小学校 🎐 🎈 🤈 🕻	999	999
-------------	-----	------------

	曜	ر ا	んだて		おも	なざ	いり	ょう		栄	養	素	量
日	日	しゅしょく・のみもの こぶくろなど	おかず	おもにエ のもと	ネルギー になる		をつくる こなる	おもに体 整えるも		ェネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	食塩相当量
1	金	ごはんぎゅうにゅう	ごもくちらしすしのぐ とうふハンバーグてりやきソース すましじる さんしょくゼリー	米 ごま でんぷん	油さとう	牛乳 油揚げ かまぼこ おから	とり肉 豆腐 わかめ	にんじん 干ししいたけ えだまめ たまねぎ	なばな	579	22.8	15.0	2.4
4	月	ぎゅうにゅう	とりにくのネギソースかけ しらたまだんごじる ひじきのいために	米 しらたま粉 油		牛乳 油揚げ ぶた肉 かつお節	とり肉 ひじき だいず	にんじん 大根 えだまめ	長ねぎ こまつな	588	30.1	14.3	2.4
5	火	ごはん ぎゅうにゅう ミルメーク ごはん	ヒレカツ チキンカレー ごぼうサラダ	さとう	パン粉	牛乳 とり肉	ぶた肉	にんじん たまねぎ ごぼう とうもろこし	しょうが にんにく きゅうり	667	21.9	19.5	2.4
6	水	ぎゅうにゅう	マーボーどうふ ささみのちゅうかあえ	米 ごま油 でんぷん	油 さとう ごま	牛乳 ぶた肉 みそ	豆腐 だいず とり肉	にんじん 〒しいたけ たまねぎ こまつな	にんにく・しょうが にら・長ねぎ もやし きゅうり	570	27.4	16.8	1.9
7	木	こくとうパン ぎゅうにゅう	あじハーブやき ABCスープ はなやさいサラダ	パン 油	マカロニ パン粉	牛乳 ぶた肉	あじ	にんじん たまねぎ ブロッコリー パセリ・バジル	キャベツ・きゅうり ほうれんそう カリフラワー とうもろこし	532	24.7	18.0	2.3
8	金	ごはん ぎゅうにゅう	やさいチップス(さつまいも・れんこん) はるさめスープ ビビンバふういため	米 油 ごま油	さつまいも はるさめ さとう	牛乳 なると だいず	とり肉 ぶた肉	にんじん たまねぎ キャベツ にら・長ねぎ	れんこん 干ししいたけ もやし にんにく	566	20.5	15.6	2.1
11	月		~ 日頃の備えが大切です。3月 クイッティオのサラダ はちみつレモンゼリー 消防敬礼きさポン	11日は「東E 米 ビーフン	3本大震災の じゃかいも		非常食(救経 とり肉	カレー)を体 にんじん たまねぎ キャベツ	験します。 とうもろこし しめじ きゅうり	560	12.8	23.8	1.8
12	火	ごはん ぎゅうにゅう	ぶたにくのスタミナいため ブロッコリーのおかかあえ ヨーグルト	米 はるさめ ごま油	油 さとう	牛乳 みそ ヨーグルト	ぶた肉 かつお節	にんじん たまねぎ ^{もゃし・はくさい} ブロッコリー	にら・長ねぎ にんにく しょうが とうもろこし	556	26.1	12.6	1.4
13	水	ごはん ぎゅうにゅう	とりにくのたつたあげ トックいりわかめスープ ナムル ブルーベリークレープ	米 油 ごま油 さとう	でんぷん トック ごま	牛乳 わかめ	とり肉 ハム	にんじん たまねぎ 長ねぎ ^{ほうれんそう}	いとみつば にんにく しょうが もやし	699	26.3	20.4	1.7
14	*	~ 卒業 赤祝い はちみつパン ぎゅうにゅう	献立 ~ 6年生のみなさん、ご空 カレーうどん ぶたにくシューマイ(2コ) キャベツとコーンのサラダ さくらゼリー	業おめでと パン 米粉 小麦粉	うございます うどん でんぷん	牛乳 なると	とり肉 ぶた肉	にんじん たまねぎ キャベツ とうもろこし	干しいたけ こまつな きゅうり	582	23.7	15.8	2.3
15	金	ごはん ぎゅうにゅう	さばのごまみそやき ひっつみじる おひたし	米 米粉めん	ごま さとう	牛乳 みそ	さば ぶた肉	にんじん 大根 干ししいたけ ほうれんそう	長ねぎ こまつな キャベツ もやし	591	23.4	19.7	1.6
18	月		キャベツメンチカツ みそしる いそあえ いちごとみかんのにしょくゼリー	米 さとう	ごま油 ごま	牛乳 油揚げ みそ とり肉	ぶた肉 わかめ のり	にんじん はくさい ほうれんそう		619	22.3	20.3	2.0
19	火	(まるがたコッペパン) ぎゅうにゅう	てりやきハンバーグ キャベツ ミネストローネ	パン じゃがいも 油		牛乳 とり肉 だいず	ぶた肉 ベーコン	にんじん セロリ レタス	キャベツ たまねぎ トマト	618	27.5	23.1	2.4
21	木	ごはん ぎゅうにゅう	ハッシュドボーク キャベツとささみのサラダ アセロラミルク	米 油 さとう	じゃがいも 米粉	<u>牛乳</u> だいず	ぶた肉 とり肉	にんじん たまねぎ キャベツ きゅうり	マッシュルーム グリンピース トマト	618	24.6	15.5	2.0
*都合により、献立を変更する場合がありますので、あらかじめご了承ください。 *主な材料は、使用しているすべての材料を記載しているわけではありません。					平均値	596 kcal	23.9 g 16 %		2.1 g				

3月期の給食費の振替日は、 4月1日(月)です。前日までに 振替口座への入金をお願いします。



小学校給食(中学年)の I 食分あたりの食塩相当量基準は

2.0g未満です。

※たんぱく質、脂質は摂取 エネルギーに占める割合

※基準値は小学校中学年(3・4年生) を基準にした値です。

小学校基準値 650kcal 13~20% 20~30%

▲ ご卒業おめでとうございます// 🎎



3月11日*「防災給食」

以前、給食だより特別号でもお知らせしましたが、非常食の「救給カレー」を温めて提供します(温めなくても美味しく食べられます)。



