

学校給食予定献立表



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)
11日(水)	ぎゅうにゅう	206		○		小(1~3)	13日(金)	ぎゅうにゅう	206		○		小(1~3)
ぎゅうにゅう	こめ	80	○			678	ぎゅうにゅう	しょうパン	50	○			618
ビーフカレー	ぎゅうにく	40		○			イチゴジャム	イチゴジャム	15	○			
	じゃがいも	50			○	小(4~6)	しょうパン	ウインナー	20		○		小(4~6)
コールスロー	たまねぎ	40			○	735	イチゴジャム	じゃがいも	50			○	679
サラダ	にんじん	15			○		ポトフ	たまねぎ	40			○	中・高
イチゴゼリー	グリーンピース	5			○	907	ミンチカツ	キャベツ	40			○	893
	にんにく	0.2			○			にんじん	20			○	
	しょうが	0.2			○			さやいんげん	10			○	
	あぶら	1	○					しろワイン	1				
	カレールウ	18	○					しお こしょう					
	ケチャップ	1						とりがらスープ					
	ウスターソース	1						ミンチカツ	50		○		
	とりがらスープ							あぶら	2	○			
	キャベツ	40			○		16日(月)	ぎゅうにゅう	206		○		小(1~3)
	きゅうり	10			○		ぎゅうにゅう	こめ	80	○			607
	にんじん	5			○		ごはん	さわら	60		○		小(4~6)
	ホールコーン	10			○		さけ	しおこうじ	2			647	
	あぶら	2	○				さわらの	ぶたにく	10		○		中・高
	さとう	0.5	○				しおこうじやき	ごぼう	20			○	803
	りんごす	4					ごもくきんぴら	にんじん・ピーマン	10			○	
	しお こしょう							こんにゃく	15				
	イチゴゼリー	40	○					あぶら	1	○			
12日(木)	ぎゅうにゅう	206		○		小(1~3)	にらともやしの	さとう	3	○			
ぎゅうにゅう	こめ	80	○			585	みそしる	しょうゆ	3				
ごはん	あじつけのり	1.5		○				さけ	1				
きのしえん	とりにく	50		○		小(4~6)		にら	10			○	
佐野支援の	しょうが	0.3			○	626		もやし・たまねぎ	20			○	
あじつけのり	さけ	1				中・高		しめじ	5			○	
	みりん	2				779		うすあげ	5			○	
	しょうゆ	4						みそ	10			○	
	ちくわ	10		○				だしじる					
	たけのこ	30			○		17日(火)	ぎゅうにゅう	206		○		小(1~3)
	にんじん	20			○		ぎゅうにゅう	こめ	80	○			584
	さやいんげん	10			○		そぼろどんぶり	とりミンチ	50		○		小(4~6)
とりのてりやき	ほししいたけ	1			○			だいずミンチ	5		○		633
たけのこの	しょうゆ	3						たまねぎ	50			○	
ときに	さけ	1						にんじん	20			○	
	みりん	2						ほししいたけ	1			○	中・高
ぶたじる	さとう	2	○					グリーンピース	5			○	782
	だしじる							しょうが	1			○	
	かつおぶし	1			○			あぶら	1	○			
	ぶたにく	10			○			さとう	6.5	○			
	じゃがいも	30			○			しょうゆ	8				
	だいこん	25			○			さけ・みりん	2				
	にんじん	5			○			ツナ	10		○		
	ごぼう	15			○			キャベツ	40			○	
	ねぎ	5			○			にんじん	5			○	
	こんにゃく	15			○			さとう	3	○			
	あぶら	1	○					す	4				
	さけ	1						しお					
	みそ	8			○			しょうゆ	0.5				
	だしじる												

にゅう がく しん きゅう

入学・進級おめでとうございます

はな たよ がくち き きせつ しんねんど

花の便りが各地で聞かれる季節になりました。いよいよ新年度のスタートです。

こ どもたちが元気に学校生活を送れるように、安心・安全に留意し、心を込めて

給食を作っていくたいと思ひます。1年間よろしくお願ひ致します。

分量は小(1~3)は小(4~6)の約9割、中学部・高等部は約1.3倍になります。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



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)
18日(水)	ぎゅうにゅう	206		○		小(1~3)	20日(金)	ぎゅうにゅう	206		○		小(1~3)
ぎゅうにゅう	キャロットパン	50	○			639	ぎゅうにゅう	ごはん	80	○	○		617
キャロットパン	ハンバーグ	50		○			ぶたにく	あつあげ	30		○		小(4~6)
ハンバーグ	たまねぎ	30			○	小(4~6)	じゃがいも	たまねぎ	20		○		670
トマトソース	にんじん	10			○	697	にくじゃが	にんじん	60	○			中・高
さつまいもの はちみつあえ	マッシュルーム	5			○	中・高	くきわかめと だいこんの すのもの	グリーンピース	40			○	830
コンソメスープ	トマトみずに あぶら	15		○		948		いとこんにやく	5				
	あかワイン	2						あぶら	20		○		
	ケチャップ	5						さとう	1	○			
	ウスターソース	1						しょうゆ	5	○			
	とりがらスープ しお こしょう							さけ	8				
	さつまいも	50			○			みりん	2				
	あぶら	1			○			だしじる	3				
	はちみつ	10			○			くきわかめ	5		○		
	しょうゆ	0.3						だいこん	30			○	
	ベーコン	10			○			きゅうり	15			○	
	キャベツ・たまねぎ	30			○			にんじん	5			○	
	にんじん	10			○			さとう	3		○		
	しろワイン	2						す	6				
	とりがらスープ しお こしょう							しお	1				
								しょうゆ	1				
19日(木)	ぎゅうにゅう	206		○		小(1~3)	23日(月)	ぎゅうにゅう	206		○		小(1~3)
ぎゅうにゅう	こめ	60	○			583	ぎゅうにゅう	オリーブパン	50	○			648
たけのこ ごはん (すくなめ)	たけのこ	15			○	小(4~6)	オリーブパン	にくだんご	40		○		小(4~6)
ごもくうどん	にんじん	5			○	633	にくだんご	だいたみずに	15		○		726
フルーツ ミックス	うすあげ	10			○	中・高	シチュー	たまねぎ	40			○	中・高
	しょうゆ	5				781	かぼちゃサラダ	にんじん	20			○	937
	さけ	2						セロリ	5			○	
	みりん	3						マッシュルーム	5			○	
	だしじる							ブロッコリー	25			○	
	うどん	10	○					あぶら	1	○			
	とりにく	30			○			ハヤシルウ	10	○			
	かまぼこ	10			○			ケチャップ	3				
	はくさい	30			○			トマトピューレ	4				
	にんじん	10			○			あかワイン	3				
	ほうれんそう・ねぎ	5			○			とりがらスープ こしょう					
	ほししいたけ	1			○			かぼちゃ	30			○	
	しょうゆ	8			○			たまねぎ	5			○	
	みりん	5			○			きゅうり	15			○	
	だしじる				○			ホールコーン	10			○	
	みかんかんづめ	20			○			エッグケアマヨネーズ	10	○			
	りんごかんづめ	15			○								
	ももかんづめ	16			○								

給食の内容は

ぎゅうにゅう



まいにち1ぼんつきます。のこさずのみましよう。

パン



(週1~2回)

コッペパン、しょくパン、こくとうパン、レーズンパン、フルーツミックスパン、キャロットパン、チーズパン、こめこパンなどがあります。

ごはん (週1~2回)



しろいごはん、カレーライス、たきこみごはん、いろいろなどんぶりやませごはんなどがあります。

【滋賀県産キヌヒカリの胚芽米を使用しています。】

めんるい

(月1~2回)



スパゲティ、やきそばうどんなどがあります。

おかず



いろいろなやさいやにくるい・さかな・とうふあげ・たまご・かいそう・きのこ・まめるいがいっています。にもん・あげもの・やきものサラダ・あえものなどのりょうりになってでできます。

デザート



ゼリー、ヨーグルト、くだものなどがつきます。

献立表は、毎月2回、給食だよりは毎月1回発行します。

学校給食は、みなさんのからだの成長や健康の維持に必要な栄養素がたくさん入っています。残さないようにしっかり食べてください。



(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。)