令和2年9月(N0.3 <i>)</i>											
مُنْ مُ تُمْ اللَّهُ ا	きゅうしょく ・ 仏人	پ ا	L,	-	± **	だて	ひょう	しょくじの			
字 松	給食	Ì	<u>'</u> T	-	田人	\ /	天	まえには		Jana Jana	My Ching
J 1			<u> </u>			<u> </u>	<u> </u>	みんには		க) (5	
また。 だて めい 献 立 名	使用材料	グラム 小4~6	あか	みど	エネルギー	献 .	だて めい 立 名	使用材	りょう グラム 料 「小4~6 年公皇	きあか	
		、年分量丿		IJ	(カロリー)				しサガ里	/ ~	り (カロリー)
	ぎゅうにゅう こめ	206 70 C	$\langle \circ \rangle$		小(低) 562	18日 ぎゅうし		ぎゅうにゅう こめこナン (206 (3) 50) 小(低) 601
[] [] [] [] [] [] [] [] [] []	12 O	30	10		302	3 9 7 ((C (P)	あいびきミンチ		-1 1	
ハムピラフ	たまねぎ	30		0	小(高)	こめこ・	ナン		20		
	ホールコーン	10		0	607			たまねぎ	50		O 671
ABCマカロニ スープ	オリーブオイルしろワイン	2 0			中·高	だいずのキーマス		にんじん			O O 中·高
	しおこしょう	2			737	4-47	<i>7 V</i> –	マッシュルーム			O 中·高 O 849
みかんかんづめ	とりにく **	20	0		, , ,	ささみ	۲	トマトみずに	20		
	ABCマカロニ 💝	10 C		_			んそうの	にんにく・しょ	うが 0.5	5	00
4 9	たまねぎ	30		0		サラダ		あぶら カレーこ	1		
	キャベツにんじん	30 10		00				カレーこ る			
	しろワイン	2						ウスターソース	1		
	とりがらスープ							ケチャップ	Ę	5	
	しおこしょう						华飘	しょうゆ	0.5		
16日(水)	みかんかんづめ ぎゅうにゅう	40 206	0	0	小(低)	/		あかワイン とりがらスープ	2	<u>'</u>	
ぎゅうにゅう	<u> こゆ / にゅ /</u> こめ	80 C			が(配) 626	13.00		しお			
	ぶたにく ぬ	30	0					とりささみ 🖧	3 10		
ごはん	1/96/22	15	0		小(高)			ほうれんそう	15		0
)+ -)# 5 + v	かまぼこ	15	0		701			きゃべつ	20		
はっぽうさい	たまねぎ しばくさい (場別)	40 40		00	中·高			にんじん コーンドレッシ			0
さつまいもの	にんじん いん	10		lŏ	891	23日	(水)	ぎゅうにゅう	206) 小(低)
はちみつかけ	たけのこ	10		0		ぎゅうし		こめ	80		571
	ピーマン	10		0		3 .2		ぶたにく かぼちゃ	40		
	ほししいたけ にんにく・しょうが	0.3		00		こめ	4	かぼちゃ 🍪 たまねぎ 🏽 🎉	50 3 40		〇 小(高) 〇 648
44	あぶら	1 0.3				かぼち	ゃの	ごぼう	20		
- American	しょうゆ	5				にくじ		いとこんにゃく	20		中·高
(Secolar Seco	さけ	2				ふうに		さやいんげん	_B 10		O 793
\bigcirc	とりがらスープ しお こしょう					きゃべ	0 K	あぶらさとう	1		
	[じお こしょう]	1 0					フこ だいこんの	· ·	-		
	さつまいも	40				ゆかり		さけ	2	<u> </u>	
	はちみつ	10 C				Feet Emileral	>	みりん	2	2	0
170/+>	あぶら	2 (_		ルノがヽ			だしじる	<u></u>	.	
17日(木) ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう こめ	206 80 C			小(低) 599			きゃべつ きりぼしだいこ	》 20 ん 6	.	
	さんま	<u>30</u> 40	10					ゆかり	0.5		
ごはん	しょうが	2		0	小(高)			しょうゆ	0.3		
* / * 0	ごまあぶら マ	0.6	_		656			4 11			
さんまの かわりに	あかみそ さとう	3 5 C			中·高	91	13	בולל	_00		*
7 7/10	さけ	6			764	1	Win	PR WING	2 (1)		20 1
けんちんに	しょうゆ	2				1	州		~ ~ // @	0 1	37 8h
	j J. b. XXXX	3				15	到剧情		7	1	85 50
	トウバンジャン	<u>-</u> 5			Wn.	V/E	ELL ON	790	1	1 4	SUZAR
	ぶたにく へ とうふ	40	00			U					200
	はくさい	40		0	//		1/4		5	1	V
	だいこん	30		0	V				5	T.	
14 SS	こまつな にんじん	10		0						3	
(Lech with with which	しょうが	10 0.3		00		6	" "3	马小 清	耐	35	- 6
	あぶら	1 (**	<i>d</i> ,	SP	14 ° 14	***		Va -
	しょうゆ	4				7		9 U' 7~	11	1,	17 1
	さけ	2				13	Ath I	1	A 34C		X i
	みりん だしじる しお	3				Ų	A)	1	- N	7	y .
	かたくりこ	2									
	(// 3 ++ 1/4 6/5	0 to 0 to		-							

令和2年9月(N0.4 <i>)</i>									
がっこう ユ	給食	\ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \	τ _	ľ	- ^	だ て ひょう	m m m	m mm m	* ~
			٦ <u>'</u>	F'	田太	立表			
		را	<u> </u>	<u> </u>	ו /ני ו	<u> </u>			
こん だて めい	し よう ざい	グラム	+	ある	タ エネルギー ニ	こん だて めい	し よう ざい りょう	グラム あ み あ よ	エネルギー
献 立 名	使用材	_{りょう} クラム 料 (小4~6) 年分量)	ਣ	あかし	- リ (カロリー)	献 立 名	使用材料	小4~6 さ ム ⊂	(カロリー)
24日(木)	ぎゅうにゅう	206		\overline{O}	小(低)	29日(火)	ぎゅうにゅう		小(低)
ぎゅうにゅう	こめ		0		592	ぎゅうにゅう	こめ	80 🔾	635
	とりにく 🛂	10		0			あじ	60 0	_
たきこみごはん	うすあげる	7 10			小(高)	ごはん	しお		小(高)
)	にんじん	10			676	k)	さけ	2	702
にくだんごの みぞれに	ほししいたけ しょうゆ			١		あじの なんばんづけ	かたくりこあぶら	10 O	中•高
みてれた		6 みり, 3			中·高 836	なんはんづり	たまねぎ	30	中·高 872
はくさいの	しお だしじる	<i>(x) i</i>				ぶたじる	にんじん	10	072
ポンずあえ	にくだんご	50		o			ピーマン	10 0	
	あぶら	2					す	8	
	たまねぎ	9 40					きとう	3 0	
	たけのこ・にん						しょうゆ	3	
	だいこんおろし	30) //		しお		(D/D)
# 34	しょうゆ	5 3				<u>~</u>	ぶたにく	10 O O	
(Fritz. Brudon)	さけ・みりん だしじる しお	3			V		とうふ じん	20 O	//
\vee	かたくりこ	3				(The Continue of the Continue	にんじん・ごぼう	15	
	はくさい	40					さといも	30 0	ν ch
	だいずフレーク	2		0			ねぎ	5 0	
	にんじん	10)		あぶら	1 0	
	ポンずしょうゆ	3					42	8 0	//
25日(金)	ぎゅうにゅう	206		0	小(低)		उ र र	2	0
ぎゅうにゅう	こめ	80	0		570	30日(水)	だしじる ぎゅうにゅう	206	小(低)
ごはん	ぶたにく ふ あつあげ	30 40			小(高)	ぎゅうにゅう	2 b 20	206 O	が(風) 575
	キャベツ・たま			_) 650		ぎゅうにく	30 0	070
ホイコーロー	にんじん・ピー					たにんどんぶり			小(高)
	にんにく・しょ	うが 0.5			D 中·高		たまご	40	652
たまごと	あぶら	1	0		804	だいこんの	にんじん ()	10 0	
もやしのスープ	あかみそ	6	1	\circ		ゆずふうみあえ	しめじ		中・高
	しょうゆ	1					ねぎ	5 0	804
	さとうきけ	3	0				いとこんにゃく	20	
	しお こしょう	2					さとう	1 O 5 O	A WOODS
Carrie Carrier Stranger	たまごの	20	١,	\circ			しょうゆ	8	
	わかめの	g 0.5		00			さけ	2	
	もやし	30					みりん	4	
	にら・えのきだ	け 5) M	4	だしじる		No.
	さけ	2				Turum)	だいこん	40 0	
	しお こしょう				U	(Ex. 0 (43)	こまつな	10 0	//
28日(月)	とりがらスープ ぎゅうにゅう	206	H	0	小(低)		にんじん 第一次 ごま	10 0	
20口(月) ぎゅうにゅう	バターロール		0	\leq	622		 ゆずしぼりじる	<u> </u>	V
	とりにく。	40					t	3	
バターロール	ペンネージュ	30	0	-	小(高)		きとう	3 0	
	たまねぎ	40			650		しょうゆ	0.5	
ペンネの	にんじん 📡	<u>)</u> 15				しょっき ただ	なら かた	 おぼ	
クリームに	マッシュルーム	5			つ中・高	食器の正	しい並べ方を	覚えましょ	う!
七、ヘベルレ	ブロッコリー	30		(838				-
キャベツと トマトの	あぶら ホワイトルウ) 1 10	0					~ ↑	
スープに							•		
	しろワイン	20 3					*		
# pp.	とりがらスープ	J						Zwirk	_
	しお こしょう					ごはん	Will William	Lat	o
	キャベツ・たま			(" " " " " " " " " " " " " " " " " " "		
	トムト	10				lg V		15	
	ベーコン	10		0		ひだり		みぎ	
	しろワイン	√ 2							
	とりがらスープ しお こしょう								
	しわ こしよう				I	<u> </u>			