

日	献立名	料理別 エネルギー	原材料	段階食	中・高 エネルギー 小 エネルギー たんぱく質 脂質
14 月	【高等部給食開始】 こうとうぶぎきゅうしょくかいし				679 kcal
	ごはん	309(247) kcal	金賞健康米	おかゆ	621 kcal
	とり 鶏の照り焼き	188 kcal	鶏もも肉、食塩、こしょう、しょうが、清酒、濃口しょうゆ、三温糖、みりん、かたくり粉、水	鶏の照り焼き	27.6 g
	じゃがいものみそ汁 しる	75(60) kcal	じゃがいも、にんじん、青ねぎ、こんぶ、かつおだしパック、麦みそ、水	じゃがいものみそ汁	20.5 g
	ぎゅうにゅう 牛乳	126 kcal	1本		
15 火	【中学部給食開始】 ちゅうがくぶぎきゅうしょくかいし				717 kcal
	ぶたどん 豚丼	484(387) kcal	金賞健康米、豚もも肉、しょうが、なたね油、玉葱、にんじん、干し椎茸、濃口しょうゆ、清酒、三温糖、本みりん、かたくり粉、水、かつおだしパック、こんぶ	おかゆ 豚丼の具	609 kcal
	ポテトサラダ	120(96) kcal	じゃがいも、にんじん、きゅうり、スイートコーン水煮、ツナ油漬け、食塩、こしょう、レモン果汁、ノンエッグマヨ	ポテトサラダ	24.7 g
	ぎゅうにゅう 牛乳	126 kcal	1本		22.5 g
16 水	【小学部給食開始】 しょうがくぶぎきゅうしょくかいし				769 kcal
	ポークカレー	549(439) kcal	金賞健康米、豚もも肉、にんにく、ワイン風調味料(赤)、なたね油、玉葱、にんじん、じゃがいも、カレールウ、とろけるカレーフレーク、カレー粉、鳥がらだし、ウスターソース、トマトピューレー、濃口しょうゆ、濃厚ソース、水	おかゆ ポークカレーのルウ	683 kcal
	カラフルサラダ	56(50) kcal	キャベツ、きゅうり、にんじん、赤ピーマン、スイートコーン水煮、りんご酢、淡口しょうゆ、三温糖、食塩、オリーブ油、こしょう	カラフルサラダ	21.2 g
	いわ お祝い紅白ゼリー	68 kcal	1個	お祝い紅白ゼリー	21.9 g
	ぎゅうにゅう 牛乳	126 kcal	1本		
17 木	コッペパン	276(184) kcal	1個(小学部:小、中学部・高等部:大)	パン粥	615 kcal
	ほし プチ星のコロッケ	186 kcal	プチ星のコロッケ、なたね油	プチ星のコロッケ	539 kcal
	こほうそう 個包装とんかつソース	6 kcal	1袋	個包装とんかつソース	30.3 g
	はるやさい 春野菜スープ	46(37) kcal	キャベツ、じゃがいも、玉葱、にんじん、セロリー、パイオン、野菜だし、丸鶏がらスープ、鳥がらだし、淡口しょうゆ、みりん、食塩、こしょう、水	春野菜スープ	24.7 g
	ぎゅうにゅう 牛乳	126 kcal	1本		
18 金	【石川県の献立】 いしかわけん こんだて				691 kcal
	ごはん	309(247) kcal	金賞健康米	おかゆ	601 kcal
	じぶに 治部煮	170(136) kcal	鶏もも肉、清酒、淡口しょうゆ、かたくり粉、さといも、にんじん、たけのこ水煮、三度豆、おつゆふ、こんぶ、かつおだしパック、食塩、みりん、三温糖、淡口しょうゆ、かたくり粉、水	治部煮	20.9 g
	きんぴら きんぴら炒め	115(92) kcal	れんこん、ごぼう、つきこんにゃく、にんじん、エリンギ、食塩、こしょう、ごま油、濃口しょうゆ、三温糖、清酒、みりん、ごま	きんぴら炒め	14.5 g
	ぎゅうにゅう 牛乳	126 kcal	1本		
21 月	ごはん	309(247) kcal	金賞健康米	おかゆ	667 kcal
	ぶた 豚じゃが	204(163) kcal	豚もも肉、なたね油、清酒、じゃがいも、にんじん、玉葱、糸こんにゃく、三度豆、濃口しょうゆ、三温糖、みりん、水	豚じゃが	573 kcal
	こまつな 小松菜のじゃこ和え	46(37) kcal	こまつな、にんじん、りょくとうもやし、しらす、淡口しょうゆ、三温糖、りんご酢、ごま油	小松菜のじゃこ和え	25.0 g
	ぎゅうにゅう 牛乳	126 kcal	1本		14.5 g

日	献立名	料理別 エネルギー	原材料	段階食	中・高 エネルギー 小 エネルギー たんぱく質 脂質
22 火	【奈良県の献立】				696 kcal
	ごはん	309(247) kcal	金賞健康米	おかゆ	589 kcal
	鯖の竜田揚げ	209 kcal	さば、しょうが、濃口しょうゆ、みりん、清酒、片栗粉、なたね油	鯖の竜田揚げ	25.4 g
	よしの汁	91(73) kcal	鶏もも肉、にんじん、はくさい、白ねぎ、干し椎茸、食塩、淡口しょうゆ、くず粉、こんぶ、かつおだしパック、水	よしの汁	25.8 g
	牛乳	126 kcal	1本		
23 水	【ブラジルの献立】				647 kcal
	コッペパン	276(184) kcal	1個(小学部:小、中学部・高等部:大)	パン粥	514 kcal
	カンジャ	128(102) kcal	鶏もも肉、キャベツ、セロリー、にんじん、玉葱、玄米、なたね油、中華だしの素、淡口しょうゆ、食塩、こしょう、水	カンジャ	24.1 g
	フェイジョアーダ	146(117) kcal	鶏もも肉、食塩、清酒、なたね油、だいこん、にんじん、れんこん、たけのこ水煮、三度豆、板こんにやく、干し椎茸、こんぶ、かつおだしパック、みりん、三温糖、濃口しょうゆ、水	フェイジョアーダ	18.2 g
	アシドミルク	111 kcal	1本		
24 木	ごはん	309(247) kcal	金賞健康米	おかゆ	626 kcal
	豚肉とキャベツのみそ炒め	165(132) kcal	豚もも肉、しょうが、清酒、食塩、こしょう、なたね油、キャベツ、にんじん、きくらげ、濃口しょうゆ、三温糖、テンメンジャン、みりん	豚肉とキャベツのみそ	551 kcal
	春雨スープ	57(46) kcal	緑豆はるさめ、キャベツ、にんじん、チンゲンサイ、きくらげ、鳥がらだし、中華だしの素、淡口しょうゆ、みりん、ごま油、かたくり粉、食塩、こしょう、水	春雨スープ	21.7 g
	牛乳	126 kcal	1本		15.5 g
25 金	桜ごはん	234(187) kcal	金賞健康米、さくらごはんのもと	おかゆ 桜ごはんの具	669 kcal
	鯖の塩麴焼き	101 kcal	さわら、塩こうじ、清酒	鯖の塩麴焼き	550 kcal
	筑前煮	170(136) kcal	鶏もも肉、食塩、清酒、なたね油、だいこん、にんじん、れんこん、たけのこ水煮、三度豆、板こんにやく、干し椎茸、こんぶ、かつおだしパック、みりん、三温糖、濃口しょうゆ、水	筑前煮	34.1 g
	牛乳	126 kcal	1本		21.6 g
28 月	コッペパン	184 kcal	1個(小学部:小、中学部・高等部:大)	パン粥	573 kcal
	きのこスパゲティ	193(154) kcal	カットスパゲティ、にんじん、玉葱、ぶなしめじ、エリンギ、マッシュルーム水煮、青ピーマン、オリーブ油、ブイヨン、野菜だし、丸鶏がらスープ、淡口しょうゆ、食塩、ワイン風調味料(白)、みりん、こしょう	きのこスパゲティ	545 kcal
	豚肉ポトフ	101(81) kcal	豚もも肉、じゃがいも、にんじん、玉葱、キャベツ、セロリー、ブイヨン、野菜だし、丸鶏がらスープ、鳥がらだし、みりん、淡口しょうゆ、食塩、こしょう、水	豚肉ポトフ	23.7 g
	牛乳	126 kcal	1本		15.5 g
30 水	【小3お楽しみ献立】				716 kcal
	たけのこごはん	305(244) kcal	金賞健康米、たけのこ水煮、にんじん、淡口しょうゆ、みりん、清酒、食塩、なたね油	おかゆ たけのこごはんの具	641 kcal
	カレイのフライ	196 kcal	からすがれい、こしょう、薄力粉、水、パセリ、パン粉、なたね油	カレイのフライ	24.8 g
	豆腐のみそ汁	78(62) kcal	絹ごし豆腐、カットわかめ、にんじん、だいこん、青ねぎ、こんぶ、かつおだしパック、麦みそ、水	豆腐のみそ汁	13.8 g
	ももゼリー	47 kcal	1個	ももゼリー	
	アップルジュース	92 kcal	1本		