🌉 🍅 🍅 👛 令和 2 年度 8月 学校給食献立表 牧之原市

吉田榛原学校給食共同調理場(32-1750)

日	献立名	使われている食品と主なはたらき					欠食校
		きいろ	あか	みどり	おもな調味料	小学校 中学校	(学年欠食 は含みま せん)
		エネルギーのもとになる食品	体をつくるもとになる食品	体の調子を整えるもとになる食品	のでは副株科		
4	ミルクパン	パン さとう マーガリン	だっしふんにゅう		I		勝小
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			16.5	細小
(火)	アーモンドこざかな	アーモンド みずあめ さとう	かたくちいわし		しお	617	榛中
	はくとうゼリー	さとう		ŧŧ		21.1	
6	ココアしょくパン	パン さとう マーガリン	だっしふんにゅう		ココア	, .	川小
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう				勝小
(*)	チーズ		チーズ			563	細小
(1)	れいとうりんご			りんご		19.9	榛中
24	キャロットアップルパン	パン マーガリン		りんご にんじん		477	坂小
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			16.7	勝小
(月)	あじつけござかな	さとう	かたくちいわし あおのり		しお しょうゆ みりん	650	細小
	れいとうようなし	さとう		ようなし		20.9	榛中
25	こくとうパン	パン こくとう				465	勝小
25	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			17.0	細小
(火)	ヨーグルト	さとう	ヨーグルト かんてん			604	榛中
	れいとうパイン			パイン		21.2	
27	パンプキンパン	パン マーガリン		かぼちゃ		487	勝小
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			16.9	細小
(木)	チーズ		チーズ			639	榛中
	みかんゼリー	さとう こなあめ		みかん レモン		21.2	

- ※ 物資の都合により、献立が変更になる場合があります。
- ※ 加工食品については十分な表記ができない場合があります。詳細な内容が必要な場合は、学校を通して共同調理場にお問い合わせください。

食物アレルギー関連の留 ・・・・小魚(しらす)や海藻類(海藻、青のり)には、エビなどが混入する場合があります。



パン

8月1日から調理場の空調設備工事が始まるため、調理場で調理した学校給食の提供ができません。 しかし、お弁当持参による保護者の負担を少しでも軽減するため、調理場で調理をせずに、学校へ直接 配送できる食べ物を準備し、『補食給食』として給食を提供することになりました。 補食給食の内容について紹介します。ご理解・ご協力をお願いします。

★ - # - 음 - @ - · # · 역· · W· · ② · ★ · # · 음 · @ · 육·역· · W· · ③ · ★ · # · 음 · @ · 육

を実施します。

<補食給食の内容:例 *パン *ぎゅうにゅう

*フルーツゼリー *アーモンドフィッシュ



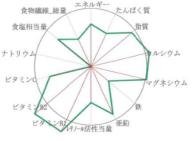
補食給食は エネルギーをはじめ、タンパク質や脂質、 鉄、ビタミンC、食物繊維等、多くの栄養素において、 通常給食の60~70%の栄養量となります。成長期の児 童生徒の昼食としては、不足しているものが多く、1食 の食事としては十分な栄養量を満たすものではありませ

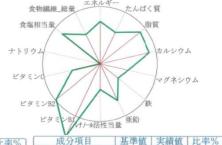
補食給食の日は下記の料理等を朝食や夕食に一品プラ スしたり、または給食時に持参したりするなど、不足し ている栄養素を補う配慮をお願いします。

☆ について。。 補食給食 (5日間の平均) の栄養量の充足率をグラフ化した ものです。

一人当たり平均栄養摂取量 (中学生)

-人当たり平均栄養摂取量 (小学生)





成分項目		基準値	実績値	比率%
エネルギー	kcal	650	473	72.8
たんぱく質	g	26.8	16.9	63.1
脂質	g	18.0	16.8	93.3
カルシウム	mg	350	373	106.6
マグネシウム	mg	50	51	102.0
鉄	mg	3.0	1.2	40.0
亜鉛	mg	2.0	1.8	90.0
チノール活性当量	μв	200	121	60.5
ビタミンB1	mg	0.40	0.49	122.5
ビタミンB2	mg	0.40	0.51	127.5
ビタミンC	mg	20	15	75.0
ナトリウム	mg	0	555	0.0
食塩相当量	g	2.0	1.5	75.0
食物繊維 総量	. 0	5. 0	2.6	52.0

エネルギー	kcal	830	615	74.1
たんぱく質	g	34. 2	20.9	61.1
脂質	g	23.0	20.5	89.1
カルシウム	mg	450	395	87.8
マグネシウム	mg	120	60	50.0
鉄	mg	4.0	1.6	40.0
亜鉛	mg	3.0	2.1	70.0
レチノール活性当量	μg	300	131	43.7
ビタミンB1	mg	0.50	0.70	140.0
ビタミンB2	mg	0.60	0.59	98.3
ビタミンC	mg	30	15	50.0
ナトリウム	mg	0	755	0.0
食塩相当量	g	2.5	2.1	84.0
食物繊維_総量	g	6.5	3.7	56.9

☆小学生は、3・4年生の栄養量を基準として算出しています。

★不足している栄養素を補う一品★



☆ チキンナゲット

☆ 野菜のベーコンまき アスパラガス、オクラ、ミニトマ ト、さやいんげん、エリンギなど







アスパラガス、ブロッコリー、とう もろこし、じゃがいもなどを加熱し て冷まし、サラダにする。 ※お弁当の場合は、ドレッシングは

別添えにするといいですね

肉や魚、卵、大豆製品 などのタンパク質や鉄、 野菜のビタミンなどを 積極的に補いましょう 🛶