

令和2年度



がつ こんだてひょう
5月の献立表

こんだてもくひょう しんりょく かん
献立目標『新緑を感じて食べよう』

掛川市大東学校給食センター

※だしやエキス、食品添加物等の記載はしていません。

日曜	こんだて	きいろのしょくひん ねつやちからになるもの		あかいろのしょくひん 体をつくるもの		みどりいろのしょくひん 体のちやしをととのえるもの	その他の調味料	【栄養素】 エネルギー (kcal) たんぱく質 (g) 脂質(g) 水分(g)	おしらせ
		炭水化物	資質	たんぱく質	無機質	ビタミン			
28 (木)	せわれソフトフランスパン	こむぎこ さとう	あぶら		だっしふんにゅう		塩	633	世界の料理 「トルコ」
	ぎゅうにゅう				ぎゅうにゅう			27.6	
	しろみぎかなフライのソースかけ	パンこ さとう	こむぎこ	たら			クチャップ ソース りゅう 塩 こしょう	22.4 3.3	
	フレンチサラダ	さとう	あぶら			キャベツ きゅうり たまねぎ レモン	塩 こしょう	781	
	やさいとパスタのスープ	マカロニ		ウインナー		たまねぎ にんじん こまつな コーン えのきたけ	塩 こしょう	32.9 26.9 4.1	
29 (金)	ごはん	こめ						672	レバーを食 べて鉄分を とろう
	ぎゅうにゅう				ぎゅうにゅう			31.1	
	とりにくとレバーのミックスソース	でんぷん さとう	あぶら	とりにく とりレバー みそ		しょうが	トトビ ール 醤油 酒 ソース	18.1 1.4	
	あおなとじゃこのソテー		あぶら		しらす	チンゲンサイ ほうれんそう にんじん にんにく	醤油 塩 こしょう	834	
	まめとやさいのスープ	ひよこまめ レンズまめ		ウインナー		キャベツ たまねぎ にんじん	塩 こしょう	38.2 21.2 2.1	

※給食ではアレルギー表示義務・推奨28品目のうち、「そば」「いくら」「あわび」「まつたけ」は使用しません。
 ※毎月19日は食育の日です。日本の優れた伝統的な食文化について理解を深めるために、毎月19日前後に和食の献立を取り入れます。
 ※都合により献立を変更することがあります。

☆☆5月分給食費振替日は5月29日(金)です。☆☆