

全国の和食給食

世界のメニュー-韓国

11日(月)	12日(火)	13日(水)	14日(木)	18日(月)	19日(火)
[牛乳] ★牛乳	[牛乳] ★牛乳	[牛乳] ★牛乳	[牛乳] ★牛乳	[牛乳] ★牛乳	[牛乳] ★牛乳
むぎごはん	ごはん	ごはん	ごはん	黒糖パン	ごはん
はいが精米 むぎ	はいが精米	はいが精米	はいが精米	△黒糖パン	はいが精米
おかきあげの あんかけ	じゃがいものそぼろ煮	たまご焼き	ズンドウブチゲ	鮭とほうれん草の グラタン	あつあげしょうが焼き
さば 塩 米粉 三色あられ 米揚げ油 干し椎茸 わかめ かつおだし 出汁昆布 削り節 うすくちしょうゆ みりん すだち果汁 かたくり粉	とりミンチ 米油 じゃがいも 玉葱 あつあげ にんじん さんどまめ かつお昆布だし 出汁昆布 削り節 うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ さとう 酒 みりん かたくり粉	●たまご かつお昆布だし 出汁昆布 削り節 うすくちしょうゆ かす汁 豚モモ肉 だいこん にんじん ごぼう じゃがいも つきこんにやく うす揚げ 青ねぎ かつお昆布だし 出汁昆布 削り節 白みそ 酒かす うすくちしょうゆ 塩	豚モモ肉 にんにく しょうが 米油 とうふ 玉葱 ごぼう にんじん エリンギ 青ねぎ 鳥がらだし とりガラ 塩 赤みそ 水あめ こいくちしょうゆ さとう 酒 みりん 豆板醤 ごま油	さけ 塩 こしょう 白ワイン とりモモ肉 玉葱 ほうれん草 生しいたけ じゃがいも 米油 鳥がらだし とりガラ 塩 こしょう ★牛乳 白ワイン コーンスターチ ★バター ★プロセスチーズ	あつあげ こいくちしょうゆ みりん しょうが おひたし キャベツ にんじん もやし ほうれん草 ちりめんじゃこ こいくちしょうゆ 酒 みりん ごま とうふとわかめの みそ汁 玉葱 とうふ わかめ えのきだけ 青ねぎ かつお昆布だし 出汁昆布 削り節 みそ
ふゆやさい ぶた 冬野菜と豚の ごま炒め煮	ほうれん草のおひたし		もやしのナムル	野菜スープ	
米油 だいこん はくさい にんじん あつあげ エリンギ かつお昆布だし 出汁昆布 削り節 さとう うすくちしょうゆ 酒 白ごま ごま油	ほうれん草 はくさい こいくちしょうゆ みりん 酒 花かつお		豆もやし にんじん こまつな こいくちしょうゆ さとう みりん 酒酢 ごま油 白ごま	ベーコン 玉葱 にんじん キャベツ セロリー パセリ ホールコーン 鳥がらだし とりガラ うすくちしょうゆ 酒 みりん 塩 こしょう さとう かたくり粉	
三色あられ 成分表 もち米 青のり 食塩 しょうゆ	いかなごのくぎ煮 いかなごつくだ煮 いかなごくぎ煮 成分表 いかなご 上白糖 しょうゆ みりん しょうが みずあめ				
899kcal	803kcal	737kcal	775kcal	799kcal	664kcal

