ	こんにゃく キャベツ にんじん	みりん しょうゆ	17	
	すましじる	温 砂糖	3 3 3 3 3 3 3 3 4 5 6 7 8 8 8 9 9 10 <t< td=""><td>こんにゃく キャベツ にんじん にんじん 大根 ねぎ しいたけ 小松菜</td><td>しょうゆ 塩 酒</td><td>2.2</td><td></td></t<>	こんにゃく キャベツ にんじん にんじん 大根 ねぎ しいたけ 小松菜	しょうゆ 塩 酒	2.2	
	はちみつパン	◇はちみつパン	H- 171			611	
木	ぎゅうにゅう さつまいものこめこシチュー	さつまいも 米粉 バター 油	牛乳 ベーコン 白いんげん豆 牛乳 チーズ	にんじん 玉ねぎ とうもろこし 小松菜	チキンガラスープ コンソメ 塩 こしょう	15	
,	かんてんいりヘルシーサラダ	油	鶏ささみ水煮 寒天	キャベツ きゅうり にんじん	酢 しょうゆ こしょう		
	ごはん	*			75 I	2.4 612	
	ぎゅうにゅう		牛乳			1 312	٠
소	さんまに◆		♦♦♦			18	
ΣIZ	しおこんぶあえ	ごま ごま油	塩昆布	きゅうり にんじん キャベツ	塩		

[※] 都合により、献立や材料を変更することがありますので、ご了承ください。
※ 令和4年度より加工食品には◇マークをつけています。

[※] ベーコン、ハム、ウインナーは乳・卵抜きの食物アレルギー対応食品を使用しています。

[※] ひたちなか市では、平成28年4月1日に「魚食の普及推進に関する条例」を制定しています。給食でも、魚料理には献立表に魚(◆)のマークをつけてお知らせしていますので、魚をどんどん食べて、ひたちなか市を盛り上げましょう。