

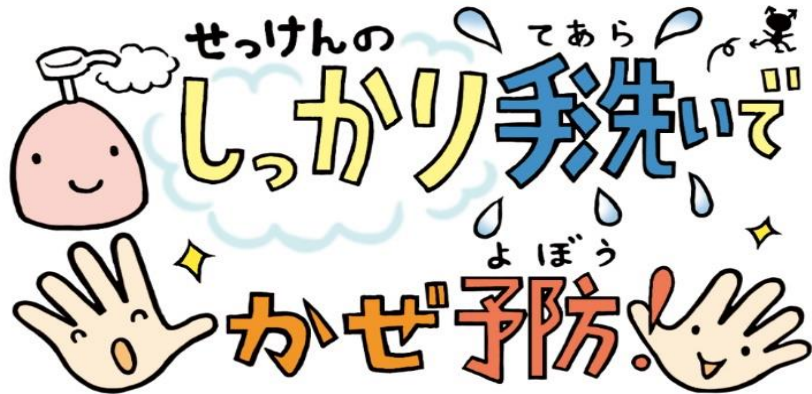
# 学校給食予定献立表

手をふくものは  
せいけつに!



せいけつな  
ハンカチ  
(タオル)

献立名	使用材料	グラム 小4~6 年分量	き	あか	みどり	エネルギー (カロリー)	献立名	使用材料	グラム 小4~6 年分量	き	あか	みどり	エネルギー (カロリー)
17日(月)	ぎゅうにゅう	206		○		小(低)	19日(水)	ぎゅうにゅう	206		○		小(低)
ぎゅうにゅう	こめ	80	○			592	ぎゅうにゅう	ハニーバンズ	50	○			578
ごはん	とりにく	60		○			とりにく	しお こしょう	50		○		小(高)
	しょうが	0.5			○	674	ハニーバンズ	しょうゆ	1				645
	しょうゆ	2					とりにくの	リンゴピューレ	3				中・高
すどり	さけ	2					バーベキュー	しろワイン	2				809
	かたくりこ	8	○			中・高	ソースやき	じゃがいも	60	○			
	あぶら	2	○			829	じゃがいもの	ほうれんそう	10			○	
たまごスープ	たまねぎ	50			○		ホールコーン	エッグケアマヨネーズ	10	○		○	
	にんじん	15			○		いため	ABCマカロニ	10	○			
	たけのこ	15			○		ABCマカロニ	ベーコン	10		○		
	ブロッコリー	20			○		スープ	たまねぎ	40			○	
	にんにく・しょうが	0.3			○			キャベツ	30			○	
	あぶら	0.3	○					にんじん	10			○	
	さとう	4	○					パセリ	0.5			○	
	す	6						しろワイン	1				
	しょうゆ	2						とりがらスープ					
	さけ	2						しお こしょう					
	とりがらスープ												
	かたくりこ	2	○										
	たまご	20		○			20日(木)	ぎゅうにゅう	206		○		小(低)
	チンゲンさい	20			○		ぎゅうにゅう	こめ	80	○			554
	にんじん	10			○		にくとうふ	ぎゅうにく	30		○		小(高)
	しめじ	5			○		どんぶり	やきとうふ	40		○		630
	ねぎ	5			○		さきみと	たまねぎ	60			○	
	さけ	2					はくさいの	にんじん・しろねぎ	10			○	
	しお こしょう						ポンずあえ	いとこんにやく	20				中・高
	とりがらスープ							あぶら	1	○			776
	ごまあぶら	1	○					さとう	5	○			
								しょうゆ	8				
18日(火)	ぎゅうにゅう	206		○		小(低)		さけ・みりん	2				
ぎゅうにゅう	こめ	80	○			642		だしじる					
ごはん	さば	60		○		小(高)		とりさきみ	10		○		
	しお					711		わかめ	0.5		○		
さばの	カレーこ	8	○					はくさい	40			○	
カレーこやき	こむぎこ	2	○			中・高		ポンずしょうゆ	5				
	オリーブオイル	2	○			884	21日(金)	ぎゅうにゅう	206		○		小(低)
みそけんちん	とうふ	40		○			ぎゅうにゅう	こめ	80	○			617
	だいこん	40			○		ごはん	ひじき	1		○		小(高)
	こまつな	10			○			こまつな	15			○	694
	にんじん	15			○		ひじきと	しょうゆ・みりん	1				
	ごぼう	15			○		こまつなの	ごま・ごまあぶら	1	○			中・高
	ねぎ	10			○		ふりかけ	にくだんご	50		○		849
	こんにやく	20			○			あぶら	2	○			
	さといも	20	○					はるさめ	10	○			
	あぶら	1	○					はくさい	50			○	
	みそ	5		○				たまねぎ	40			○	
	さけ	2						たけのこ・にんじん	15			○	
	みりん	2						ねぎ	10			○	
	だしじる							さけ	2			○	
								しょうゆ	3				
								とりがらスープ					
								しお こしょう					
								きりぼしだいこん	8			○	
								にんじん	10			○	
								えのきだけ	5			○	
								さとう	3	○			
								す	5				
								しょうゆ	0.5				
								しお					



(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

冷たい水ですが、  
しっかり洗いましょう!



献立名	使用材料	グラム 小4~6 年分量	き	あか	みどり	エネルギー (カロリー)	献立名	使用材料	グラム 小4~6 年分量	き	あか	みどり	エネルギー (カロリー)
<b>25日(火)</b>	ぎゅうにゅう	206		○		小(低)	<b>27日(木)</b>	ぎゅうにゅう	206		○		小(低)
ぎゅうにゅう	こめ	80	○			571	ぎゅうにゅう	こめ	80	○			557
ごはん	ちくわ	35		○		小(高)	ごはん	とりにく	50		○		小(高)
ちくわの いそべあげ	こむぎこ	5	○			639	さけ	しおこうじ	2				625
わふうポトフ	かたくりこ	2	○			中・高	とりにくの しおこうじやき	みりん	2				中・高
	あおのり	0.03		○		810	はくさい	ほうれんそう	40		○		776
	たまご	3	○				ほうれんそうの いそかあえ	にんじん	20		○		
	あぶら	3	○				ふたじる	もみのり	10		○		
	とりにく	30		○				みりん	1				
	じゃがいも	50	○					しょうゆ	2				
	だいこん	40		○				ぶたにく	10		○		
	たまねぎ	40		○				あつあげ	20		○		
	にんじん	20		○				だいこん	30		○		
	さやいんげん	10		○				にんじん・ねぎ	5		○		
	だしじる							なましいたけ	5		○		
	しょうゆ	2						ごぼう	15		○		
	さけ	2						さといも	25	○			
	みりん	2						みそ	5		○		
	しお こしょう							あかみそ	3		○		
								だしじる			○		
								あぶら	1	○			
<b>26日(水)</b>	ぎゅうにゅう	206		○		小(低)	<b>28日(金)</b>	ぎゅうにゅう	206		○		小(低)
ぎゅうにゅう	こめ	80	○			642	ぎゅうにゅう	こめ	80	○			605
ポークカレー	ぶたにく	40		○		小(高)	さけきりみ	50		○			小(高)
ブロッコリーと キャベツの サラダ	じゃがいも	40	○			723	ごはん	しお	2				680
	たまねぎ	50		○		中・高	さけのしおやき	さけ			○		中・高
	にんじん	15		○		893	ぶたバラ	ぶたにく	20		○		845
	にんにく・しょうが	0.3		○			だいこん	だいこん	60		○		
	ソテードオニオン	5		○			さやいんげん	さやいんげん	5		○		
	あぶら	1	○				つちしょうが	あぶら	1	○			
	カレールウ	18	○				さとう	さとう	5	○			
	カレーこ						しょうゆ	しょうゆ	2		○		
	ケチャップ	1					さけ・みりん	さけ・みりん	2				
	ウスターソース	1					だしじる	だしじる			○		
	とりがらスープ						だいこんのは	だいこんのは	10		○		
	ブロッコリー	20		○			たまねぎ	たまねぎ	30		○		
	キャベツ	20		○			じゃがいも	じゃがいも	30	○			
	にんじん	10		○			みそ	みそ	8		○		
	ホールコーン	5		○			とうにゅう	とうにゅう	10		○		
	だいちフレック	0.8		○			だしじる	だしじる			○		
	あぶら	2	○										
	さとう	0.5	○										
	す	3											
	しょうゆ	1											
	しお こしょう												

2月の最終日「28日」の【ぶたバラだいこん】  
と【だいこんのはとじゃがいものとうにゅうみそしる】  
で使用するだいこんは、佐野支援産です。  
昨年さくねんの秋あきに、高等部こうとうぶの皆さんでタネみなをまき栽培さいばい  
してくれたもので、やっと大きくなりました。  
前日ぜんじつの27日に収穫しゆかくし、冷たい水つめみずできれいに洗あら  
て給食室まで運こんでくれます。寒さむくなると甘あまくて柔やわ  
らかい大根だいこんを、ぜひ味あじわってください。  
栽培さいばいしてくれた高等部こうとうぶの皆さんに感謝かんしゃして残のこさず  
いただきます。

根も葉も茎も丸ごとすべ  
て食べられる大根です。



(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。)