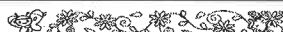


[illegible]

[illegible]

2021年 4月28日(水)		2021年 4月30日(金)	
献立名/食品名	kcal	献立名/食品名	kcal
【牛乳】	138	【牛乳】	138
★牛乳		★牛乳	
【炊き込みごはん】	374	【はいがごはん】	303
はいがまい		はいがまい	
鶏肉		【鶏の塩麹いため】	233
清酒(純米酒)		鶏肉	
干し椎茸		塩麹	
にんじん		清酒(純米酒)	
グリーンピース(冷凍)		食塩	
しょうが		綿実油	
うすくちしょうゆ		ブロッコリー(冷凍)	
清酒(純米酒)		ぶなしめじ	
本みりん		玉葱	
昆布だし		赤ピーマン	
削り節		キャベツ	
水		しょうが	
【豚じゃが】	155	ガーリックパウダー	
豚肉		三温糖	
清酒(純米酒)		こいくちしょうゆ	
じゃがいも		食塩	
糸こんにゃく		かたくり粉	
玉葱		綿実油	
にんじん		【大根のみそ汁】	54
きぬさや(冷凍)		玉葱	
綿実油		だいこん	
上白糖		おつゆふ	
本みりん		ぶなしめじ	
こいくちしょうゆ		葉ねぎ	
うすくちしょうゆ		赤みそ	
削り節		白みそ	
水		昆布だし	
【若竹汁】	45	削り節	
たけのこ(ゆで)		水	
カットわかめ			
★木綿豆腐			
葉ねぎ			
食塩			
うすくちしょうゆ			
昆布だし			
かつお加工品(削り節)			
水			
	712		728

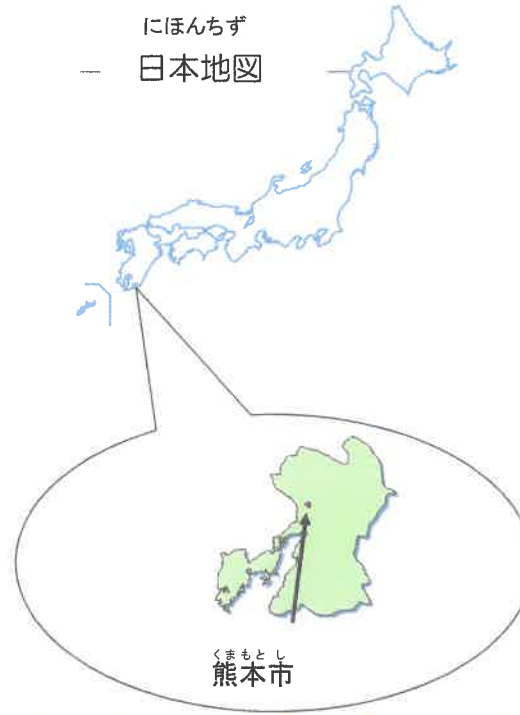
★ドリカムにんじん★

大おらずに「にんじん」を使用した日には、そのメニューの中に季節の型抜きをした「にんじん」を学校全体で10個入れています。毎月2種類あります。あなたのおかずの中に入っているかもしれません。見つけたら、教えてください。



4月はさくらとチューリップです。

にほんちず
— 日本地図



くまもとけん きょうどりょうり 熊本県の郷土料理

じる つぼん汁

4月21日の献立は、熊本県の郷土料理「つぼん汁」です。人吉(ひとよし)・球磨(くま)地域に伝わる郷土料理で、お祝いの席やお祭りの時に食べられている汁物です。つぼん汁は「つぼ」とよばれる深い椀に入れて食べられていたことから、「つぼの汁」がやがて「つぼん汁」と呼ばれるようになりました。



※栄養価(kcal)は中高等部のエネルギー量を記載しています。中高等部の1に対して、小学部低学年が約7割、小学部高学年は約8割の栄養価になります。

※献立は材料搬入の都合により変更することがあります。