日曜日	星 4	<b>半</b> 乳	献立名	血や肉をつくるもの 赤群	力や体温となるもの 黄群	体の調子をよくするもの 緑群	[kcal]	蛋白質 [g] 小学校	7   アンイカメ干
3 月	1 (	こんこあじ	ずとこんぶのごはん さいじる のなんばんづけ うりとわかめのおひたし(しょ	ぶたももにく こんぶだいず あぶらあげぎゅうにゅう かつおぶし あかみそ しろみそあじ カットわかめ	たくりこ こむぎこ ご	にんじん ごぼう だいこん ねぶかねぎ しょうが たまねぎ きゅうり キャベツ	709	33. 3	6月は 食育月間です!
4 火	(c)	ちゅうんのマースれい。	うかどん(ごはん、ちゅうかど ぐ) ボーはるさめ とうみかん(なま)	にく あかみそ	こ ごまあぶら さとう りょくとうはるさめ	しょうが にんにく たまねぎ にんじん たけのこみずに ほししいたけ はくさい ねぶかねぎ あかピーマン いんげん みかん	641	21. 5	ロばる 日頃の食事について、考え てみましょう♪
5 水	k (	ン、ソージマカリ	ンナードッグ(せわりコッペパ とうふウインナーケチャップ ス) コニスープ レギとコーンのソテー		コッペパン あぶら シェルマカロニ さとう	にんにく たまねぎ にんじん パセリ トマトピューレー エリンギ ホールコーン	591	24. 4	は、くち、けんこうしゅうかん 歯と口の健康習慣 は、くち、けんこう 歯と口の健康のためには、
6 木	₹ (	ゆか だい。 しし	りごはん こんとあぶらあげのみそしる ゃものいそべあげ(2) パらごぼう	ぎゅうにゅう あぶらあ げ かつおぶし こんぶ しろみそ あかみそ し しゃも あおのり ぶた かたにく さつまあげ		ゆかり だいこん たまねぎ にんじん ほししいたけ ごぼう	669	26. 6	給食センターでも、歯と口
7 金	全 (	〜 ぶたし	ん うすくずじる こくのしょうがやき まめサラダ(ノンエッグマヨ ズ)	ぎゅうにゅう かつおぶし とうふ かまぼこ ぶたかたにく		えのきたけ にんじん ねぶかねぎ こまつな しょうが たまねぎ えだまめ キャベツ	629	26. 7	の健康を考えて、噛み応え のある「かみかみメニュー」
10 月	] (	クリー アス/ ブド	ざとうしょくパン ームシチュー パラガスサラダ(オニオンハー レッシング)		くろざとうしょくパン あぶら じゃがいも こ むぎこ バター さとう	たまねぎ にんじん アスパラガ ス キャベツ	660	24. 6	をたくさん出しています!よ く噛んで食べてください♪ 【かみかみメニュー】
11 火	(c)	うめ こま つ く き	アまめ ちりめんごはん つなのみそしる しのからあげ わかめサラダ(わふうドレッシ	しらす ぎゅうにゅう こんぶ かつおぶし と うふ あかみそ しろみ そ いわし くきわかめ	こめ ごま かたくりこ あぶら	うめ あおな にんじん こまつな ねぶかねぎ キャベツ	643	27. 2	だいず こんぶ 3日:大豆と昆布のごはん こんさいじる 根菜汁
12 水	κ (	つとりし	ん たまごいりスンドゥブ こくのごまやき ヾツのソテー	ぎゅうにゅう ぶたかた にく とうふ あかみそ あさり たまご とりも もにく		だいこん ぶなしめじ はくさい はくさいキムチ ねぶかねぎ に ら しょうが キャベツ にんじん	623	29. 6	6日:ししゃもの いそべぁ 磯辺揚げ(2) 金平ごぼう
13 木	7 (	フレ: ング)	デティナポリタン ンチサラダ(フレンチドレッシ ごかん・ぶどうゼリー		スパゲティ あぶら さ とう ぶどうゼリー	にんにく たまねぎ にんじん マッシュルーム ピーマン トマ トピューレー キャベツ ホール コーン りんごかんづめ	666	24. 6	<sup>えだまめ</sup> 7日: 枝豆サラダ 10日:ココア豆
14 金	<u>È</u> (	ごは, メル, きの, グ)	ん フォーいりスープ レーサのチリソース ニサラダ(たまねぎドレッシン			にんにく にんじん もやし こま つな しょうが ねぶかねぎ キャ ベツ ぶなしめじ えのきたけ	624	24. 8	20日:昆布のつくだ煮 26日:プルーン(2)
17 月	] (	さけてしまや	めごはん とりだんごじる のてりやき しとこまつなのサラダ(あおじ レッシング)	たきこみわかめ ぎゅうにゅう かつおぶし こんぶ とりだんご あぶらあげ あかみそ しろみそ さけ	こめ さとう かたくり こ	ごぼう にんじん だいこん ねぶかねぎ しょうが もやし こまつな	661	29. 5	
18 火	(c)	ム) トマ いん!	やきしょくパン(りんごジャ トふうみポトフ げんのソテー	ナー	じゃがいも さとう く ずこ	にんにく しょうが セロリ たまねぎ にんじん トマト キャベツ いんげん アップルソース りん ごかんづめ レモン	597	25. 9	毎年6月11日頃を暦の上
19 水	k (	さばら	きごはん とんじる のからみソース れんそうのごまあえ(ごまド ンング)		さとう じゃがいも ご	にんじん しょうが ごぼう だいこん こんにゃく ねぶかねぎ にんにく キャベツ もやし ほうれんそう	777	35. 8	で"入梅"といいます。農家 さんが梅雨の時期を知るた めに定められたそうです。
20 木	₹ (	すまつシイ	ん(こんぶのつくだに) しじる ラのうめソース こんサラダ(わふうドレッシン	ぎゅうにゅう あぶらあ	ら さとう	だいこん にんじん ねぶかねぎ ねりうめ きゅうり <b>んじん★ (すましじる)</b>	622	27. 7	論がしば、 給食では、梅雨の時期に しゅん tiか 旬を迎える梅や、あじさい 色のぶどうゼリーを用いた
21 金	È (	○じゃぇ	くうどん がいものあおのりいため とうかん	かつおぶし さばぶし こんぶ ぶたかたにく ぎゅうにゅう あおのり		ごぼう にんじん ほししいたけ ねぶかねぎ たまねぎ はくとう かん	599	25. 2	世のふとうセリーを用いた こんだて ていきょう 献立を提供します。 うめ   11日:梅ちりめんごはん
24 月		るパンオニンヤンカ	クビーンズサンド(よこわりま ン、ポークビーンズ) オンスープ グコーンサラダ(オニオンハー ンッシング)		まるパン あぶら こむ ぎこ さとう	たまねぎ にんじん しょうが にんにく パセリ トマトピューレー キャベツ ヤングコーンかん	628	27. 7	11日:梅らりめんこほん 13日:りんご缶・ ぶどうゼリー
25 火	(	ごはんてづい	いなすのみそしる くりコロッケ (ソース) きのごしきに		も かんそうマッシュポ テト こむぎこ パンこ	なす たまねぎ にんじん ほしし いたけ えだまめ	761	26. 9	20日:シイラの構ソース
26 水	K (	じょ ) はる; ング)	ょうどうふどん(ごはん、か うどうふ) さめサラダ(ちゅうかドレッシ -ン(2)			にんにく しょうが にんじん たけのこみずに ほししいたけピーマン ねぶかねぎ キャベツもやし プルーン	721	27. 4	しゅん しょくざい <b>旬の食材</b> すいか、梅、しそ、アスパラ
27 木	₹ (	ごは, かい <sup>2</sup> ング)	し ひよこまめいりカレー そうサラダ(あおじそドレッシ ちばんかん(なま)	そうミックス	じゃがいも こむぎこ はちみつ	にんにく しょうが セロリ にん じん たまねぎ トマトピュー レー アップルソース キャベツ きゅうり かわちばんかん	642	22. 6	ガス、新じゃがいも、きゅう りなど
28 金		ココンオム	アコッペパン ABCスープ レツのラタトゥイユソース ますいか (なま)	オムレツ	ロニ あぶら	たまねぎ にんじん キャベツ ホールコーン にんにく なす ピーマン ズッキーニ トマト す いか		23. 4	しば やさい しょう 地場野菜も使用しており
*学	2校	により糸	献立や材料等を変更することがる 合食の実施日は異なります。 ネルギー・蛋白質は中学年量で		月平均 学校給食摂取基準			<b>1</b>  ます。	