題 宛 題

橋本市学校給食センター

TEL 39-2338 FAX 39-5413



しゅん ぶん



さけミンチカツ 12 赤黄

揚げ油 たまごなしタルタルソース 1ふくろ

ナムル

ほうれんそう 10 緑 もやし 25 緑 にんじん 5 緑 ごま 1.5 黄 (しょうゆ(濃)1.8 ごまあぶら 0.8)

ワンタンスープ

ワンタン 25 赤黄 きのこミックス10 緑 にんじん 10 緑 チンゲンサイ 10 緑 0.5 緑 しいたけ / しょうゆ(淡)1.5 ちゅうかスープ1.5 \ 【こしょう 0.02

こうやどうふのにもの

こうやどうふ 7 赤 にんじん とりにく 20 赤 たまねぎ 5 緑 45 緑 さやいんげん 7 緑 たけのこ 10 緑 しょうゆ(淡) 4 さとう 0.2 さけ 1.5 , かつおだし 0.8

おひたし

とうにゅう

こまつな 10 緑 キャベツ 20 緑 10 緑 かつおぶし にんじん 0.6 赤 (しょうゆ(濃)2.2 さとう 0.8)

スイートポテト 12 黄 ひじきのり 1ふくろ 赤

で単位はgです。 ☆小学校低学年は中学年の

分量の 10%減 ☆小学校高学年は中学年の 分量の 10%増

☆中学生は小学校中学年の 分量の 20%増

給食センター ホームページ 首為原態或

今月のやさい

にんじん、はくさい、キャベツ ねぎ、ほうれんそう、だいこん

マッシュルーム、ブロッコリー

を取り入れる 予定です。



615 http://www.city.hashimoto.lg.jp/guide/kyoikuiinkai/gakkokyusyoku/index.html

きゅう しょく 給食のレシピ紹介

豆乳のスープスパゲティ~

《材料》(4人分)

ベーコン みそ 4 0 g 小さじ2 玉ねぎ 中1個 大さじ 1 コンソメ こしょう 人参 1/4本 少々 あさり むき身(缶詰) 40g 水 280 ml マッシュルーム水煮 20g 1/4束 ほうれん草

1束

8 0 ml

《作り方》

① ベーコンは1ロ大に切り、玉ねぎ・人参は薄切り、ほうれん草は3㎝幅に切る。

② 鍋にお湯(分量外)を沸かし、塩とスパゲティを入れてパッケージの表記より1分 短くゆで、湯切りをする。

③ フライパンにベーコンを入れ炒め、玉ねぎ・人参・ほうれん草を加え炒める。

⑤ 最後に豆乳を加え、軽く煮立たせる。

※ 豆乳を加えた後、沸かせすぎると風味がそこなわれるので火加減に注意してください。

三色栄養

スパゲティ

豆乳









からだの調子をととのえる食品 (やさい・くだもの・きのこ)

☆材料購入の都合により 献立を変更することが

| | | いっぱい はかいこう 城山小学校 | みついししょうがっこう 三石小学校 | きかいはらしょがっこう 境原小学校 | こいの しょがっこう 恋野小学校 | サビ レュテがっこう 隅田小学校 | はしもと しょがっこう 橋本小学校 | だいしょうがっこう あやの台小学校 | はしらもとしょうがっこう 柱本小学校 | きみ しょがっこう 紀見小学校 | こうゃぐち しょがっこう 高野口小学校 |
|------------------|---|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|--------------------------------|--|----------------------------|--------------------------------------|------------------------|
| 主息。 | 1 | わかめご飯 | た こ はん 炊き込みご飯 | メロンパン | メロンパン | メロンパン | カレーライス | わかめご飯 | ^い 冷やしうどん | わかめご飯 | カレーライス |
| | 2 | メロンパン | カレー | わかめご飯 | わかめご飯 | カレー | わかめご飯 | カレーライス | カレーライス | メロンパン | メロンパン |
| | 3 | カレー | メロンパン | カレーライス | うどん | うどん | らく 肉うどん | パエリア | わかめご飯 | 冷やしうどん | わかめご飯 |
| おかず | 1 | とりにく 鶏肉のパリパリ焼き | ハンバーグ | ハンバーグ | じゃが豚キムチ | とりにく 鶏肉のパリパリ焼き | からあげ | とりにく 鶏肉のパリパリ焼き | ぁ 揚げぎょうざ | とりにく 鶏肉のパリパリ焼き | ハンバーグ |
| | 2 | ハンバーグ | じゃこサラダ | とりにくりょうり 鶏肉料理 | ぁ 揚げぎょうざ | がた 豚キムチ | とりにく 鶏肉のパリパリ焼き | が 豚キムチ | とりにく 鶏肉のパリパリ焼き | あまず にくだんご 甘酢肉団子 | ぁ 揚げぎょうざ |
| | 3 | ^ぁ 揚げぎょうざ | さけ 魚圭 | イカのフリッター | ^{す もの} 酢の物 | ハンバーグ | ^{はるさめ} 春雨スープ | なっとう 納豆 | とりにく て や 鶏肉の照り焼き | にんじん 人参しりしり | とりにく 鶏肉のパリパリ焼き |
| デザート | 1 | りんごシャーベット | りんごシャーベット | タルト | りんごシャーベット | こめ お米のムース | りんごシャーベット | _{こめ} お米のムース | りんごシャーベット | りんごシャーベット | りんごシャーベット |
| | 2 | _{こめ} お米のムース | ^{こか} お米のムース | ^{こめ} お米のムース | た東パイン | ショコラケーキ | ^{こめ} お米のムース | シャーベット | こめ お米のムース | こめ お米のムース | こめ お米のムース |
| | 3 | た東パイン | だいがくいも 大学芋 | リンゴのシャーベット | フルーツ白玉 | りんごシャーベット | スイートポテト | フルーツポンチ | チョコプリン | フルーツポンチ | しらたま フルーツ白玉 |
| | | ぉラごしょう がっこう 応其小学校 | せいぶ しょうがっこう 西部小学校 | かむろ しょうがっこう 学文路小学校 | 清水小学校 | こうやぐち ちゅうがっこう 高野口中学校 | きみ ひがちゅうがっこう 紀見東中学校 | すだ ちゅうがっこう 隅田中学校 | きみ きたちゅうがっこう 紀見北中学校 | はしもとちゅうおちゅうがっこう | |
| 主象 | 1 | カレー | わかめご飯 | ぶた 豚キムチ丼 | うどん | わかめご飯 | わかめご飯 | カレーライス | わかめご飯 | わかめご飯 | |
| | | わかめご飯 | メロンパン カレーライス | ホットドッグ | カレー | メロンパン | メロンパン | わかめご飯 | メロンパン | メロンパン | |
| | 3 | メロンパン | ぶた 豚キムチ丼 | しそご飯 | わかめご飯 | カレー | ビビンバ | メロンパン | ビビンバ | カレーライス | |
| おかず | 1 | とりにく 鶏肉のパリパリ焼き | からあげ | ^{からあ} 唐揚げ | とりにく 鶏肉のパリパリ焼き | がた 豚キムチ | ぶた 豚キムチ | 豚キムチ | とりにく 鶏肉のパリパリ焼き | とりにく 鶏肉のパリパリ焼き | |
| | 2 | がた 豚キムチ | とりにく 鶏肉のパリパリ焼き | くじら たったぁ 鯨の竜田揚げ | 豚キムチ | とりにく 鶏肉のパリパリ焼き | とりにく 鶏肉のパリパリ焼き | ^{たったあ} くじらの竜田揚げ | ^{からあ} 唐揚げ・豚キムチ | ささみカツ | |
| 9 | 3 | ^{からあ} 唐揚げ | 豚キムチ | ラーメン | ハンバーグ | ^{からあ} 唐揚げ | ハンバーグ ナムル にかじん 人参しりしり | とりにく 鶏肉のパリパリ焼き とりにく 鶏肉のスパイシー焼 | ^{はるさめ} 春雨スープ | サバの味噌煮 | |
| デザート | 1 | りんごシャーベット | ^{こめ} お米のムース | ミルメーク | ^{こめ} お米のムース | ^{こめ} お米のムース | ^{こめ} お米のムース | ^{こめ} お米のムース | ^{こめ} お米のムース | ^{こめ} お米のムース | |
| | 2 | ^{こめ} お米のムース | りんごシャーベット | ^{こめ} お米のムース | りんごシャーベット | りんごシャーベット | りんごシャーベット | チョコレートケーキ | フルーツ | フルーツポンチ _{しらたま} フルーツ白玉 | |
| | 3 | ゼリー | フリーツポンチ | りんごシャーベット | ぶどうゼリー | パイナップル | フルーツヨーグルト | りんごシャーベット | フルーツポンチ | タルト | |
| きゅうしょく つく あたた とど | | | | | | | | | | | |

・おいしい給食を作ってくれて、温かいまま届けてくれてありがとうございます。

ーを考えてくれてありがとうございます。

やさい すこ にがて がっこう なぜ すこ

・野菜は少し苦手なのに、学校のは何故か少しだけ食べられます。

・デザートがある日はすごくテンションが上がって、ご飯が楽しいです。いつもありがとうございます。

わかめごはんが好きです。

・野菜系がおいしいです。

・メロンパン・・・フワッとしたもちもちのパンを優しく覆うようなサクッとした外の生地。ほのかな甘みと小麦の香り。すべてが複雑に絡み合い融合 しあうことでできあがる最高の一品。サクッとメロンの皮をかじると中に広がるのはジューシーな小麦の実。まったくメロンとかけ離れた味に感じる あま きょうちょう あま こむぎ いったいか さとう おも が、実は違う。メロンの甘さは、ほのかだ。メロンパンもそうだ。これが、砂糖からできたのかと思うほど甘さの強調がない。甘さと小麦が一体化し、 最高の一品「メロンパン」が完成する。主食~デザートの1~3位すべてをメロンパンにしているが、これにも理由がある。メロンパンは時には主食、 時にはおかず、はたまた時にはデザートにもなる。これもメロンパンのほのかな甘みが作り出している。これこそが、メロンパンが老若男女に愛され る理由である。ぜひとも、この私の思いが届いてほしい。お願いします!!

