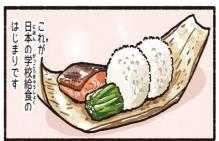
1月の給食目標 食予定献 感謝の気持ちをもって食事しよう! あか あ だて めい 立 名 使 用 材 料 だて めい **立 名** 使用材料 どり نخ き き 献 献 か (カロリー) (カロリー) 22日(月) O ぎゅうにゅう O ぎゅうにゅう 206 小(低) 24日(水) 206 小(低) めこナン ぎゅうにゅう 80 0 584 ぎゅうにゅう 50 0 544 にくだんご さのたまあじつけのり 0 0 1袋 50 0 こめこナン さば 小(高) たまねぎ 40 〇 小(高) ごはん 🏯 60 つちしょうが 0 646 にんじん 15 0 614 1 (パン3位) みそ 7 0 じゃがいも 30 O さのたま あじつけのり あかみそ 2 0 中·高 ブロッコリー 〇中・高 20 しょうゆ 1.7 784 ミートボール マッシュルーム 5 0 781 (ごはん2位) きとう 3.5 シチュー にんにく 0.5 0 さけ 3.5 あぶら 0 しゅんぎくの さばのみそに 10 0 みりん 2.5 ハヤシルウ 0 ツナあえ うすあげ 8 ケチャップ 2 (おかず4位) さといも 20 0 あかワイン 2 にんじん ウスターソース 8 0 1 のっぺいじる だいこん 20 0 とりがらスープ 0 こんにゃく 8 しお 0.1 <u>こしょう</u> ツナ ごぼう 0 0.03 8 しろねぎ 8 0 10 0 さけ しゅんぎく 15 O 1 だいずもやし うすくちしょうゆ 3 20 0 みりん 3 にんじん 8 0 だしじる しょうゆ 4.5 だしこんぶ きとう 0 1.5 かたくりこ だしじる 23日(火) ぎゅうにゅう 206 小(低) 25日(木) 206 小(低) Ο ぎゅうにゅう O こめ やきそばめん 100 O 542 ぎゅうにゅう 70 0 557 ぎゅうにゅう ぶたにく 40 やさいブイヨン たまご やきそば ○ 小(高) 小(高) キャベツ 40 こまつな 25 0 チャーハン ピーマン 8 0 614 あぶら 2 0 632 (めん1位) 0 たまねぎ 0 やきぶた 15 15 (ごはん3位) 〇中・高 ○中・高 こまつな にんじん 10 15 だいずもやし わかめスープ 727 \bigcirc 756 20 しお 0.5 2 0 はくさいの 0 あぶら しろねぎ 5 しょうゆ こめこの やきそばソース ちゅうかスープ 14 1 ももタルト ウスターソース さけ 1 しお・こしょう ケチャップ こめこの 5 (デザート1位) あぶら しお 0.1 スイートポテト 10 とりミンチ 0.03 15 0 こしょう (デザート2位) とうふ 25 0 とうふ 20 0 はくさい わかめ 0.5 15 O はくさい 0 たまねぎ 0 20 15 にんじん 8 0 にんじん 0 たまねぎ 15 0 しょうが 0.5 0 しょうゆ 2 あぶら 0 さけ さけ とりがらスープ しょうゆ しお 0.1 しお・こしょう とりがらスープ こしょう 0.01 こめこのももタルト こめこのスイートポテト 1袋

がっこう きゅうしょく 学校給食のはじまり









学校給食予定献立表

給食はたくさんの人に



				•		-	י יכי ו			ええられてできています。						
献 立 名	使用	ざい りょう 材料	グラム	き	あか	みどり	エネルギー	<u></u> 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(金)	ぎゅうにぃ	ъ ż	206		0		小(低)	30 F	(火)	ぎゅうにゅう	206		0		小(低)	
<u>ニロス</u>	チーズパン		50	\bigcirc			597		にゅう	<u>こめ</u>	80	\bigcirc			548	
(), (), (),	とりにく		50		0		007	C 1,5 /	(- 1,5)	とりにく	60	$^{\smile}$	0		0.10	
チーズパン	しお・こし	1 + 5			\cup		小(高)	ごはん		みりん	2				小(高)	
	さけ		1				661	C 12 /0		しおこうじ	6				613	
(パン1位)	にんにく		0.5			0	001	とりに	10	さけ	2				013	
	こむぎこ			0			中·高	1.5		はくさい	40			\cap	中•高	
チキンなんばん	かたくりこ	-	5				832	Casc) U Y G	にんじん	10			δ	中·同 747	
15	あぶら	_		0			832	はくさ	w	ほそぎりこんぶ	10		0		/4/	
(おかず2位)	さとう			δ				こんぶ		ごま	0.9					
	しょうゆ		2	\cup					い うみあえ							
むしやさい	す		3					בנה ל עלו	りみめん	c こ / ゆずしぼりじる	2.3 1.8	\cup				
むしからい	り タルタル:	1-7						こんさ	o	ゆりしはりしる す				0		
ジュリエンヌ	ブロッコリ		1袋 15	0				しんさ		· ·	3.6					
ンユリエンメ スープ	/ ロッコ・ じゃがい ;			0		0		₩ 9 L	9	しお	0.18					
^-/	にんじん		25 10			0				うすあげ ごぼう	10		0			
			10							にんじん	15 8					
	しお・こ キャベツ		25			0				だいこん	15			00		
	たまねぎ		30			0				じゃがいも	25	\neg				
	にんじん		8			0				しろねぎ	5	\cup		0		
	えのきだり	+	5			0				さけかす	5					
	しろワイン		1							ひゃり みそ	6		0			
	とりがらえ		'							しろみそ	4		Ö			
	しお・こし									だしじる	٦		\cup			
	やさいブ							31 E	I (7k)	ぎゅうにゅう	206		0		小(低)	
29日(月)	ぎゅうにゅ		206		0		小(低)		にゅう	こめ	80	\cap			555	
ぎゅうにゅう	こめ		80 1袋	\bigcirc			546	C .,,	(-),	ぶたにく	30	_	0			
	やさいふり	りかけ	1袋			0	010	ごはん		うずらたまご	25		ŏ		小(高)	
ごはん	ぶたにく		35		0		小(高)			あつあげ	30		Ŏ		629	
	こんにゃ	<		0				うずら	たまごと		25			0		
やさいふりかけ	さやいんし	ずん	10			0				ちんげんさい	10			Ŏ	中·高	
	つちしょ・		1				中∙高			にんじん	10			Ö	775	
ぶたにくと	にんじん		10			0	759	, ,		たまねぎ	30			Ō		
やさいの	たまねぎ		30			Ō		バンサ	ンスー	ほししいたけ	0.5			Ō		
しょうがに	じゃがいる	ŧ	50	0				(拌三		しょうが	0.4			O		
	あつあげ		25		0					あぶら	1	ol				
ツナとキャベツ	あぶら		1	0						さとう	1.5	\circ				
のごますあえ	きとう		3	0						しょうゆ	2.5					
	しょうゆ		5							とりがらスープ						
	みりん		1							かたくりこ	1.5					
	だしじる									はるさめ	6	\circ				
	ツナ		10		0					きゅうり	15			0		
	キャベツ		25			0				にんじん	10			0		
	こまつな		10			0				もやし	20			0		
	ごま		1.5	0						す	4					
	さとう		3	0						うすくちしょうゆ	1.2					
	しょうゆ		1							さとう	1	0				
	す		4							ごまあぶら	0.5	0				
	しお		0.2							しお	0.2					
									30							

がか せん しょう ょ ぼう 感染症予防に「ピタミン ACE」を



感染症を予防するためには、免疫機能 (細菌やウイルスなどから体を守る仕組 み)を正常に働かせることが重要です。栄養バランスのよい食事を基本に、抗酸化作用のある「ビタミンA・C・E」を含む食品をとりいれましょう。