

令和6年5月 学校給食予定献立表 (A献立)

佐世保市学校給食センター

日付	献立名	主な働きと食品名						だし類	栄養価(小) エネルギー(kcal) たんぱく質(g)	栄養価(中) エネルギー(kcal) たんぱく質(g)
		体をつくる(赤)		体の調子を整える(緑)		エネルギーのもとになる(黄)				
		1群 たんぱく質	2群 無機質	3群 ビタミン・無機質	4群	5群 炭水化物	6群 脂質			
1 (水)	牛乳 ごはん うずらの卵入りすまし汁 韓国風焼き鳥 もやしときゅうりのナムル	鶏肉 うずら卵 豆腐	牛乳	にんじん ねぎ	たまねぎ えのきたけ しょうが もやし きゅうり	米 砂糖	ごま油	煮干し だし昆布	757 40.2	808 41.1
2 (木)	牛乳 コッペパン 米粉と豆乳のポターージュ オムレツ チリコンカン (小学校のみ給食があります)	鶏肉 豆乳 米みそ 卵 合びき肉 ひよこ豆 いんげん 豆	牛乳	にんじん パセリ	たまねぎ コーン	コッペパン じゃがいも 米粉			729 37.7	814 40.5
7 (火)	牛乳 ごはん ぶたすき きびなごカリカリフライ 茎わかめの酢の物	豚肉 豆腐	牛乳 茎わかめ きびなご	にんじん	こんにゃく はくさい たまねぎ ねぎ えのきたけ きゅうり	米 マロニー 砂糖	油 ごま油		798 29.4	849 30.3
8 (水)	牛乳 ごはん 若竹汁 さばのみそ煮 野菜のおかか炒め	鶏肉 豆腐 さば・みそ さつま揚げ かつお節	牛乳 わかめ	にんじん ピーマン	だけのこ たまねぎ えのきたけ キャベツ	米	油	煮干し だし昆布	702 31.9	753 32.8
9 (木)	牛乳 パーカーハウスパン チンゲン菜のスープ 煮込みハンバーグ ゆでキャベツ	ベーコン ハンバーグ	牛乳	チンゲンサイ にんじん	たまねぎ エリンギ キャベツ	パーカーハウスパン 砂糖			631 28.7	759 32.9
10 (金)	牛乳 麦ごはん 肉じゃが クープイリチー	豚肉 豚ひき肉 厚揚げ さつま揚げ	牛乳 こんぶ	にんじん	たまねぎ こんにゃく 枝豆	米 麦 じゃがいも 砂糖	ごま油		729 28.9	780 29.8
13 (月)	牛乳 胚芽パン ミネストローネ お魚コロッケ 新玉ねぎのサラダ	ベーコン 大豆 お魚コロッケ	牛乳	にんじん トマト パセリ	たまねぎ しめじ セロリ きゅうり コーン	胚芽パン 砂糖	油		618 28.9	753 33.6
14 (火)	牛乳 ごはん つみれ汁 厚焼卵 なすのそぼろ炒め	トビウオボール 油揚げ 卵 豚ひき肉 米みそ	牛乳	にんじん ねぎ いんげん	たまねぎ しめじ なす しょうが	米 じゃがいも 砂糖		煮干し だし昆布	696 36.9	747 37.8
15 (水)	牛乳 ごはん 五目豆 もやしとほうれん草の炒め物 冷凍洋梨	鶏肉 大豆 さつま揚げ 厚揚げ 豚肉	牛乳	にんじん ほうれん草	こんにゃく ごぼう 枝豆 もやし 洋梨	米 さとも 砂糖	油	煮干し	767 34.1	818 35.0
16 (木)	牛乳 黒砂糖パン カレーうどん ごま酢和え グレープフルーツ	豚肉	牛乳	にんじん ねぎ フロココリー	たまねぎ キャベツ コーン グレープフルーツ	黒砂糖パン うどん 砂糖	ごま	煮干し	614 25.3	751 29.6
17 (金)	牛乳 麦ごはん 豚汁 ぶりの照り焼き おひたし	豚肉 厚揚げ 麦みそ ぶり	牛乳	にんじん ねぎ ほうれん草	だいこん ごぼう こんにゃく しょうが もやし	米 麦 里芋 砂糖		煮干し	770 35.4	821 36.3
20 (月)	牛乳 米粉パン 野菜スープ ナポリタン 世知原茶マフィン	鶏肉 ベーコン	牛乳	にんじん ピーマン	たまねぎ キャベツ コーン エリンギ	米粉パン スパゲティ 砂糖 世知原茶マフィン	油		728 30.8	865 35.7
21 (火)	牛乳 ごはん 家常豆腐 リャンバンウースー 甘夏	豚肉 厚揚げ 赤みそ	牛乳	にんじん にら	しょうが たまねぎ きゅうり もやし 甘夏	米 砂糖 でん粉 春雨	ごま油		729 27.4	780 28.3
22 (水)	牛乳 ごはん 中華スープ 肉シュウマイ 野菜のオイスターソース炒め	つくね 豆腐 焼売 豚肉	牛乳	にんじん にら 赤ピーマン アスパラ	たまねぎ ごぼう	米 砂糖	油		699 29.2	750 30.1
23 (木)	牛乳 はちみつパン ラビオリのスープ チーズポテト アイコトマト	鶏肉 ベーコン	牛乳 チーズ	にんじん 小松菜 パセリ ミニトマト	たまねぎ	はちみつパン ラビオリ じゃがいも			623 28.7	760 32.9
24 (金)	牛乳 ごはん 野菜わん あじフライ きゅうりの南蛮漬け	鶏肉 かまぼこ 油揚げ 豆腐 あじ	牛乳	にんじん ほうれん草	しめじ きゅうり	米 砂糖	油 ごま油	煮干し だし昆布	699 33.4	750 34.3
27 (月)	牛乳 バイパッ オニオンスープ 魚のパーベキューソース カラフルサラダ	鶏肉 ホキ	牛乳	にんじん 赤ピーマン	たまねぎ コーン りんご しょうが キャベツ 黄ピーマン	パンパン でん粉 砂糖	油		622 32.3	770 36.5
28 (火)	牛乳 ごはん 卵スープ 回鍋肉 みかんゼリー	卵 かまぼこ 豆腐 豚肉 赤みそ	牛乳	にんじん ピーマン	たまねぎ キャベツ しょうが	米 でん粉 砂糖 みかんゼリー	ごま油		735 29.3	786 30.2
29 (水)	牛乳 ごはん 筑前煮 ししゃも磯の香フライ ゆかりあえ	鶏肉 厚揚げ	牛乳 ししゃも	にんじん いんげん 赤じそ	こんにゃく れんこん ごぼう しいたけ きゅうり	米 さとも 砂糖	油	煮干し	733 27.2	784 28.1
30 (木)	牛乳 ヨバパッ コンソメスープ パンネのミートソース オレンジ	ベーコン 合びき肉 いんげん豆 ひよこ豆	牛乳	にんじん トマト	たまねぎ キャベツ コーン マッシュルーム オレンジ	コッペパン じゃがいも パンネ 砂糖			723 30.7	808 33.5
31 (金)	牛乳 ごはん けんちん汁 鮭の塩麹焼き 切干大根の炒め煮	厚揚げ さけ 塩麹 豚肉	牛乳	にんじん ねぎ	こんにゃく たまねぎ 切干大根	米 さとも 砂糖	ごま油	煮干し だし昆布	701 37.1	752 38

※ 献立や食材は、天候や価格により変更になることがあります。

※ 給食では、地産地消に取り組んでおり、できるだけ佐世保市産・長崎県産の食材を使用しています。

学校給食	780	830
摂取基準	32.2	34.2

○佐世保市産の使用食材(予定)

○長崎県産の使用食材(予定)

米 牛乳 煮干し パセリ なす

にんじん たまねぎ じゃがいも キャベツ きゅうり 白菜 アイコトマト 甘夏 しいたけ

新たまねぎ

新玉ねぎがおいしい時期となりました。新玉ねぎとは、早めに収穫され、出荷された玉ねぎです。日本に玉ねぎが入ってきたのは、明治時代のことです。

あの独特の辛み成分がおいしさのひみつ。みずみずしい新玉ねぎは、薄くスライスしたり、かつおぶしとおしょうゆで食べてもおいしいですね。

給食では、新玉ねぎのサラダやオニオンスープで登場します。



新学期が始まって1か月が経ちます。そろそろ疲れも出るころ……。朝ごはんをしっかり食べて、頭と体を目覚めさせましょう。

