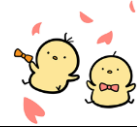


4月こんだてひょう



みえるところにはってね!
南丹市立八木学校給食共同調理場

日・曜日	こんだて	ざいりょう			えいようか	
		(あか)	(き)	(みどり)	エネルギー	たんぱく質
		ち・にく・ほねになる	ねつ・ちからのもとになる	からだのちょうしをととのえる	kcal	g
14・金	にゅうがく・しんきゅうおいわいこんだて チキンライス ぎゅうにゅう やさいたっぷりポトフ さくらゼリー	ぎゅうにゅう ★ぶたにく とりにく	★ごはん あぶら ゼリー	さんどまめ にんじん パプリカ たまねぎ ブロッコリー キャベツ	575	21.7
17・月	ごはん ぎゅうにゅう すきやきふうに とさずあえ	ぎゅうにゅう やきどうふ ★ぶたにく かつおぶし	★ごはん いとこんにやく おつゆふ さとう あぶら	★みずな たまねぎ にんじん えのきたけ ★あおねぎ はくさい	636	23.0
18・火	おはなみ(おたんじょうづき・ しょくいくのひ)こんだて むぎごはん ぎゅうにゅう たんばのさとどん ゆばのすましじる おはなみだんご	ぎゅうにゅう ★ゆば ★ぶたにく かまぼこ けずりぶし かつおぶし	★むぎごはん あぶら さとう いとこんにやく ★はなみだんご	たまねぎ はたけしめじ にんじん ★こまつな キャベツ ★あおねぎ	666	25.4
19・水	こがたパン ぎゅうにゅう ペンネアラボロネーゼ カラフルスープ	ぎゅうにゅう ★ぶたにく ハム けずりぶし かつおぶし	コッペパン ペンネ オリーブオイル	しょうが さんどまめ たまねぎ コーン にんじん キャベツ にんにく チンゲンサイ	550	23.6
20・木	ごはん ぎゅうにゅう タラのレモンソースかけ とんじる ふりかけ	ぎゅうにゅう さつまあげ けずりぶし ★ぶたにく タラ にぼし みそ	★ごはん かたくりこ さとう じょうしんこ あぶら	にんじん ★あおねぎ だいこん レモン	641	26.5
21・金	ごはん ぎゅうにゅう わふうマーボー みずなとツナのこうみあえ	ぎゅうにゅう とりにく ツナかん あつあげ けずりぶし	★ごはん あぶら さとう ごま かたくりこごまあぶら	たまねぎ しょうが にんじん キャベツ ★こまつな ★みずな	631	27.4
24・月	中止					
25・火	ごはん ぎゅうにゅう とりにくのこめっこからあげ こまつなごまあえ あぶらあげのみそしる	ぎゅうにゅう とりにく けずりぶし にぼし みそ あぶらあげ	★ごはん ごま さとう あぶら じょうしんこ ごまあぶら かたくりこ	キャベツ しょうが にんじん にんにく たまねぎ もやし ★こまつな ★あおねぎ	704	28.3
26・水	ターメリックライス ぎゅうにゅう キーマカレー みかんたっぷりフルーツポンチ	ぎゅうにゅう ★ぶたにく	★むぎごはん じゃがいも あぶら さとう こむぎこ ゼリー	たまねぎ しょうが にんにく パイン にんじん みかん	637	21.7
27・木	とりごぼうごはん ぎゅうにゅう ちくわのいそべあげ じゃがいものみそしる	ぎゅうにゅう とりにく ちくわ あおのり にぼし けずりぶし みそ	★ごはん てんぷらこあぶら パンこ さとう じゃがいも ごま	キャベツ しょうが にんじん ごぼう さんどまめ ★あおねぎ	663	24.3

◎ こんだて内容は気候などの都合により変更になる場合があります。 ◎ ♪は新メニューです。
◎ ★印がついているのは、南丹市で栽培・製造された食材です。

4月に使用する食材の産地をお知らせします

米・水菜・青ねぎ・小松菜・にんじん・豆腐(八木)豚肉(日吉)鶏肉(京都府)牛肉(北海道・青森県)玉ねぎ・じゃがいも(北海道)チンゲンサイ(静岡県)キャベツ(愛知県・大阪府)白菜(岡山県・愛知県)土しょうが(高知県)にんにく・ごぼう(青森県)えのきたけ(長野県)ブロッコリー(徳島県・愛媛県)大根(長崎県)牛乳(京都府・大阪府・兵庫県・滋賀県・岡山県・長崎県・宮崎県・熊本県・愛知県・三重県・北海道)サワラ(九州)
※収穫時期や市場の入荷状況等により変更することがあります。

アレルギー原因食品についてのお知らせ

毎月の献立表で食材をお知らせしていますが、使用する食品によっては、アレルギー原因食品が混入する可能性があります。例えば、「しらすぼし」や「ちりめんじゃこ」、「わかめ」、「魚肉練り製品」には、小さな「えび」「いか」「たこ」「かに」などが混入している場合があります。より安全・安心な給食のため今後とも各学校との相談・連携をお願いいたします。



4月こんだてひょう



みえるところにはってね!
南丹市立八木学校給食共同調理場

日・曜日	こんだて	ざいりょう			えいようか	
		(あか)	(き)	(みどり)	エネルギー	たんぱく質
		ち・にく・ほねになる	ねつ・ちからのもとになる	からだのちようしをととのえる	kcal	g
14・金	にゅうがく・しんきゅうおいおいこんだて チキンライス ぎゅうにゅう やさいたっぷりポトフ さくらゼリー	ぎゅうにゅう ★ぶたにく とりにく	★ごはん あぶら ゼリー	さんどまめ にんじん パプリカ たまねぎ ブロッコリー キャベツ	575	21.7
17・月	ごはん ぎゅうにゅう すきやきふうに とさずあえ	ぎゅうにゅう やきどうふ ★ぶたにく かつおぶし	★ごはん いとこんにやく おつゆふ さとう あぶら	★みずな たまねぎ にんじん えのきたけ ★あおねぎ はくさい	636	23.0
18・火	おはなみ(おたんじょうづき・ しょくいくのひ)こんだて むぎごはん ぎゅうにゅう たんばのさとどん ゆばのすましじる おはなみだんご	ぎゅうにゅう ★ゆば ★ぶたにく かまぼこ けずりぶし かつおぶし	★むぎごはん あぶら さとう いとこんにやく ★はなみだんご	たまねぎ はたけしめじ にんじん ★こまつな キャベツ ★あおねぎ	666	25.4
19・水	こがたパン ぎゅうにゅう ペンネアラポロネーゼ カラフルスープ	ぎゅうにゅう ★ぶたにく ハム けずりぶし かつおぶし	コッペパン ペンネ オリーブオイル	しょうが さんどまめ たまねぎ コーン にんじん キャベツ にんにく チンゲンサイ	550	23.6
20・木	ごはん ぎゅうにゅう タラのレモンソースかけ とんじる ふりかけ	ぎゅうにゅう さつまあげ けずりぶし ★ぶたにく タラ にぼし みそ	★ごはん かたくりこ さとう しょうしんこ あぶら	にんじん ★あおねぎ だいこん レモン	641	26.5
21・金	ごはん ぎゅうにゅう わふうマーボー みずなとツナのこうみあえ	ぎゅうにゅう とりにく ツナかん あつあげ けずりぶし	★ごはん あぶら さとう ごま かたくりこごまあぶら	たまねぎ しょうが にんじん キャベツ ★こまつな ★みずな	631	27.4
24・月	わかめごはん ぎゅうにゅう にくじゃが みそけんちんじる	ぎゅうにゅう ★とうふ わかめ ★ぶたにく にぼし けずりぶし みそ	★ごはん いとこんにやく さとう あぶら じゃがいも	たまねぎ ごぼう にんじん だいこん さんどまめ ★あおねぎ	642	21.6
25・火	ごはん ぎゅうにゅう とりにくのこめっこからあげ こまつなのごまあえ あぶらあげのみそしる	ぎゅうにゅう とりにく けずりぶし にぼし みそ あぶらあげ	★ごはん ごま さとう あぶら しょうしんこ ごまあぶら かたくりこ	キャベツ しょうが にんじん にんにく たまねぎ もやし ★こまつな ★あおねぎ	704	28.3
26・水	ターメリックライス ぎゅうにゅう キーマカレー みかんたっぷりフルーツポンチ	ぎゅうにゅう ★ぶたにく 牛乳	★むぎごはん じゃがいも あぶら さとう こむぎこ ゼリー	たまねぎ しょうが にんにく パイン にんじん みかん	637	21.7
27・木	とりごぼうごはん ぎゅうにゅう ちくわのいそべあげ じゃがいものみそしる	ぎゅうにゅう とりにく ちくわ あおのり にぼし けずりぶし みそ	★ごはん てんぷらこあぶら パンこ さとう じゃがいも ごま	キャベツ しょうが にんじん ごぼう さんどまめ ★あおねぎ	663	24.3
28・金	ごはん ぎゅうにゅう チャプチェ ちゅうかスープ	ぎゅうにゅう ★ぶたにく とりにく かつおぶし けずりぶし	★ごはん あぶら さとう ごまあぶらごま はるさめ	たまねぎ ニラ コーン にんじん キャベツ しょうが にんにく パプリカ チンゲンサイ	618	19.6

◎ こんだて内容は気候などの都合により変更になる場合があります。 ◎ ♪は新メニューです。
◎ ★印がついているのは、南丹市で栽培・製造された食材です。

4月に使用する食材の産地をお知らせします

米・水菜・青ねぎ・小松菜・にんじん・豆腐(八木)豚肉(日吉)鶏肉(京都府)牛肉(北海道・青森県)玉ねぎ・じゃがいも(北海道)チンゲンサイ(静岡県)キャベツ(愛知県・大阪府)白菜(岡山県・愛知県)土しょうが(高知県)にんにく・ごぼう(青森県)えのきたけ(長野県)ブロッコリー(徳島県・愛媛県)大根(長崎県)牛乳(京都府・大阪府・兵庫県・滋賀県・岡山県・長崎県・宮崎県・熊本県・愛知県・三重県・北海道)サワラ(九州)

※収穫時期や市場の入荷状況等により変更することがあります。

アレルギー原因食品についてのお知らせ

毎月の献立表で食材をお知らせしていますが、使用する食品によっては、アレルギー原因食品が混入する可能性があります。例えば、「しらすぼし」や「ちりめんじゃこ」、「わかめ」、「魚肉練り製品」には、小さな「えび」「いか」「たこ」「かに」などが混入している場合があります。より安全・安心な給食のため今後とも各学校との相談・連携をお願いいたします。

4月こんだてひょう

見える所にはってね!
南丹市立八木学校給食共同調理場

日・曜日	献立	材料			栄養価	
		(赤)	(黄)	(緑)	エネルギー	たんぱく質
		血・肉・骨になる	熱・力のもとになる	体の調子をととのえる	kcal	g
14・金	入学・進級お祝い献立 チキンライス 牛乳 野菜たっぷりポトフ さくらゼリー	牛乳 ★豚肉 鶏肉	★ご飯 油 ゼリー	三度豆 にんじん パプリカ 玉ねぎ ブロッコリー キャベツ	702	26.2
17・月	ご飯 牛乳 すき焼き風煮 土佐酢和え お花見団子	牛乳 焼き豆腐 ★豚肉 かつお節	★ご飯 糸こんにゃく おつゆ麩 さとう ★花見団子	★水菜 玉ねぎ にんじん えのきたけ ★青ねぎ 白菜	807	28.3
18・火	お花見(お誕生月・食育の日)献立 麦ご飯 牛乳 丹波の里井 湯葉のすまし汁	牛乳 ★湯葉 ★豚肉 かまぼこ けずり節 かつお節	★麦ご飯 油 さとう 糸こんにゃく	玉ねぎ はたけしめじ にんじん ★小松菜 キャベツ ★青ねぎ	791	30.7
19・水	小型パン 牛乳 ペンネアラボロネーゼ カラフルスープ	牛乳 ★豚肉 けずり節 かつお節	コッペパン ペンネ オリーブオイル	しょうが 玉ねぎ にんじん にんにく 三度豆 コーン キャベツ チンゲンサイ	709	29.7
20・木	ご飯 牛乳 タラのレモンソースかけ 豚汁 ふりかけ	牛乳 さつま揚げ けずり節 ★豚肉 煮干し	★ご飯 片栗粉 さとう 上新粉 油	にんじん ★青ねぎ 大根 レモン	797	29.5
21・金	ご飯 牛乳 和風マーボー 水菜とツナの香味和え	牛乳 鶏肉 厚揚げ けずり節	★ご飯 油 さとう 片栗粉	玉ねぎ しょうが にんじん キャベツ ★小松菜 ★水菜	799	33.7
24・月	わかめご飯 牛乳 肉じゃが みそけんちん汁	牛乳 ★豆腐 ★豚肉 けずり節	★ご飯 糸こんにゃく さとう じゃがいも	玉ねぎ ごぼう にんじん 大根 三度豆 ★青ねぎ	780	25.7
25・火	ご飯 牛乳 鶏肉の米っ粉唐揚げ 小松菜のごま和え 油揚げのみそ汁	牛乳 鶏肉 けずり節 煮干し 油揚げ	★ご飯 さとう 上新粉 ごま油 片栗粉	キャベツ しょうが にんじん にんにく 玉ねぎ もやし ★小松菜 ★青ねぎ	883	33.7
26・水	午前中授業で中止					
27・木	鶏ごぼうご飯 牛乳 ちくわの磯辺揚げ じゃがいものみそ汁	牛乳 鶏肉 青のり けずり節	★ご飯 天ぷら粉 パン粉 じゃがいも	キャベツ しょうが にんじん ごぼう 三度豆 ★青ねぎ	802	27.6
28・金	ご飯 牛乳 チャプチェ 中華スープ	牛乳 ★豚肉 かつお節 けずり節	★ご飯 油 ごま油 春雨	玉ねぎ ニラ コーン にんじん キャベツ しょうが にんにく パプリカ チンゲンサイ	783	23.6

◎ 献立内容は気候などの都合により変更になる場合があります。

◎ ♪は新メニューです。

◎ ★印がついているのは、南丹市で栽培・製造された食材です。

4月に使用する食材の産地をお知らせします

米・水菜・青ねぎ・小松菜・にんじん・豆腐(八木)豚肉(日吉)鶏肉(京都府)牛肉(北海道・青森県)玉ねぎ・じゃがいも(北海道)チンゲンサイ(静岡県)キャベツ(愛知県・大阪府)白菜(岡山県・愛知県)土しょうが(高知県)にんにく・ごぼう(青森県)えのきたけ(長野県)ブロッコリー(徳島県・愛媛県)大根(長崎県)牛乳(京都府・大阪府・兵庫県・滋賀県・岡山県・長崎県・宮崎県・熊本県・愛知県・三重県・北海道)サワラ(九州)
※収穫時期や市場の入荷状況等により変更することがあります。

アレルギー原因食品についてのお知らせ

毎月の献立表で食材をお知らせしていますが、使用する食品によっては、アレルギー原因食品が混入する可能性があります。例えば、「しらすぼし」や「ちりめんじゃこ」、「わかめ」、「魚肉練り製品」には、小さな「えび」「いか」「たこ」「かに」などが混入している場合があります。より安全・安心な給食のため今後とも各学校との相談・連携をお願いいたします。