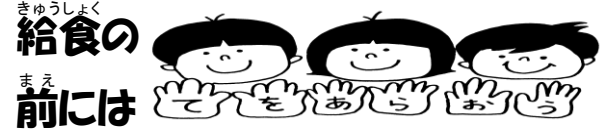


学校給食予定献立表



献立名	使用材料	グラム	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	き	あか	みどり	エネルギー (カロリー)
24日(火)	ぎゅうにゅう	206		○		小(低)	26日(木)	ぎゅうにゅう	206		○		小(低)
ぎゅうにゅう	こめ	80	○			633	ぎゅうにゅう	こめ	80	○			619
ごはん	ぶたミンチ	30		○		小(高)	ごはん	とりにく	50		○		小(高)
マーボーとうふ	とうふ	90		○		688	すどり	しょうが・にんにく	0.2				672
はるさめサラダ	たまねぎ	30			○	中・高	はくさい	しょうゆ1.5	1				832
	たけのこ	10			○	847	そばろスープ	かたくりこ	8				
	はくさい	30			○			あぶら	2				
	ねぎ	5			○			たまねぎ	40			○	
	ほししいたけ	1			○			にんじん・たけのこ	20			○	
	にんにく・しょうが	0.3			○			ピーマン	10			○	
	あぶら	1	○					ブロッコリー	20			○	
	あかみそ	6		○				ほししいたけ	1			○	
	さとう	1.5	○					にんにく・しょうが	0.3			○	
	しょうゆ	3.5						あぶら	0.5	○			
	さけ	2						さとう	6	○			
	トウバンジャン							す 7	5				
	とりがらスープ							しょうゆ	2				
	かたくりこ	2	○					さけ	2				
	ごまあぶら	1	○					とりがらスープ	4		○		
	ハム	10		○				かたくりこ	4				
	はるさめ	7	○					ぶたミンチ	5		○		
	きゃべつ・きゅうり	15			○			はくさい	30			○	
	にんじん	5			○			にんじん・ねぎ	5			○	
	あぶら	1	○					しめじ	5			○	
	さとう	1	○					しょうが	0.3			○	
	しょうゆ・す	3						さけ	1.5			○	
	ねりからし							とりがらスープ	しおこしょう			○	
								かたくりこ	2	○			
								あぶら	0.5	○			
25日(水)	ぎゅうにゅう	206		○		小(低)	27日(金)	ぎゅうにゅう	206		○		小(低)
ぎゅうにゅう	こめ	70	○			640	ぎゅうにゅう	こめこパン	50	○			592
チキンライス	とりにく	30		○		小(高)	こめこパン	ほき	60		○		小(高)
とくにゅう	たまねぎ	30			○	687	しろみさかなの	しお こしょう	1				655
コーンスープ	マッシュルーム	5			○	中・高	ハーブやき	しろワイン	0.05				847
ヨーグルト	グリーンピース	5			○	829	ゆでやさしい	パセリ・バジル	2	○			
	オリーブオイル	3	○				カレースープ	こめこ	5	○			
	ケチャップ	18						オリーブオイル	2	○			
	ウスターソース	1						ブロッコリー	20			○	
	しょうゆ	0.3						キャベツ	20			○	
	しお こしょう							にんじん	10			○	
	ベーコン	10		○				イタリアンドレッシング	10			○	
	じゃがいも	30	○					ウインナー	10		○		
	たまねぎ	20			○			じゃがいも	30	○			
	ソテードオニオン	5			○			たまねぎ	30			○	
	クリームコーン	30			○			にんじん	10			○	
	にんじん	5			○			さやいんげん	10			○	
	パセリ	0.5			○			にんにく・しょうが	0.2			○	
	とくにゅう	20		○				あぶら	0.5	○			
	ホワイトルウ	5	○					カレールウ	8	○			
	しろワイン	2						ケチャップ	0.5				
	とりがらスープ							ウスターソース	0.5				
	しお こしょう							カレーこ					
	あぶら	0.5	○					とりがらスープ					
	ヨーグルト	80		○									

ソテードオニオン
せんしゅう
は泉州でとれた甘
みのあるたま
ねぎを
いた
炒めたものです。

楽しい給食時間になるように、こんなことを守りましょう



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。

