

学校給食献立表

(平成31年 2月 1日～ 2月 28日 19回)

富田林市教育委員会
富田林市小学校給食会

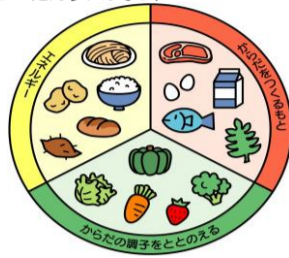


給食の献立は、3つのグループの食品をバランスよく組み合わせて作られています。

食物アレルギーをお持ちの方へ

◆きいろ・・・エネルギーになる
こくろい・いも・さとう・あぶら・しじつ(しじつ・たんすいかぶつ)

♥あか・・・からだをつくる
にゅう・たまご・さかな・にく・だいす・かいそう(たんぱくしつ・ミネラル)



◆みどり・・・からだのちょうしをととのえる
やさい・くだもの・きのこ(ビタミン・ミネラル)

献立表中の♥◆♣マークは

三色栄養(たべもの)

3つのはたらきをあらわします。

給食センター・パン工場・食品加工工場では、原材料として使用していないにもかかわらず、アレルギー物質が意図せず混入してしまう可能性(コンタミネーション)があります。



金			
1	エネルギーkcal	たんぱく質g	しじつg
613	24.3	24.1	
オリーパーン	◆	きゅうにゅう	♥
ミネストローネ	10♥	いわしのカリカリフライ	2ひき♥
シヨルターベーコン	10♥	あぶら	◆
スリイんげん(ゆで)	8◆		
スパゲティ	8◆		
たまねぎ	20♣		
キャベツ	15♣		
にんじん	10♣	チンゲンサイのサラダ	
しょうが	0.2♣	チンゲンサイ	30♣
とりがら	0.1♣	ホールコーン	5♣
とんこつ	5♣	にんじん	3♣
りんごピューレ	1♣	しそしょうゆ	
ブルーベリー	1♣	ドレッシング	
ごめこカレー	15◆	クラス1ぼん	
とんかつソース	◆		
しょうゆ			
ウスターソース			
トマトケチャップ			
せつぶんまめ			1ふくら♥

月	火	水	木	金
4	5	6	7	8
11	12	13	14	15
18	19	20	21	22
25	26	27	28	

魚を食べるときは、
骨に気をつけて
食べましょう。

※今月の富田林産は、白菜の一部を使用する予定です。

	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	カルシウム mg	鉄 mg	ビタミン				食物繊維 g
						AμgRE	B1mg	B2mg	Cmg	
学校給食摂取基準	640	18.0~32.0	25.0%~30.0%	350	3.0	170	0.40	0.40	20	5.0
2月平均栄養量	639	25.6	21.0 (29.6%)	303	2.6	359	0.39	0.51	24	3.9

※摂取エネルギー全体の25.0%~30.0%

● 献立表中の食品の数量の単位はgで中学年の量を示しています。配分量は低学年(1年生・2年生)は0.85倍量、高学年(5年生・6年生)は1.15倍量になります。

● 材料入荷のつごうにより、内容を多少変更することがありますのでご了承ください。