

4月8日(月)

～ 4月14日(日)

提出日

令和6年2月29日(木)


2時間目の休み時間まで

給食メニュー		
8 (月)	給食はありません	<p>令和6年度の給食運営について(お知らせ)</p> <p>松戸市教育委員会の方針により、令和5年度と同様、給食は、単一メニューでの提供となります。 ご家庭のお弁当と給食からの「予約選択方式」で実施します。 ご協力をお願いいたします。</p> <p>年間の給食実施回数は、175回の予定です。(松戸市立中学校、統一の回数) 2・3年生は、11日(木)から給食開始です。 1年生は、23日(火)から開始します。</p> <p>また、令和6年度につきましてもプラスチックごみ削減の目的で、ストローの提供はありませんのでご了承ください。 食物アレルギー等、配慮が必要な場合は、対応いたします。</p>
9 (火)	給食はありません	
10 (水)	入学式	
11 (木)	<p>●カレーライス ▲かむかむサラダ ■卵スープ ◆オレンジ ▼牛乳</p> <p>【エネルギー 878kcal】 【蛋白質 31.5g】 【脂質 26.3g】 【食塩相当量 3.5g】</p> <p>●米 豚肉 じゃがいも たまねぎ にんじん ひよこまめ セロリー にんにく しょうが サラダ油 塩 こしょう ローリエ 小麦粉 バター カレー粉 ガラムマサラ ロイヤルマサラ ターメリック チャツネ ケチャップ ウスターソース カレールウ しょうゆ 生クリーム 豚鶏スープ ▲ツナフレーク 海藻ミックス キャベツ きゅうり にんじん えだまめ 切干大根 酢 サラダ油 しょうゆ こしょう 砂糖 ■卵 たまねぎ こまつな にんじん マッシュルーム あさり 塩 こしょう しょうゆ コンソメ 豚鶏スープ でんぶん ◆きよみオレンジ ▼牛乳</p> <p>2年生 3年生</p>	
12 (金)	<p>●菜めし ▲ぶりの照り焼き ■なめこのおろし和え ◆豚汁 ▼美生柑 ○牛乳</p> <p>【エネルギー 806kcal】 【蛋白質 37.2g】 【脂質 25.4g】 【食塩相当量 2.9g】</p> <p>●米 なめしの素 煎りごま ▲ぶり しょうゆ 砂糖 酒 みりん ■だいこん こまつな にんじん なめこ しょうゆ みりん 酒 ◆豚肉 ごま油 豆腐 じゃがいも だいこん ごぼう にんじん ながねぎ 赤みそ 白みそ かつおぶし ▼みしょうかん ○牛乳</p> <p>2年生 3年生</p>	

給食
弁当
給食
弁当

4月15日(月)

～ 4月21日(日)

給食メニュー		
15 (月)	<p>●ごはん ▲ひじきふりかけ ■鶏肉の韓国風焼き ◆ブロッコリーサラダ ▼味噌汁 ○オレンジ △牛乳</p> <p>【エネルギー 830kcal】 【蛋白質 34.0g】 【脂質 27.1g】 【食塩相当量 2.6g】</p> <p>●米 ▲ひじき しょうゆ 三温糖 みりん 酒 煎りごま かつおぶし ■とり肉 にんにく ながねぎ しょうが 三温糖 しょうゆ 赤みそ コチュジャン ◆ブロッコリー キャベツ きゅうり しょうゆ 酢 サラダ油 レモン果汁 砂糖 アーモンド ▼じゃがいも 油揚げ 赤みそ 白みそ かつおぶし こまつな ○きよみオレンジ △牛乳</p> <p>2年生 3年生</p>	<p>給食予約について(お願い)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・給食予約票に記入する前に必ず名前を確認し自分の予約票であることを確認してください。 ・予約票の記入は、「レ」のチェックをしてください。鉛筆、又はシャープペンで濃く、はっきりと記入してください。 ・予約内容を機械で読み込みますので用紙は折らないでください。 <p>提出期限を守りましょう。</p> 
16 (火)	<p>●ガーリックバケット・アーモンドバケット ▲ポークビーンズ ■コーンサラダ ◆ヨーグルト ▼牛乳</p> <p>【エネルギー 791kcal】 【蛋白質 37.8g】 【脂質 30.2g】 【食塩相当量 2.9g】</p> <p>●ソフトフランス ガーリックブレッド パセリ アーモンド マーガリン グラニュー糖 ▲豚肉 大豆 じゃがいも たまねぎ にんじん マッシュルーム セロリー パセリ サラダ油 塩 スープの素 こしょう にんにく ケチャップ トマトピューレー トマト缶 三温糖 テリパウダー 豚鶏スープ ■コーン ブロッコリー キャベツ きゅうり にんじん 薄口しょうゆ 酢 サラダ油 こしょう 砂糖 レモン果汁 ◆ヨーグルト ▼牛乳</p> <p>2年生 3年生</p>	
17 (水)	<p>●五目ごはん ▲あじフライ ■キャベツのレモン和え ◆味噌汁 ▼きなこ豆 ○牛乳</p> <p>【エネルギー 827kcal】 【蛋白質 38.2g】 【脂質 24.9g】 【食塩相当量 3.0g】</p> <p>●米 こんぶ しょうゆ 油揚げ たけのこ ごぼう にんじん 干しいたけ あさり みりん 酒 ▲あじ こしょう 酒 てんぷら粉 パン粉 油 中濃ソース ■キャベツ にんじん レモン果汁 三温糖 サラダ油 塩 ◆豆腐 こまつな わかめ 白みそ 赤みそ かつおぶし ▼大豆 砂糖 きな粉 ○牛乳</p> <p>2年生 3年生</p>	
18 (木)	<p>●味噌ラーメン ▲いなり寿司 ■きびなごフライ ◆海藻サラダ ▼バナナ ○牛乳</p> <p>【エネルギー 843kcal】 【蛋白質 36.5g】 【脂質 24.6g】 【食塩相当量 3.4g】</p> <p>●中華めん 豚肉 もやし にんじん ながねぎ コーン 味付けメンマ きくらげ あさり うずら卵 おろしにんにく おろししょうが 赤みそ しょうゆ 酒 ごま油 豚鶏スープ ▲米 煎りごま 酢 砂糖 塩 いなりあげ ■きびなごフライ 油 ◆キャベツ きゅうり にんじん 海藻ミックス 酢 サラダ油 ごま油 しょうゆ こしょう 砂糖 ▼バナナ ○牛乳</p> <p>2年生 3年生</p>	
19 (金)	<p>●ゆかりごはん ▲さばのソース焼き ■ごま和え ◆呉汁 ▼ココアアーモンド ○美生柑 △牛乳</p> <p>【エネルギー 826kcal】 【蛋白質 29.4g】 【脂質 30.5g】 【食塩相当量 2.8g】</p> <p>●米 ゆかり 煎りごま ▲さば しょうゆ 酒 しょうが 三温糖 ウスターソース ■こまつな キャベツ にんじん 煎りごま すりごま しょうゆ みりん 砂糖 ◆大豆 じゃがいも だいこん にんじん ながねぎ 赤みそ 白みそ かつおぶし ▼アーモンド グラニュー糖 バター ココア ○みしょうかん △牛乳</p> <p>2年生 3年生</p>	

食材料の都合により変更になることがあります。

学校給食摂取基準:エネルギー 830kcal、たんぱく質※27~41.5g、脂質※ 18.4~27.7g、食塩相当量2.5g未満
※たんぱく質:学校給食による摂取エネルギー比13~20%、脂質:学校給食による摂取エネルギー比20~30%