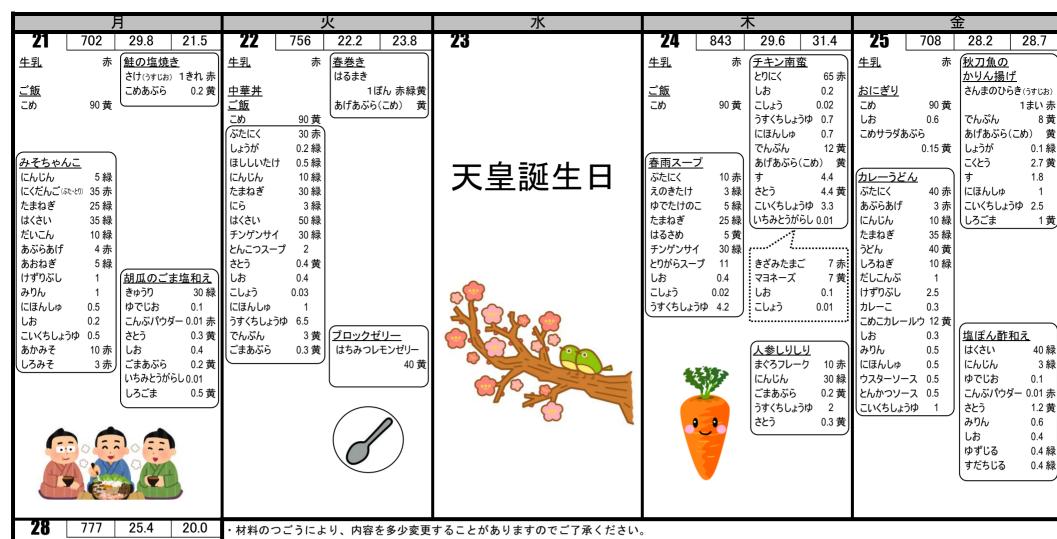
令和4年 2 月 分

中学校給食 献立表

(令和4年2月1日~2月28日 18回)

松原市教育委員会





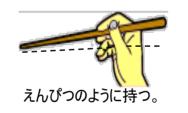
<u>牛乳</u> 大学芋 さつまいも 60 黄 あげあぶら(こめ) 黄 <u>麻婆丼</u> さとう 6黄 みずあめ 1黄 0.1 こいくちしょうゆ 0.5 松原市教育委員会 学校給食課 ぶたミンチ 0.3 黄 25 赤 くろごま きざみだいず 5 赤 令和4年2月1日 しょうが 0.3 緑

今年に入り、一か月が過ぎました。 まだまだ寒い日が続きますが、体調管理は できていますか? 風邪や感染症などにかからないように

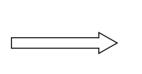
風邪や感染症などにかからないように、 きちんと食事や運動をして免疫力を つけておきましょう。

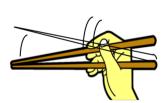
Eしく持とう! お箸の使い方

毎日の食事で使う『お箸』。正しく使えていますか? 何気なく使っているお箸のマナーを改めて見直してみましょう。









もう1本を親指の付け根と薬指の間ではさむ。

上のお箸を動かす。 下のお箸は動かさない。

こんな使い方はやめましょう!

生徒から募集した献立の紹介



にんにく

たまねぎ

にんじん

しろねぎ

にほんしゅ

トウバンジャン 0.3

こいくちしょうゆ 4.4

テンメンジャン

でんぷん

とうふ

にら

しお

さとう

みりん

0.1 緑

20 緑

25 緑

90 赤

10 緑

5 緑

<u>こんにゃく寒天の</u>

こんにゃくかんてん 0.2 赤

30 緑

10 緑

0.1

クラス1ぽん 黄

<u>サラダ</u>

はくさい

ゆでじお

ほうれんそう

ごまドレッシング

0.5

0.65

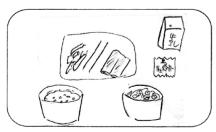
1.3 黄

0.7

2

2黄

松原第四中学校3年生の献立



〈メニューの紹介(PRポイントや献立を考えた理由)〉

1~6群を全て入れた所が他ハニトです。6群は、少ないですが 脚り 即かできまはを使ったり、鴨すをもサラ戸油を使ったりするので大丈夫です。魚のあもり野をじゃない人のが外ので、2群が多ので、野菜を提名のが難した。たりずるので、男子群を外のたみ、ています。この献立はい、6群が、8年のから入っているので、健康的が足のいまえ



栄養素(炭水化物等)一覧表・原料配合表をホームページに掲載しています。

QRコードで スマートフォンから もアクセスできます。





▲ 栄養素(炭水化物等) 一覧表

▲ 原料配合表

・献立表の食品の 数量の単位はgです。

_	\ V .4	4 E 1 V + N \	** 1 D O T H	ツロ 担所エラルギ 人仕の100/ 000/				ツォ 摂取エネルギ 人仕の200/ 200/					
	平均值 ※2	743	14.4	29.0	2.98	324	92	3.4	259	0.38	0.5	30	3.7
	学校給食摂取基準 ※1	830	13 ~ 20 ※3	20~30 ※4	2.5未満	450	120	4.5	300	0.5	0.6	35	7以上
		kcal	%	%	g	mg	mg	mg	μ gRE	mg	mg	mg	g
۲.		エネルギー	たんぱく質	脂質	ナトリウム (食塩相当量)	カルシウム	マグネシウム	鉄	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食物繊維

※1 一人1回当たり ※2 1ヶ月の平均値

※3 摂取エネルギー全体の13%~20%

※4 摂取エネルギー全体の20%~30%