

学校給食予定献立表

手をふくものは
せいけつに!



せいけつな
ハンカチ
(タオル)

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)
17日(月)	ぎゅうにゅう	206		○		小(低)	19日(水)	ぎゅうにゅう	206		○		小(低)
ぎゅうにゅう	こめ	80	○			592	ぎゅうにゅう	ハニーバンズ	50	○			578
ごはん	とりにく	60		○		小(高)	とりにく	しお こしょう	50		○		小(高)
	しょうが	0.5			○	674	ハニーバンズ	しょうゆ	1				645
	しょうゆ	2				中・高	とりにくの	リンゴピューレ	3				中・高
すどり	さけ	2				829	バーベキュー	しろワイン	2				809
	かたくりこ	8	○				ソースやき	じゃがいも	60	○			
	あぶら	2	○				じゃがいもの	ほうれんそう	10			○	
たまごスープ	たまねぎ	50			○		マヨネーズ	ホールコーン	10			○	
	にんじん	15			○		いため	エッグケアマヨネーズ	10	○			
	たけのこ	15			○		ABCマカロニ	しお こしょう	10		○		
	ブロッコリー	20			○		ベーコン	ABCマカロニ	10			○	
	にんにく・しょうが	0.3			○		たまねぎ	たまねぎ	40			○	
	あぶら	0.3	○				キャベツ	キャベツ	30			○	
	さとう	4	○				にんじん	にんじん	10			○	
	す	6					パセリ	パセリ	0.5			○	
	しょうゆ	2					しろワイン	しろワイン	1			○	
	さけ	2					とりがらスープ	とりがらスープ				○	
	とりがらスープ						しお こしょう	しお こしょう				○	
	かたくりこ	2	○				20日(木)	ぎゅうにゅう	206		○		小(低)
	たまご	20			○		ぎゅうにゅう	こめ	80	○			554
	チンゲンさい	20			○		とりにく	ぎゅうにく	30		○		小(高)
	にんじん	10			○		にくとうふ	やきとうふ	40		○		630
	しめじ	5			○		どんぶり	たまねぎ	60			○	
	ねぎ	5			○		さきみと	にんじん・しろねぎ	10			○	中・高
	さけ	2					はくさいの	いとこんにやく	20				776
	しお こしょう						ポンずあえ	あぶら	1	○			
	とりがらスープ							さとう	5	○			
	ごまあぶら	1	○					しょうゆ	8				
18日(火)	ぎゅうにゅう	206		○		小(低)		さけ・みりん	2				
ぎゅうにゅう	こめ	80	○			642		だしじる					
ごはん	さば	60		○		小(高)		とりさきみ	10		○		
	しお					711		わかめ	0.5		○		
さばの	カレーこ	8	○			中・高		はくさい	40			○	
カレーこやき	こむぎこ	2	○			884		ポンずしょうゆ	5				
	オリーブオイル	2	○				21日(金)	ぎゅうにゅう	206		○		小(低)
みそけんちん	とうふ	40		○			ぎゅうにゅう	こめ	80	○			617
	だいこん	40			○		ごはん	ひじき	1		○		小(高)
	こまつな	10			○			こまつな	15			○	694
	にんじん	15			○		ひじきと	しょうゆ・みりん	1				
	ごぼう	15			○		こまつなの	ごま・ごまあぶら	1	○			中・高
	ねぎ	10			○		ふりかけ	にくだんご	50		○		849
	こんにやく	20			○			あぶら	2	○			
	さといも	20	○					はるさめ	10	○			
	あぶら	1	○					はくさい	50			○	
	みそ	5		○				たまねぎ	40			○	
	さけ	2						たけのこ・にんじん	15			○	
	みりん	2						ねぎ	10			○	
	だしじる							さけ	2			○	
								しょうゆ	3			○	
								とりがらスープ				○	
								しお こしょう				○	
								きりぼしだいこん	8			○	
								にんじん	10			○	
								えのきだけ	5			○	
								さとう	3	○			
								す	5				
								しょうゆ	0.5				
								しお					



(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

冷たい水ですが、
しっかり洗いましょう!



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)
25日(火)	ぎゅうにゅう	206		○		小(低)	27日(木)	ぎゅうにゅう	206		○		小(低)
ぎゅうにゅう	こめ	80	○			571	ぎゅうにゅう	こめ	80	○			557
ごはん	ちくわ	35		○		小(高)	ごはん	とりにく	50		○		小(高)
ちくわの いそべあげ	こむぎこ	5	○			639	さけ	しおこうじ	2				625
わふうポトフ	かたくりこ	2	○			中・高	とりにくの しおこうじやき	みりん	2				中・高
	あおのり	0.03		○		810	はくさい	ほうれんそう	40			○	776
	たまご	3		○			ほうれんそうの もみのり	にんじん	20			○	
	あぶら	3		○			いそかあえ	もみのり	10	○			
	とりにく	30		○			ふたじる	みりん	1				
	じゃがいも	50			○			しょうゆ	2				
	だいこん	40			○			ぶたにく	10				
	たまねぎ	40			○			あつあげ	20				
	にんじん	20			○			だいこん	30				
	さやいんげん	10			○			にんじん・ねぎ	5				
	だしじる				○			なましいたけ	5				
	しょうゆ	2			○			ごぼう	15				
	さけ	2			○			さといも	25	○			
	みりん	2			○			みそ	5				
	しお こしょう				○			あかみそ	3				
					○			だしじる					
					○			あぶら	1	○			
26日(水)	ぎゅうにゅう	206		○		小(低)	28日(金)	ぎゅうにゅう	206		○		小(低)
ぎゅうにゅう	こめ	80	○			642	ぎゅうにゅう	こめ	80	○			605
ポークカレー	ぶたにく	40		○		小(高)	さけきりみ	50			○		小(高)
ブロッコリーと キャベツの サラダ	じゃがいも	40	○			723	ごはん	しお	2				680
	たまねぎ	50			○	中・高	さけのしおやき	さけ					中・高
	にんじん	15			○	893	ぶたバラ	ぶたにく	20			○	845
	にんにく・しょうが	0.3			○		だいこん	だいこん	60			○	
	ソテードオニオン	5			○		だいこんのはと じゃがいもの とうにゅう みそしる	さやいんげん	5			○	
	あぶら	1		○				つちしょうが	1			○	
	カレールウ	18		○				あぶら	1	○			
	カレーこ				○			さとう	5			○	
	ケチャップ	1			○			しょうゆ	2			○	
	ウスターソース	1			○			さけ・みりん	2			○	
	とりがらスープ				○			だしじる				○	
	ブロッコリー	20			○			だいこんのは	10			○	
	キャベツ	20			○			たまねぎ	30			○	
	にんじん	10			○			じゃがいも	30	○			
	ホールコーン	5			○			みそ	8			○	
	だいちフレック	0.8		○				とうにゅう	10			○	
	あぶら	2		○				だしじる				○	
	さとう	0.5		○								○	
	す	3			○							○	
	しょうゆ	1			○							○	
	しお こしょう				○							○	

2月の最終日「28日」の【ぶたバラだいこん】
と【だいこんのはとじゃがいものとうにゅうみそしる】
で使用するだいこんは、佐野支援産です。
昨年さくねんの秋あきに、高等部こうとうぶの皆さんみなでタネたねをまき栽培さいばい
してくれたもので、やっと大きくなりました。
前日ぜんじつの27日に収穫しゆかくし、冷たい水つめみずできれいに洗あら
て給食室きゆうしょくしつまで運はこんでくれます。寒さむくなると甘あまくて柔やわ
らかい大根だいこんを、ぜひ味あじわってください。
栽培さいばいしてくれた高等部こうとうぶの皆さんみなに感謝かんしゃして残のこさず
いただきます。

根も葉も茎も丸ごとすべ
て食べられる大根です。



(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。)