

みんなでつくった初めての給食

昭和48年7月 中学校基準献立表

福岡市教育委員会
福岡市立学校給食センター

Aブロック	6校	警固、東光、香椎第2、東住吉、千代中学校
Bブロック	6校	高宮、博多第1、香椎第1、福岡、住吉、那珂中学校
Cブロック	6校	平尾、博多第2、吉塚、舞鶴、春吉、多々良中学校

A ブ ロ ッ ク	B ブ ロ ッ ク	C ブ ロ ッ ク	献立名				栄養量			
			種 類 別	パ ン	パ ン 添 加 物	牛 乳	お か ず	熱 量 cal	蛋 白 質 g	脂 肪 g
5 木	5 木	5 木	煮	○	マー ガ リ ン	○	鯨肉の大和煮 コーンクリームスープ、りんご	1,011	51.5	35.1
6 金	6 金	6 金	焼	○	イチ ゴ ジ ャ ム	○	フランクフルトのソース焼 線キャベツ、五目きんぴら	962	38.0	36.3
9 月	11 水	10 火	煮	カレ ー ピ ラ フ		○	ほうれんそうソテー、チーズ かまぼこ、アイスクリーム	1,038	36.4	33.3
10 火	9 月	11 水	揚	○	マー ガ リ ン	○	メルフライ、白いんげんと ポテトのクリーム煮	1,013	42.1	31.5
11 水	10 火	9 月	焼	○	マー ガ リ ン	○	ローストチキン、中華サラダ	937	43.5	38.6
12 木	16 月	13 金	煮	○	マー ガ リ ン	○	筑前煮、みつ豆	963	40.5	27.2
13 金	12 木	16 月	揚	○	イチ ゴ ジ ャ ム	○	豚カツ、ホットサラダ	1,036	33.5	41.2
16 月	13 金	12 木	焼	○	マー ガ リ ン	○	カップエッグ、ポークビーンズ	985	40.6	40.1
おしらせ							栄養基準量	850	36.0	24.0
梅雨もあけ、本格的な夏になりました。夏は、ビタミン類の消耗も激しくなりますので良質の蛋白質は勿論、ビタミン類も十分とれるような献立をと留意しました。							7月栄養量(平均)	993	40.8	35.4

※ 1ヶ月給食費1,700円