	献立	体をつくる食べ物	力のもとになる食べ物	体の調子を整える食べ物	主な調味料	栄養価	
1日 (木)	ごはん さばのトマト煮 パプリカサラダ 押麦スープ 牛乳	さば ツナ 鶏肉 牛乳	はい芽米 砂糖 じゃがいも・はちみつ 押麦	パプリカ・きゅうり・ブロッコリー	コンソメ・塩・こしょう 塩・酢・レモン汁 塩・こしょう・コンソメ	エネルギー: 792kcal P: 36.1g F: 22.1g C:110.6g	
2日 (金)	ごはん 豆腐ハンバーグ ゆかりサラダ わかめの味噌汁 牛乳	豆腐・鶏肉・ひじき・卵 ハム わかめ 牛乳	はい芽米 パン粉・砂糖 じゃがいも		酒・醤油・みりん ゆかり・しょうゆ 味噌	エネルギー: 751kcal P:33.9g F:g1836 C:111g	
3日 (土)	ごはん 油淋鶏 小松菜のショウガ蒸し 春雨スープ 牛乳・みかんゼリー	鶏肉・ベーコン・卵・牛乳・	はい芽米 片栗粉・ごま油・砂糖 ごま油 春雨	にんにく・ねぎ 小松菜・しめじ・しょうが・とうがらし チンゲン菜・にんじん・えのき みかんゼリー	醤油・酢・酒 醤油・鶏がら 醤油・塩・鶏がら	エネルギー: 915kcal P: 37.4g F: 32.8g C: 112.1g	
5日 (月)	体育祭の代休でお休みです						
6日 (火)	ごはん 牛肉ときのこの炒め物 高野豆腐の卵とじ 赤だし 牛乳	牛肉 高野豆腐・卵 油揚げ 牛乳	はい芽米油の物糖	エリンギ・舞茸・玉ねぎ・ピーマン 干し椎茸・にんじん 大根・なめこ・えのき	塩・こしょう・醤油 醤油・かつお昆布だし 味噌	エネルギー: 838kcal P: 38.1g F: 29.1g C: 104.8g	
7日	ごはん さんまのパン粉焼き かぽちゃの煮物 道産子汁 牛乳	さんま 体乳	はい芽米 パン粉・バター 砂糖 じゃがいも・バター		塩・こしょう 醤油・みりん・昆布だし 醤油	エネルギー: 871kcal P: 32.4g F: 31.6g C: 109.2g	

	献立	体をつくる食べ物	力のもとになる食べ物	体の調子を整える食べ物	主な調味料	栄養価
8日 (木)		鶏肉 たこ 牛乳	さつまいもパン 生クリーム・はちみつ パスタ・オリーブ油 さつまいも・薄カ粉	きゅうり・玉ねぎ・パプリカ・枝豆 玉ねぎ・パセリ りんごジュース	塩・こしょう・マスタード 塩・こしょう・酢・レモン汁 塩・こしょう	エネルギー:1001kcal P:32.5g F:36.8g C:114.1g
9日	コロッケカレー きゃべつの梅おかかあえ 飲むヨーグルト	豚肉 かつお節 飲むヨーグルト	はい芽米・ルー・コロッケ砂糖	玉ねぎ・にんじん・福神漬け キャベツ・きゅうり・にんじん	塩・こしょう 梅肉・醤油	エネルギー: 877kcal P: 23.2g F: 24.2g C: 140.1g
12日			体育の日で	お休みです		
13日	ごはん 豚肉ともやしの重ね蒸し 筑前煮 白菜の味噌汁 牛乳	豚肉 鶏肉 牛乳	はい芽米こんにゃく・ごま油・砂糖	もやし・にんにく・ねぎ ごぼう・にんじん・れんこん 白菜・玉ねぎ・しめじ	醤油・ポン酢・酒 醤油・みりん 味噌	エネルギー: 898kcal P: 30.6g F: 39.5g C: 99.5g
14日	ごはん 八宝菜 バンバンジーサラダ にら玉スープ 牛乳	えび・豚肉・ウズラ卵乳肉卵牛乳	はい芽米油・片栗粉・練りごまり	白菜・にんじん・玉ねぎ・チンゲン菜 きゅうり・もやし・パプリカ にら・えのき・干し椎茸	醤油・塩・鶏がら 醤油・ラー油 塩・こしょう・醤油	エネルギー: 889kcal P: 42.1g F: 35.5g C: 96.0g
15日	ひじきごはん かつおのごまだれ 里芋のあんかけ 具だくさん味噌汁 牛乳	ひじき かつお 鶏肉 厚揚げ 牛乳	はい芽米 油・黒ゴマ・片栗粉 砂糖 こんにゃく	枝豆 しょうが 里芋・しょうが・ねぎ 大根・玉ねぎ・しめじ・にんじん	醤油・塩・鶏がら 醤油・酒・みりん しょうゆ・みりん 味噌	エネルギー: 902kcal P: 47.3g F: 27.7g C: 114.8g
16日	カオマンガイ ヤムウンセン 冬瓜のスープ タピオカココナッツミルク	鶏肉 えび・豚肉 豚肉	はい芽米春雨・油・砂糖ごまタピオカ・ココナッツミルク	きゅうり・生姜・長ネギ 玉ねぎ・きゅうり・きくらげ 冬瓜	ナンプラー・レモン汁 塩・こしょう・鶏がら	エネルギー: 947kcal P: 37.2g F: 35.9g C: 115.2g





	献立	体をつくる食べ物	力のもとになる食べ物	体の調子を整える食べ物	主な調味料	栄養価
19日	麦ごはん 赤魚の中華あんかけ イカとキクラゲの中華サラダ 豆腐ス一プ 牛乳	赤魚イカ豆腐牛乳	はい芽米・押麦砂糖・片栗粉 ごま油	キャベツ・きゅうり・もやし	醤油・酢・鶏がら 醤油・塩・鶏がら 醤油・みりん・鶏がら	エネルギー: 729kcal P: 32.9g F: 19.4g C: 104.3g
20日	ごはん 肉じゃが ごま酢あえ きのこの味噌汁 牛乳	牛肉 ハム 油揚げ 牛乳	はい芽米 じゃがいも・しらたき・砂糖 砂糖・ごま	玉ねぎ・にんじん (キャベツ・きゅうり・にんじん しめじ・舞茸・えのき	酒・醤油・みりん 醤油・酢・塩 味噌	エネルギー: 927kcal P: 36.7g F: 28.8g C: 127.8g
	五穀ごはん ちゃんちゃん焼き わかめとツナの和え物 むらくも汁 牛乳	鮭 ツナ・わかめ 卵・かまぼこ 牛乳	はい芽米・五穀 バター マヨネーズ 麩・片栗粉	切干大根	味噌・醤油・塩・酒醤油醤油・昆布だし	エネルギー: 799kcal P: 36.6g F: 30.6g C: 91.1g
	ごはん ホワイトシチュー キャベツのサラダ 野菜ジュース	鶏肉	はい芽米じゃがいも・バター・薄力粉砂糖・油	玉ねぎ・にんじん・コーン・ほうれんそう キャベツ・にんじん・大根・きゅうり 野菜ジュース		エネルギー: 819kcal P:21.4g F:19.8g C:136.6g
	麻婆丼 もやしのゴマダレサラダ チンゲン菜のスープ 牛乳	豚肉・豆腐 (本) 牛乳	はい芽米・春雨・ごま油ごま油・おりごま・砂糖・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・		醤油・コチュジャン・豆板醤 醤油・酢 醤油・塩・鶏がら	エネルギー: 781kcal P: 30.8g F: 22.6g C:11.8g

食材の購入の都合により、多少変更することもあります P:たんぱく質 F:脂質 C:炭水化物 栄養の基準値 エネルギー 830kcal たんぱく質 29.0g 脂質 27.0g



	献立	体をつくる食べ物	力のもとになる食べ物	体の調子を整える食べ物	主な調味料	栄養価
26日	松茸もどきごはん 鶏の塩焼き 豚汁 お月見デザート 牛乳	鶏肉 豚肉・油揚げ 牛乳	はい芽米 マヨネーズ こんにゃく・さつまいも 白玉・黒蜜	ブロッコリー	醤油・酒・松茸吸い物 塩・酒・こしょう 味噌・いりこだし	エネルギー: 1006kcal P: 42.3g F: 34.1g C: 127.2g
27日	ごはん カラスカレイの煮つけ ひじきとツナのサラダ もやしの味噌汁 牛乳	カレイ ツナ・ひじき 油揚げ 牛乳	はい芽米砂糖マヨネーズ	きゅうり・コーン・にんじん	酒・醤油・みりん 醤油・昆布だし 味噌	エネルギー: 721kcal P: 37.5g F: 20g C: 94.2g
28日	ごはん お好み焼き 小松菜の煮びたし 鶏肉の味噌汁 牛乳	豚肉 厚揚げ 鶏肉 牛乳	はい芽米 薄力粉・天かす 砂糖 じゃがいも	キャベツ・しょうが・ 小松菜・にんじん 玉ねぎ・白菜・ねぎ	ソース・かつおだし 醤油・みりん 味噌	エネルギー: 822kcal P: 33g F: 21.5g C: 121g
29日	揚げパン パンプキングラタン マカロニサラダ レモンスープ 牛乳	鶏肉·チーズ·牛乳 ハム·ヨーグルト 豚肉 牛乳	コッペパン・油・砂糖 薄力粉・バター マカロニ・マヨネーズ 日本	かぼちゃ・コーン・ブロッコリー ()) きゅうり・にんじん 白菜・にんじん・玉ねぎ	塩・こしょう 塩・こしょう レモン汁・塩・こしょう	エネルギー: 912kcal P: 32.3g F: 40.4g C: 104.9g
1			_			

30日

(金)





