# 令和5年 1月 基準献立予定表

月

葉山の食

### 献立表の見方

- \*一人分量(g)および栄養量は 中学年(3.4年生)の数値です。
- \* 学校行事などの関係で献立を 変えたり、お休みしたりすること がありますのでご了承ください。

発行元 葉山町立長柄小学校



↑町HP「葉山の食育」





せり



すずしろ

葉山町役場 町民健康課 管理栄養士の石井です。 町では高血圧予防のための減塩プログラムを順次展開中!



素材の味で減塩

『春の七草』

### 減塩豆知識

あけましておめでとうございます。七草とは、7種類の野菜が入った「七草粥」を人日の節句(1月7日)の朝に 食べる風習です。邪気を払い万病を除くと古くから言い伝えられています。現在では、お正月で疲れた胃腸を休め、 不足しがちな栄養素を補う効果があるとされています。七草粥の味付けは、基本的には塩のみです。しょうゆなど の調味料は入れず、優しい素材の味を感じられます。人日の節句(1月7日)に近づくと、七草はスーパーなどで 目に留まる機会が多くなるかと思います。七草粥を通して、体をいたわる1日をお過ごしいただければ幸いです。

#### かきたまうどん 牛乳 12

ゆで麺 類豚も小間 たまねざん にろけんそう しょうかかない がたくり粉 水塩 みりん		小豆 もち 三温 水 塩	18 18 8 40 0.2
牛乳	206		

エネルギー 661 Kcal たんぱく質 26,2 g 塩分相当量 13 € 脂質 14.4 g

#### 米粉パン 牛乳 13 ボルシチ 海藻サラダ

米粉パン	50 こしょう(黒)	0.02
牛乳	206 海藻ミックス	1
豚もかれぎんという。 あいまだいにになった。 にんんにリートという。 では、人のリートという。 では、人のリートという。 では、イン・マートンのでは、アースの	キャうり 45 章 連温 40 8 しょうゆ 3 10 15 7.7 2.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5	40 5.5 1.5 1.5 3.5

エネルギー 604 Kcal たんぱく質 28.1 g 脂質 23.4 g 塩分相当量 2.8 g

16	ごはん 手作りふりかけ 牛乳 白みそ雑煮 青のりビーンズ

	青の	リヒーンス	
精白米 精麦	65 6.5	茹で大豆 かたくり粉 揚げ油	30 3 2
牛乳	206		0.3 0.1
だしパック しょうゆ 三温糖 塩	3.5 1 1 0.02	- <u>-</u>	0.1
白玉もち みうらだいこん にんじん 親もも小間 こまつな 味噌(白) さば・かつお削り節 水 さどいも みりん	25 20 12 20 12 8 2 100 25 1.2		

たんぱく質 22.8 g エネルギー 653 Kcal 脂質 17.8 g **塩分相当量** 1.5 g

### 発芽玄米ごはん 牛乳 揚げじゃがいものそぼろ煮 17 田舎汁

10

52 だいこん 25 にんじん こんにゃく 20 10 10 206 こまつな ねぎ 牛乳 ねき 12O 油揚げ 4 さば・かつお削り節 25 味噌(赤) 5 味噌(白) 0.5 水 じゃがいも 525 揚げ油豚挽肉 三温糖日ようゆ 5 120 かたくり粉

エネルギー 672 Kcal たんぱく質 21.7 g 脂質 19.2 g 塩分相当量 2.3 g

### ぶどうパン 牛乳 さばのバジルソテー 炒めビーフン くだもの 18

ぶどうパン ビーフン 豚もも小間 50 10 10 30 20 15 5 5 1 20 4 牛乳. 206 キャベツ たまねぎ 60 チンゲンサイ さば切り身 O.5 にんじん O たけのこ O.3 炒め油 にんじん たけのこ水煮 塩 こしょう(黒) にんにく 乾燥バジル オリーブオイル しょうゆ 1.5 塩 こしょう(黒) 0.02 いよかん 1.2年 1/6個 3~6年 1/4個

エネルギー 709 Kcal たんぱく質 28.7 g 脂質 31.8 g 塩分相当量 2.4 g

### **ごはん 牛乳** 筑前煮 なます風サラダ 19

精白米 精麦	70 7	みうらだいこん にんじん まぐろ油漬け	40 10 8
牛乳	206	ホールコーン 酢	10 5
鶏もがれる。 はいまなどう といまんじう といまんじう とにごぼんようずリンく 水でいる。 はいまなどのでは、 大にごがリンく 水でいる糖 や 高油 はいまなどのである。 はいまなどのである。 はいまなどのである。 はいまなどのである。 はいまなといる。 はいまなどのであると、 はいまなどのである。 はいまなどのである。 はいまなどのである。 はいまなどのである。 はいまなどのである。 はいまなどのである。 はいまなどのである。 はいまなどのである。 はいまなどのである。 はいまなどのである。 はいまなどのである。 はいまなとのである。 はいまなどのである。 はいまなどのである。 はいまなどのでものである。 はいまなどのでものでものでものでものでものでものでものでものでものでものでものでものでもの	40 35 10 10 0.7 3 15 10 4 8 2 0.35	ゆず果汁 三温糖	0.8 3.5 0.3

水 たんぱく質 22.6 g エネルギー 631 Kcal 脂質 18 g 塩分相当量 1.9 g

### ロールパン 牛乳 洋風おでん 花野菜 20

		772405 C70 10213K	
0	ロールパン	50 ブロッコリー カリフラワー	30
	牛乳	206 しょうゆ 白ごま	20 3 1
0 - 00 10 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00	じたにつからない。 かれることでは、 いれることでは、 いれることでは、 いれることでは、 いれることでは、 いれることでは、 いれることでは、 いれることでは、 いれることでは、 いれることでは、 いれることでは、 いれることでは、 いれることでは、 いれることでは、 いれることでは、 いれることでは、 いれることでは、 いれることでは、 いっとでもでもでもでもでもでもでもでもでもでもでもでもでもでもでもでもでもでもでも	50 30 10 15 20 20 20 20 1 100 0.7	'

エネルギー 622 Kcal たんぱく質 27.8 g 脂質 25.1 g 塩分相当量

#### ごはん 牛乳 23 あじの南蛮漬け のっぺい汁

エネルギー 591 Koal たんぱく質 24.2 g 脂質 16 g 塩分相当量 1.7 g

#### ガパオ風ごはん 牛乳 24 ワンタンスープ ナムル 特白米 フローモレワンタン

精日米	70	干しリンタン 豚もも小間	10 15
豚鶏ああまた。 焼肉肉 ママンン おおいなおさい にかめていた がイスターソース	25 10 10 8 12 0.3 0.3 1	にら スープの素 しょうゆ こしょう(黒)	20 5 5 1.5 5 0.01 120 5
ナンプラー しょうゆ ありん 三温糖 トウパンジャン 牛乳	1.5	もやし ほうれんそう しょうゆ ごま油 白ごま	55 8 3 1 0.5

エネルギー 612 Koal たんぱく質 26 g 脂質 16.8 g 塩分相当量 2.4 g

#### ホットドッグ(セルフ) 牛乳 25 ベジタブルチャウダー

	マスタードあえ	
コッペパン ウィンナー トマトケチャップ	50 キャベツ 35 こまつな 5 しょうゆ 粒入りマスタード	50 10 3 0.6
牛乳	206	0,0
たじゃうかん という という という というれん いっという という という という という という という という という という	20 30 15 10 20 10 3 3 5 2	

<u>塩</u> こしょう(黒) 0.02 エネルギー 620 Kcal たんぱく賞 27.9 g 脂質 26.1 g 塩分相当量 3.8 g

#### カレーうどん 牛乳 26 のり酢あえ 豆乳プリン

ゆ豚ももいる はいます はいましょう はいましょう はいしょう はいしょう はいまから はいまから はいまから はいまから はいまから からい はいまから はいまから からい かい はいまから からい かい はいまから はいまり はいまから はいまから はいまから はいまから はいまり はいまから はいまから はいまから はいまり はいまり はい はいまり はいまり はいまり はい はいまり はいまり	75 30 10 12 10 10 8 0.6 4 3 130 0.7	こまつな もものときたけ もえ刻みのり しょうゆ 酢 三温糖	12 40 5 1 2 4 2
牛乳	206		

エネルギー 640 Kcal たんぱく質 24.7 g 脂質 19.7 g **塩分相当量** 1.9 g

//A	20.1	•	471114	0.0
27	•		ンドパン 牛乳 肉の照り焼き	

	27	鶏肉	・パン 牛乳 の照り焼き スープ	ゆでキャベッ
12 40 5 1 2 4 2	サンドパン 牛乳 鶏もも切り身 しょうゆ みりん キャベツ 塩	206	マカロニ パセリ スープの素 水	
	エネルギー	610 <b>Kcal</b>	たんぱく質	27.5 <b>g</b>

脂質 27.8 g 塩分相当量 3.0 g

### **ごはん 牛乳** 親子煮 おひたし 30

	496 J AR 03 O-72 O	
精白米 精麦	70 キャベツ 7 もやし かつお節	20 40 1
牛乳	206 しょうゆ	3
鶏卵 鶏もも小間 じたまれぎ にんじん 冷凍/ケリンピース しらたき しミニ しまうゆ みさば・かつお削り節 水	30 40 30 30 10 5 15 2 7 2 2 40	

エネルギー 615 Koal たんぱく賞 25.4 g

脂質 19.2 g 塩分相当量 1.8 g

### ごはん 牛乳 四川豆腐 梅肉あえ

青白米 青麦	70 7 はくさい にんじん	60
<b>丰乳</b>	206 ねり梅 しょうゆ	10 2 0.7
<b>豕もも小間</b>	40 塩	0.1
<b>卜綿豆腐</b>	100	
<b>aぎ</b>	15	
こまつな	20	
こんにく	0.3	
しょうが	0.3	
とけのこ水煮	10	
少め油	1	
ようゆ	6	
三温糖	3.5	
日本酒	2	
ウバンジャン	0.2	
スープの素	2	
ごま油	0.3	
かたくり粉	1.5	
k	24	

エネルギー 619 Koal たんぱく質 28.5 g

脂質 18.5 g 塩分相当量 2.0 g

## ~白みそ雑煮~

白みそに丸もち、きれいに 切り整えただいこん、にんじん さといもなどを加えた大阪府 の郷土料理が「白みそ雑煮」 です。

大阪のみならず、関西地方 では昔から丸もちと白みそを 用いた白みそ雑煮が親しま れています。

### 1月食物アレルギーのお知らせ

1万長物プレルマ のわねらと						
日にち	献立名	卵	乳	えび		
1/12 (木)	かきたまうどん	0				
1/25 (水)	ベジタブルチャウダー		0	0		
1/30(月)	親子煮	0				

※パンはすべて、小麦粉・脱脂粉乳を含みます。 ※魚介類(あさり・わかめ・ちりめんじゃこなど)は エビ・カニが混ざる漁法で漁獲されています。



ご家庭で確認をお願いします。