	曜	主食	牛乳	主菜・副菜・汁物 果物・デザート	<u>1群・2群</u> たんぱく質・無機質 主に体の組織をつくる	<u>5群・6群</u> 炭水化物・脂質 主にエネルギーになる	3 <u>群・4群</u> ビタミン・ミネラル 主に体の調子を整える	I礼井・- たんぱく質
9	水	ポークカレーライス	华乳 []	茎わかめと春雨のサラダ みかん	豚肉、茎わかめ、鶏肉	米、米粒麦、小麦粉、油、 じゃが芋、ラード、三温 糖、春雨、ごま油	しょうが、にんにく、玉ねぎ、 人参、トマトピューレ、大根、 キャベツ、赤ピーマン、みかん	852 kcal 31.5 g
10	木	たこ飯	4-91	黒豆の甘煮 鶏団子汁	茹でだこ、糸昆布、油揚 げ、黒豆、鶏肉、豆腐、味噌	米、三温糖、でんぷん、こんにゃく、里芋、油	人参、ごぼう、干し椎茸、大 根、ねぎ、しょうが	777 kcal 34.7 g
11	金	わかめうどん	4-71	ししゃもの唐揚げ 塩もみ 鬼まんじゅう	鶏肉、わかめ、油揚げ、か まぼこ、子持ちししゃも	茹でうどん、小麦粉、でん ぶん、油、さつま芋、三温 糖	人参、干し椎茸、ねぎ、キャベツ、きゅうり、かぶ、しょうが	773 kcal 31.1 g
15	火	鶏肉とごぼうの混ぜご飯	4%	即席漬け あさりとなめこの味噌汁 白玉あずき	鶏肉、あさり、豆腐、味噌、あずき	胚芽米、油、三温糖、ご ま、冷凍白玉	ごぼう、人参、さやいんげん、 きゅうり、キャベツ、白菜、ゆ ず、大根、ねぎ、なめこ	774 kcal 29.1 g
16	水	ソフトフランスパン	コーヒー	マカロニのサーモンクリーム煮 豆サラダ		ソフトフランスパン、オ リーブ油、小麦粉、バ ター、油、三温糖、ごま	玉ねぎ、人参、キャベツ、ス イートコーン、タイム、パセ リ、きゅうりピーマン	780 kcal 30.8 g
17	木	備蓄米わかめご飯	4-91	ツナポテトのマヨネーズ焼き 白菜のおひたし 鶏肉と野菜の薄くず煮 オレンジ	わかめ、昆布エキス、ほた てエキス、ツナ、鶏肉、凍 り豆腐	アルファ化米、ごま、上白糖、でんぷん、じゃが芋、 ノンエッグマヨネーズ、 油、三温糖	パセリ、玉ねぎ、白菜、人参、 大根、ごぼう、干し椎茸、紅マ ドンナ	827 kcal 29.7 g
18	金	麻婆豆腐丼	4-94	卿スープ アップルパイ	豆腐、豚肉、味噌、鶏肉、卵	米、油、三温糖、でんぷ ん、ごま油、ギョウザの 皮、上白糖、バター	ねぎ、たけのこ、玉ねぎ、に ら、しょうが、にんにく、干し 椎茸、人参、きくらげ、小松 菜、りんご、レモン	862 kcal 35.0 g
21	月	カレーうどん	4-91	焼き餃子 キャベツと切干大根の和え物 ぽんかん	豚肉、かまぼこ	茹でうどん、油、でんぷ ん、餃子の皮、ごま油、三 温糖	玉ねぎ、人参、ねぎ、キャベ ツ、にら、にんにく、しょう が、干し椎茸、切干大根、ほう れん草、ぽんかん	759 kcal 32.7 g
22	火	麦ご飯	ストロベリー	鉄火味噌風元気味噌 わかさぎの南蛮漬け 飛鳥汁	大豆、味噌、わかさぎ、鶏肉、調理用牛乳、味噌、 ジョアストロベリー	米、米粒麦、油、三温糖、でんぷん、小麦粉、里芋	人参、ごぼう、ねぎ、干し椎 茸、しょうが、玉ねぎ、白菜、 しめじ、チンゲンサイ	766 kcal 30.9 g
23	水	麦ご飯	4-91	ぶりの味噌煮 白菜のおひたし のっぺい汁 はるか	ぶり、味噌、かつお節、鶏肉、生揚げ	米、米粒麦、三温糖、里芋、こんにゃく、油、でんぷん	しょうが、白菜、人参、ごぼ う、大根、ねぎ、小松菜、はる か	837 kcal 34.4 g
24	木	昔の揚げパン	***	肉団子スープ りんご	豚肉、鶏肉	コッペパン、油、上白糖、 グラニュー糖、でんぷん、 緑豆春雨	しょうが、人参、白菜、にら、 ねぎ、りんご	751 kcal 28.8 g
25	金	菜めし	4 91	鯨の竜田揚げ 切干大根の煮物 味噌けんちん	かつお節、くじら、調理用牛乳、油揚げ、味噌、豆腐	米、ごま、小麦粉、でんぷん、油、こんにゃく、里芋	小松菜、しょうが、にんにく、 切干大根、干し椎茸、人参、ご ぼう、大根、ねぎ	807 kcal 36.2 g
<u>1</u> 年		<u>食なし</u> 麦ご飯	4-91	鮭の塩焼き 小松菜のさっぱり漬物風 田舎汁 りんご	鮭、生揚げ、味噌	米、米粒麦、油、じゃが 芋、こんにゃく	小松菜、しょうが、干し椎茸、 大根、人参、ごぼう、ねぎ、ほ うれん草、りんご	741 kcal 35,6 g
_1年 29	生給 火	食なし 「豚とエビのチリソース ソフト麺	4-91	ナムル 中華スープ	豚肉、えび、卵	ソフト麺、油、でんぷん、 小麦粉、三温糖、ごま油、 ごま	にんにく、しょうが、ねぎ、チ ンゲンサイ、大根、ほうれん 草、もやし、唐辛子、玉ねぎ	755 kcal 34.6 g
1± 30		えなし 高菜チャーハン	4-71	和風ワンタンスープ	卵、豚肉、ちりめんじゃ こ、きな粉	米、油、ごま油、ワンタン の皮、さつま芋、上白糖、 バター	ねぎ、人参、干し椎茸、たかな 漬け、にんにく、しょうが、も やし、小松菜	862 kcal 29.4 g
31	木	米粉パン	4-71	ヘルシーバーグ カレーポテト 白菜のスープ	豆腐、豚肉、卵	米粉パン、パン粉、油、 じゃが芋	玉ねぎ、白菜、人参、ほうれん 草	803 kcal 34.7 g

[※] 食材の都合により献立を変更することがあります。ご不明な点がありましたら、栄養士までお尋ねください。

☆ 1月の給食目標 ☆

『 給食のあゆみについて知ろう 』

^{※ 1}年生は28.29.30日は校外学習のため給食はありません。