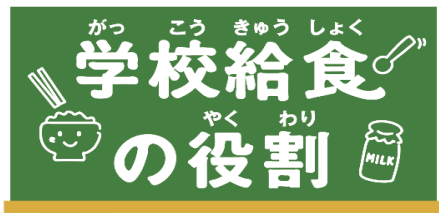


学校給食予定献立表

残さず
食べよう！！



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)
26日(月)	ぎゅうにゅう	206		○		小(低)	28日(水)	ぎゅうにゅう	206		○		小(低)
ぎゅうにゅう	アップルパン	50	○			601	ぎゅうにゅう	スパゲティ	50	○			587
アップルパン	たらきりみ	60		○		小(高)	ミート	あいびきミンチ	40		○		小(高)
しろみさかなのマヨネーズやき	しお こしょう					667	スパゲティ	たまねぎ	50			○	632
ミネストローネ	しろワイン	2				中・高	ウインナーと	にんじん	15		○	○	中・高
	エッグケアマヨネーズ	15	○			852	やさいのスープ	セロリ	5		○	○	763
	ベーコン	10		○			ヨーグルト	マッシュルーム	5		○	○	
	マカロニ	10	○					トマトみずに	20		○	○	
	たまねぎ	30			○			ソテードオニオン	4		○	○	
	にんじん	10			○			にんにく	0.3			○	
	きやいんげん	5			○			オリーブオイル	1	○		○	
	セロリ	5			○			ケチャップ	6			○	
	キャベツ	30			○			トマトピューレ	5			○	
	ホールコーン	5			○			ウスターソース	1			○	
	トマトみずに	20			○			とりがらスープ				○	
	にんにく	0.3			○			こしょう				○	
	オリーブオイル	1	○					ポークウインナー	10		○		
	ケチャップ	6						たまねぎ	30			○	
	しろワイン	1						にんじん	10			○	
	とりがらスープ							キャベツ	30			○	
	しお こしょう							じゃがいも	30			○	
								あぶら	0.5	○		○	
								しょうゆ	2			○	
								しろワイン	1			○	
								とりがらスープ				○	
								しお こしょう				○	
								ヨーグルト	80		○		
27日(火)	ぎゅうにゅう	206		○		小(低)	30日(金)	ぎゅうにゅう	206		○		小(低)
ぎゅうにゅう	こめ	65	○			582	ぎゅうにゅう	こめ	80	○			611
たけのごはん	とりにく	5		○		小(高)	ごはん	さのたまあじつけのり	60		○		小(高)
にくじゃが	うすあげ	10		○		651	さのたま	ぶたにく	60		○		696
コロッケ	たけのこ	15		○		中・高	あじつけのり	しょうが	0.5		○		856
けんちんに	にんじん	10		○		804	ぶたにくの	しょうゆ	5			○	
	ほししいたけ	1		○			しょうがやき	さけ	3			○	
	しょうゆ	6					みりん	みりん	3			○	
	さけ	2					わかめと	たまねぎ	50			○	
	みりん	3					キャベツの	にんじん	10			○	
	だしじる						みそしる	ピーマン	20			○	
	にくじゃがコロッケ	60		○				しろねぎ	15			○	
	あぶら	3	○					あぶら	2	○		○	
	ぶたにく	10		○				しお				○	
	とうふ	30		○				こしょう				○	
	だいこん	40			○			わかめ	0.5		○		
	にんじん	15			○			うすあげ	5		○		
	ごぼう	15			○			キャベツ	30			○	
	こまつな	10			○			にら	5			○	
	しろねぎ	10			○			みそ	8		○		
	こんにゃく	15			○			だしじる				○	
	あぶら	1	○									○	
	しょうゆ	3										○	
	さけ	2										○	
	みりん	2										○	
	だしじる											○	
	しお											○	



栄養バランスのとれた
食事を提供することで、
こどもたちの健康の保持増進を
図ります。



給食に地場産物を活用したり、
郷土食や行事食を提供したり
することを通じ、地域の文化や伝統に
対する理解と関心を深めます。



(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。)