栄養三色(赤・緑・黄)食品名・可食量(g) 学校給食だより やきにくピラフ め ょ 0.01 うにゅう え の き ۲ ぎ たまごのスープ ۲ の き 日 ぎ ぎ たまごのスー 2021年2月 摂津市学校給食会 h h じ 金 き が に < 0.5 緑 のき た ゖ 10 ま 2 15 赤色の食品 血や肉、骨をつくる うすくちしょうゆ 栄養三色 こいくちしょうゆ 2 ح ず りぶ し 肉、魚、卵、豆、乳、海藻類 ま あ ぶら き が ゃ L なたねあぶら とうにゅうとおやさいのまふぃん 緑色の食品 体の体調をととのえる 埶量 蛋白質 脂肪 食塩相当量 食物繊維 カルシウム 9 3 0;0 A μg B1 mg B2 mg -kcalmg 緑黄色野菜、淡色野菜、果実類 628 21.8 2.7 | 379 | 0.26 | 0.55 | 16 は ん ろごはん 黄色の食品 熱や力のもとになる なたねあぶら けずりぶし め ぎゅうにゅう ŧ ゃ ۲ に 0.5 穀類、いも類、砂とう類、油脂類 ゅう キャベツとはるさめ にく ぎ 20 ま とに . つ 栄養三色(赤・緑・黄)食品名・可食量(g) あ あ げ 20 のあえもの 立 キャベツとはるさめぱっ う が 赤 ち わ 10 はん ιŠί ろごはん 日 ΙŦ 20 う め 50 のあえもの め うすくちしょうゆ 0.3 ぎゅうにゅう h h 5 月 に h 10 緑 ベ ッ ιŠι 20 ぁ お ね ぎ 2 すましじる ね ぎ 黄 25 10 が 0.3 黄 いとこんにゃく 20 ぶたにくとだいこんの黄 日 25 くちしょうゆ がいも ゃ こ め ごまぁ み IJ h h しょうがいため やいんげん 5 黄 ð ح か ゖ ぎ 5 うすくちしょうゆ 2 うすくちしょうゆ 4 なたねぁ ぶら こいくちしょうゆ 2.5 IJ お 0.2 か けずりぶし 616 22.1 16.0 2.4 | 156 | 0.27 | 0.44 | 40 1.4 おさかなふりかけ 1袋 くとうパン くとうパン うパン なたねあぶ ぶたにくとだいこんの こくとうパン 60 緑 ŧ ぎ しょうがいため t-ね 20 ぎゅうにゅう うずらたまごスープ パプ IJ 蛋白質 脂肪 食塩相当量 食物繊維 緑 きピ カ 10 カルシウム うずらたまご マ A μg B1 mg B2 mg C mg 163 0.44 0.43 17 紀 20 5 うずらたまごスープ が ŧ ね ぎ 30 緑 0.5 ッペパ 0.02 かつおのチリソース L.I こん 25 緑 ь 0.2 ペパン ウバンジャン いっこどりコッペパン 60 なたねあぶら 0.5 日 ŧ つ な 10 ۲ 0.05 ミネストローネ のうしゅくスープ うすくちしょうゆ 4 黄 なたねあぶら 0.3 ぎゅうにゅう きりぼしだいこん 火 ショルダーベーコン 15 お 0.1 こいくちしょうゆ 0.8 ミネストローネ ま ね ぎ 35 サ ラ タ 0.01 け < 日 じ 10 赤 ŧ ろ か ん 20 け ずりぶし 黄 さ 3 きりぼしだいこん ゃがいも 30 うすくちしょうゆ 0.6 かつおのチリソース チ プ 火 緑 ツ 35 きりぼしだいこん お め ず 1.2 IJ 3 緑 ちしょうゆ 0.8 黄 < セ 黄 ŧ 2 ず ð け 0.8 み 12 緑 ۲ ۲ かんップ 15 æ 0.2 6 ッう こ し 、マョネ ケ ャ 8 0 01 | 2.7 | 211 | 0.28 | 0.57 ひじきごはん | 緑 674 29.8 22.8 32 3.0 339 3.6 苗 \ ۲ 0.5 苗 10 ひじきごはん お 0.3 め 緑 か 20 678 24.2 29.0 358 2.0 247 0.39 0.52 3 0 5 7 うにゅう 緑 赤 5 ゎ 10 L١ 20 は ん # あげ ぶ ら 緑 あ お ね ぎ 5 ろごはん 赤 5 かぼちゃのみそしる。赤 0.01 10 χħ 75 わせみ そ 赤 め 71 じき 1 あ 13 ָ נו 日 ぎゅうにゅう そ か たく 8 Ľ ΙΞ̈́ L 紀 h 10 1,-なたねあぶら だ い こ ん 20 げ 5 ぁ U お 0.5 ゎ が L そ U る ŧ 緑 水 30 たご ぎ 20 ね こいくちしょうゆ 1.5 黄 くさだんご 1ت Ė ぼ 緑 が 10 0.6 いわしのかばやき うすくちしょうゆ 1.5 ず ح め 0.15 黄 ð 1.9 け しこんぶ 水 サ リナスもやし 10 うすくちしょうゆ 2 *i*Si < ま だ ず め じ み 5 かぼちゃのみそしる っ な ŧ ŧ 10 ふ め いなかあげ 赤 あ わせみ そ 13 赤 ふ ŧ め 1小袋 2.2 236 0.21 0.40 19 , ぼ はん IJ いわしのかばやき ろごはん 緑 にん ゎ 1枚 ぎゅうにゅう う U ょ が 3.5 | 107 | 0.25 | 0.56 | 12 こめこカレールゥ - フードカレ ッ コッペパン こ うミン ф うすくちしょうゆ 0.8 いっこどりコッペパン なたねあぶら 15 ヮ 1 ぎゅうにゅう か お ぁ 0.2 シーフードカレ ちゃ の のうしゅくスー か 赤 む き え び 20 0.01 日 ょ ジ ほうれんそうと かぼちゃの ュ ドレッシングサラダ < IJ 0.5 黄 なたねあぶら Ξ か た < 10 ーンのソテ 旧 ポタージュ 金 なたねあぶら 0.5 のうしゅくスープ 5 35 赤 フランク 赤 ドレッシングサラダ ほうれんそうと L. か 10 40 木 w ベ 55 ŧ 緑 じ 1+ 0 2 緑 ャ 20 コーンのソテー なたねあぶら じ 緑 パ セ IJ そ う 30 0.2 緑 に h h ぎ ールコーン 黄 む ぎ 綅 ŧ ね 40 緑 木 15 かワイ リン あ 0.2 0.01 がいも L う うすくちしょうゆ 0.5 20 じ ゃ 50 ょ 0.01 0.5 黄 なたねぁ ιŠἳ 5 20 ちゅうかドレッシング 7.5 1.9 388 0.42 0.61 41 5.8 17.3 267 0.31 0.45 49

献立表	栄養三色(赤・緑・黄)食品名・可食量(g)	献立表	栄養三色(赤・緑・黄)食品名・可食量(g)
だいこんの 15 ぴかぴかに 日 ゼ リ ー	縁 ま い た け 5 黄 な た ね あ ぶ ら 0.5 緑 し め じ 10 黄 そ と う 1	熱量 蛋白質 脂肪 カ	のうしゅくスープ 2 線 た ま ね ぎ 25 15 トマト・コース 8 ほううくちしょうゆ 4 し ち り に く 15 し し お 0.2 し し し よ う 0.01 オレンジョーグルト 5 オレンジョーグルト 5 から 0.5 縁 さ た ね あ ぷ ら 0.5 黄 さ と う 6 塩相当量 食物機維
	赤 ぶ た に く 10	550 19.6 14.3	326 1.9 302 0.26 0.57 26 2.8 2.4
558 21.1 15.1 4 オーぶらんパン ぎゅうにゅう 16 コーンスープ キムチスパゲティ 火	コーンスープ 赤ショルダーベーコン 10 緑 た ま ね ぎ 35 に ん じ ん 10 緑 に ん じ ん 10 赤 ホールコーン 15 緑 ボ ールコーン 15 緑 ボ ールコーン 15 緑 に ん じ ん 0 ガ つすくちしょうゆ 0.5 15 緑 に ん じ ん 10 こいくちしょうゆ 0.5 15 緑 に ん じ ん 0 こ こいくちしょうゆ 0.5 15 緑 に ん じ ん 0 こ こいくちしょうゆ 0.5 15 緑 に ん じ ん 0 こ こいくちしょうゆ 0.5 日 こ ま つ な 10 こ ま っ な 10 こ な た 4 こ な た 5 こ な 5 こ な た 5 こ な 5 こ な た 5 こ な 5 こ な た 5 こ な た 5 こ な 5	22 日 さ け の 月 ちゃんちゃんやき ふ り か け	しろではん 75 ししまよう 0.20 0.01 しらたまだんご 25 はん がみそ 20 10 10 10 10 10 10 10
	19 1.9 258 0.82 0.70 17 3.9 5.2	むぎごはん	むぎごはん す ぶ た 黄 こ め 68 赤 ぶ た に く 40
667 24.0 24.8 3	線 た ま ね ぎ 30 黄 そ と う 3 線 だ い こ ん 20 線 し ょ う が 2	24 す ぶ た 日 水	1.2
₁₈ きゅうにゅう 日 はくさいスープ	はくさいスープ ぼてとのチーズやき ほしちらしかまぼこ 7 赤 ショルダーベーコン 10	604 25.5 17.9	のうしゅくスープ 10 308 1.8 169 0.66 0.48 15 1.9 3.3
木 ぽてとのチーズやき	線 た け の こ 10 赤 ピザようチーズ 10 0.3 は る さ め 3 黄 オリーブオイル 1 りっすくちしょうゆ 4 し ま 0.1 こ し ょ う 0.01 1.6 167 0.33 0.48 36 2.8 4.2	コッペパン ぎゅうビーフボーン ジャ・マンポーズ ひとくちチーズ かミカミチャーハン ぎゅクス	カスター カスター
	の公立保育所と小中学校で、	610 22.7 17.7	は お 0.5 のうしゅくスープ 8 こ しょう 0.01 やきがし 黄なたねあぶら 1 黄おこめでみかんタルト1= 299 2.5 257 0.32 0.49 27 2.8 2.2

2月19日は摂津市の公立保育所と小中学校で、「カルシウムの多い食材」を共通のテーマに給食を提供します。小学校はヨーグルトとほうれん草を使用します。

たくさん食べて体力をつけてウイルスに負けない 体を作りましょう。 献立表の栄養価は中学年を基準に載せています。

は大食器に入れます。