

日	曜日	区分	献立	赤色の食品	黄色の食品	緑の食品	その他	エネルギー たんぱく質 脂質
				からだを作る	エネルギーになる	からだの調子を整える		
16	木	10時 昼食	野菜＆フルーツジュース 和風スパゲティ 春のサラダ かき玉汁 わかめツナにぎり	鶏肉、ウインナー ハム 鶏卵 わかめふりかけ、ツナ	油、スパゲティ、バター パン 牛肉 味噌	玉ねぎ、人参、えのき、椎茸。しめじ、ほうれん草 アスパラ、人参、トマト、レタス、きゅうり 片栗粉 胚芽米	ジュース 塩、醤油、コンソメ ケチャップ、マヨネーズ 塩、醤油	418 kcal 14.7 g 10.8 g
		おやつ				ほうれん草		
17	金	10時 昼食	牛乳 パン ビーフシチュー コーンサラダ バナナ 五平餅	牛乳 パン 牛肉 味噌	油、じゃが芋、ハヤシルウ 砂糖、オリーブ油	玉ねぎ、人参、セロリ、グリンピース キャベツ、きゅうり、人参、コーン バナナ 胚芽米、油、胡麻、砂糖	ジュース コンソメ、塩、デミソース みかん缶、酢 酒	610 kcal 18.3 g 21.3 g
		おやつ						
20	月	10時 昼食	野菜＆フルーツジュース ふりかけごはん さわらのムニエル ミモザサラダ フルーツゼリー 人参ブリッツ	おかかふりかけ さわら 鶏卵 ゼリー	胚芽米 バター、薄力粉 油、薄力粉	玉ねぎ、人参 ほうれん草、人参	ジュース 塩、こしょう マヨネーズ、塩 コンソメ	540 kcal 17.4 g 21.2 g
		おやつ						
21	火	10時 昼食	牛乳 ごはん 豚肉と竹輪の味噌からめ 野菜サラダ のりスープ 豆乳マーマレードマフィン	牛乳 胚芽米 蒟蒻、じゃが芋、油、砂糖 砂糖、胡麻 きゅうり、トマト、キャベツ マーマレードジャム、薄力粉、BP、砂糖、バター	人参		マヨネーズ、酢 塩、醤油	538 kcal 19.5 g 17.5 g
		おやつ						
22	水	10時 昼食	りんごジュース ごはん 親子丼 すまし汁 オレンジ		胚芽米		ジュース 醤油 醤油、塩	420 kcal 15.1 g 7.9 g
		おやつ	カスタードプリン		プリンの素			
23	木	10時 昼食	野菜＆フルーツジュース ごはん れんこんハンバーグ トマトサラダ 豆乳コーンポタージュ ジャムサンド		胚芽米		ジュース ケチャップ、ウスターソース、塩、こしょう 酢、塩 塩、コンソメ	457 kcal 14.3 g 11.7 g
		おやつ						
24	金	10時 昼食	牛乳 パン ポークピーンズ ツナサラダ バナナ 蒸しパン	牛乳 パン 大豆、豚肉 ツナ 牛乳	油、じゃが芋、砂糖 油、砂糖 玉ねぎ、人参、マッシュルーム キャベツ、レタス、きゅうり バナナ 砂糖、バター		ケチャップ、ウスターソース マヨネーズ HM	582 kcal 19.6 g 24.4 g
		おやつ						
27	月	10時 昼食	野菜＆フルーツジュース ごはん 生揚げの五目煮 ハムと大根のマヨネーズ和え みそ汁 ココアケーキ		胚芽米		ジュース 醤油 マヨネーズ ココア、HM	528 kcal 14.6 g 16.8 g
		おやつ						
28	火	10時 昼食	りんごジュース ふりかけごはん 炒めビーフン プロッコリーの胡麻和え 青梗菜ときのこのスープ きなこサブレ	おかかふりかけ 豚肉 油、ビーフン 砂糖、胡麻 ごま油 きなこサブレ	胚芽米 油、ビーフン 玉ねぎ、人参、キャベツ、椎茸、ピーマン プロッコリー、人参 青梗菜、しめじ 薄力粉、砂糖、バター		ジュース ガラスープ、塩、こしょう、醤油 醤油 ガラスープ、塩	487 kcal 14.0 g 16.2 g
		おやつ						
30	木	10時 昼食	牛乳 ごはん ささみフライ 豆腐とえのきのみそ汁 オレンジ	牛乳 胚芽米 ささみ 油、薄力粉、パン粉、砂糖		えのき、青ねぎ	塩、こしょう、ケチャップ、ウスター みりん	474 kcal 17.4 g 15.2 g
		おやつ	みそボテト	味噌	じゃが芋、油、砂糖、薄力粉	オレンジ		



こことからだの健やかな成長を  
願って、今日もごはんづくりをします。  
ホームページでは  
毎日の給食写真を掲載しています。  
ぜひご覧ください。