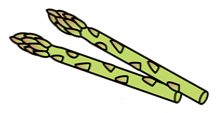




学校給食予定献立表

献立名	使用材料	グラム	き	あ	みどり	エネルギー (カロリー)	献立名	使用材料	グラム	き	あ	みどり	エネルギー (カロリー)
17日(日)	ぎゅうにゅう	206		○		小(低)	20日(水)	ぎゅうにゅう	206		○		小(低)
ぎゅうにゅう	こめ	100	○			528	ぎゅうにゅう	バターロール	50	○			560
ちゅうかふう	とりミンチ	60	○				バターロール	スパゲティ	50	○			
そばろあんかけ	だいたのはな	6	○			小(高)	とりにく	とりにく	35	○			小(高)
どん	とうふ	25	○			585	たまねぎ	たまねぎ	45		○		648
ちんげんさいの	たまねぎ	40		○			にんじん	にんじん	13		○		
スープ	はくさい	30		○		中・高	ほうれんそうの	マッシュルーム	10		○		中・高
	あおねぎ	4		○		700	クリームパスタ	ほうれんそう	20		○		780
	しょうが	1.3		○			トマトとレタスの	オリーブオイル	4	○			
	ごまあぶら	1.3	○				スープ	ホワイトルウ	13	○			
	しょうゆ	7						とうにゅう	25		○		
	みりん	3						しろワイン	2.3				
	さけ	2.6						しお・こしょう・とりがらスープ					
	とりがらスープ	4.39						やさしいブイヨン	0.7				
	しお	0.13						レタス・たまねぎ	20			○	
	こしょう	0.03						トマト	10			○	
	かたくりこ	2.5						ソテードオニオン	4			○	
	ちんげんさい	15			○			オリーブオイル	1	○			
	たまねぎ	18			○			しろワイン	2.3				
	にんじん	10			○			うすくちしょうゆ	0.5				
	しめじ	8			○			とりがらスープ	15				
	しろごま	0.4			○			しお・こしょう					
	あぶら	0.8	○					やさしいブイヨン	0.66				
	さけ	2.6											
	うすくちしょうゆ	3											
	しょうゆ	1.5											
	みりん	2											
	とりがらスープ	15.35											
	しお	0.23											
	こしょう	0.02											
19日(火)	ぎゅうにゅう	206		○		小(低)	21日(木)	ぎゅうにゅう	206		○		小(低)
ぎゅうにゅう	こめ	95	○			545	ぎゅうにゅう	こめ	80	○			577
こまつな	やさしいブイヨン	0.65					ごはん	カリカリうめ	2			○	
チャーハン	たまご	30		○		小(高)	ごはん	ひじき	1			○	小(高)
にくだんごの	あぶら	2.5	○			605	うめひじき	あぶら	0.5	○			640
ちゅうかスープ	やきぶた	23		○			ふりかけ	しろごま	1	○			
キャベツの	こまつな	25		○		中・高	にくじゃが	さとう	2.6	○			中・高
あまずいため	しお	0.65				724	だいたと	しょうゆ・さけ					769
	しろねぎ	13					ブロッコリーの	ぶたにく	50		○		
	あぶら	1.3	○				みそマヨあえ	じゃがいも	70	○			
	しょうゆ	1.4						たまねぎ・にんじん	40			○	
	さけ	1.3						いとこんにやく	20	○			
	しお	0.2						さやいんげん	10	○			
	こしょう	0.05						あぶら	1	○			
	にくだんご	60			○			しょうゆ・さけ・みりん					
	たまねぎ	15			○			さとう	5	○			
	はくさい	15			○			だしじる	0.35				
	もやし	10			○			だいたみずに	8				
	にんじん	10			○			ブロッコリー	25			○	
	さけ	1.3						キャベツ・にんじん				○	
	しょうゆ	0.8						ホールコーン	5			○	
	うすくちしょうゆ	0.1						しろみそ	1.2			○	
	とりがらスープ	15.38						エッグケアマヨネーズ	9	○			
	しお	0.3											
	こしょう	0.03											
	キャベツ	45											
	にんじん	10											
	あぶら	0.6	○										
	さとう	1.5	○										
	す	5											
	しお・こしょう												
22日(金)	ぎゅうにゅう	206		○		小(低)	22日(金)	ぎゅうにゅう	206		○		小(低)
ぎゅうにゅう	こめ	80	○			535	ぎゅうにゅう	こめ	80	○			535
ごはん	さのたま	75					ごはん	さのたま	75				小(高)
あじつけのり	あじつけのり	1袋					あじつけのり	さのたま	75				576
とりのからあげ	とりのからあげ	4	○				とりのからあげ	しお・こしょう					
アスパラの	アスパラの	13	○				アスパラの	しょうが・にんにく	0.4				中・高
わふういため	じゃがいも	30	○				わふういため	かたくりこ	13				718
みつばととうふ	にんじん・エリンギ	10					みつばととうふ	あけあぶら	4	○			
のすましじる	にんにく	0.4					のすましじる	アスパラ	13				
	あぶら	1	○					じゃがいも	30	○			
	しょうゆ・だしじる							にんじん・エリンギ	10				
	とうふ	15						にんにく	0.4				
	みつば	3						あぶら	1	○			
	たまねぎ・にんじん							しょうゆ・だしじる					
	しめじ	8											
	うすくちしょうゆ	2.6											
	さけ・しお												
	だしじる・だしこんぶ												

アスパラガス



- ・4~6月が旬の野菜です。
- ・たけのこのように地面からまっすぐのび、茎の部分を食べます。

(仕入材料等の都合により、献立を変更する場合がありますのでご了承ください。)

学校給食予定献立表

感謝のきもちをこめて
食事のあいさつをしましょう!

献立名	使用材料	グラム	き	あ	み	エネルギー (カロリー)	献立名	使用材料	グラム	き	あ	み	エネルギー (カロリー)
25日(月)	ぎゅうにゅう	206		○		小(低)	27日(水)	ぎゅうにゅう	206		○		小(低)
ぎゅうにゅう	コッペパン	70	○			510	ぎゅうにゅう	こめ	100	○			571
	ブルーベリージャム	1袋	○				ビビンバ	あいびきミンチ	50		○		小(高)
コッペパン	ぶたにく	45		○		小(高)	たけのこ	13			○		635
	だいちみず	20		○		565	ぜんまい・ほししいたけ				○		
ブルーベリー	じゃがいも	40	○				しょうが	0.5			○		中・高
ジャム	たまねぎ	30			○	中・高	あぶら	0.7	○				762
	にんじん	13			○	707	しょうゆ・さけ						
ポークビーンズ	さやいんげん	13			○		さとう	2.3	○				
	にんにく	0.8			○		ほうれんそう	26			○		
だいこんサラダ	トマトみず	30			○		だいちもやし・にんじん				○		
	オリーブオイル	1.3	○				さとう	1.7	○				
	ケチャップ	11					しょうゆ・す						
	さとう	0.5	○				しろごま・ごまあぶら				○		
	あかワイン	2.6					トック	25	○				
	ウスターソース	1					ぶたにく	13		○			
	ソテードオニオン	4.5			○		ちんげんさい	13			○		
	とりがらスープ	4.5					たまねぎ・にら					○	
	しお	0.25					あぶら	0.7	○				
	こしょう	0.03					しょうゆ・さけ	3.1					
	やさしいブイヨン	0.66					とりがらスープ	15					
	ささみフレーク	10		○			しお・こしょう						
	だいこん	30			○		かたくくりこ	1.3					
	きゅうり	10			○		28日(木)	ぎゅうにゅう	206		○		小(低)
	にんじん	10			○		ぎゅうにゅう	こめ	100	○			531
	オリーブオイル	1.5	○				とりにく	80		○			小(高)
	りんごす	4.5					しょうが	0.4			○		589
	しょうゆ	0.65					さけ・しお・こしょう						
	さとう	1					あげとごぼうの	25			○		中・高
	しお	0.13					みそ	80			○		705
	こしょう	0.03					あぶら	1.3	○				
26日(火)	ジョア(ブレーン)	206		○		小(低)	しょうゆ	4.9					
ジョア	こめ	100	○			569	さとう	3	○				
(ブレーン)	ぶたにく	45		○			みりん・さけ	2.0					
ぶたにくと	じゃがいも	45	○			小(高)	かたくくりこ	1					
ほうれんそうの	たまねぎ	30			○	588	うすあげ	10	○				
カレー	にんじん	13			○		ごぼう	15			○		
	しめじ	10			○	中・高	キャベツ・にんじん	15			○		
	ほうれんそう	20			○	707	あおねぎ・えのきだけ				○		
かんでんサラダ	にんにく	0.7			○		みそ	10		○			
	しょうが	0.7			○		だしじる	2.2					
	あぶら	1.3	○				29日(金)	ぎゅうにゅう	206		○		小(低)
	カレーウ	20	○				ぎゅうにゅう	アップルパン	70	○			534
	ウスターソース	1.3					サーモンフライ	60	○	○			小(高)
	あかワイン	1.3					あげあぶら	3	○				583
	ケチャップ	1.3					ブロッコリー	35			○		
	カレーこ	0.02					たまねぎ・にんじん	15			○		中・高
	とりがらスープ	6.6					オリーブオイル	0.5	○				719
	ささみフレーク	10		○			ブロッコリーの	にんにく	0.4			○	
	かんでんこんにゃく	1	○				ようふういため	しょうゆ・しお・こしょう					
	もやし	15			○		やさしいブイヨン	0.44					
	きゅうり	13			○		キャベツと	ウインナー	15		○		
	にんじん	10			○		にんじんの	キャベツ	25			○	
	しろごま	1	○				スープ	にんじん・たまねぎ	15			○	
	りんごす	4.4						ソテードオニオン	4.4			○	
	うすくちしょうゆ	2						パセリ	0.05			○	
	さとう	0.7	○					オリーブオイル	1	○			
	とりがらスープ	1						しろワイン・うすくちしょうゆ					
	ごまあぶら	1.5	○					とりがらスープ	13				
	しお	0.2						しお・こしょう	0.1				
	こしょう	0.02						やさしいブイヨン	0.66				

(仕入材料等の都合により、献立を変更する場合がありますのでご了承ください。)