

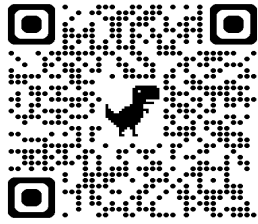
日	材料名	分量	6群	アレルギー
1 7 日 (水)	規格パン			
	●規格パン	1こ	5	乳 麦
	牛乳			
	牛乳	1本	2	乳
	スラッピージョー			
	豚ひき肉	40 g	1	豚
	蒸しひきわり大豆	10 g	1	豆
	たまねぎ	60 g	4	
	にんじん	10 g	3	
	ピーマン	10 g	3	
	トマト	10 g	3	
	セロリー	1 g	4	
	トマトケチャップ	15 g		
	ウスターソース	3 g		
	トンカツソース	2 g		
	砂糖	1 g	5	
	塩	0.1 g		
	こしょう	0.03 g		
	でんぶん	1 g	5	
	コンソメスープ			
	カットウインナー	12 g	1	豆 豚
	たまねぎ	30 g	4	
	だいこん	20 g	4	
	にんじん	10 g	3	
	むき枝豆	5 g	4	豆
	コンソメ	2 g		
	塩	0.1 g		
	こしょう	0.04 g		
	ポテトサラダ			
	じゃがいも	50 g	5	
	きゅうり	10 g	4	
	にんじん	5 g	3	
	塩	0.1 g		
	こしょう	0.03 g		
	マヨネーズタイプ調味料	7 g	6	豆
エネルギー		755	kcal	
たんぱく質		31	g	

給食センターの献立を紹介しています。

調理動画も公開してますのでご覧ください。

注) いいネットならアカウントでログインした端末でしか見られません。

<https://sites.google.com/e-net.nara.jp/smile>



Googleホーム QRコード
中学校給食センタースマイル

●は、奈良県内で栽培されたものまたは、奈良県内で製造加工されたものです。

☆献立は都合により変更になることがあります。

献立表について

献立ごとに、材料・分量・食品群別・アレルギーについて記載しております。

また、各日のエネルギー量・たんぱく質の量を示しています。

広陵町及び香芝市教育委員会のホームページにおいて、冷凍加工食品等の原材料・アレルギーの分かる資料を公開しています。

(QRコードより各ページに飛ぶことができます。)

広陵町
教育委員会HP



香芝市
教育委員会HP



広陵町イメージキャラクター



香芝市イメージキャラクター



6つの基礎食品群

1群の食品	2群の食品	3群の食品	4群の食品	5群の食品	6群の食品
肉・魚・卵	牛乳・乳製品	緑黄色野菜	その他の野菜	米・パン・めん	油脂
豆・豆製品	小魚・海藻		果物	いも・砂糖	

12月 平均栄養量

エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウム	マグネシウム	鉄	ビタミンA	ビタミンB ₁	ビタミンB ₂	ビタミンC	食物繊維
kcal	g	g	mg	mg	mg	μ g R E	mg	mg	mg	g
791	29.8	25.0	379	107	3.3	248	0.71	0.60	37	6.8

