Image: Control of the con	献立名	牛 乳	赤の仲間(+牛乳) 血や肉になる	黄の仲間 熱や力の元になる	緑の仲間 体の調子を整える	エネルギー たんぱく 脂質 炭水化分 塩分	予定 地場産物
	コッペパンスライス	-		コッペパンスライス		418kcal 16. 4g 14. 4g 54. 4g 2. 2g	キャベツ にんじん ブロッコ リー
1	ソース焼きそば		豚肉,あおのり	油,蒸し中華めん	玉葱, にんじん, キャベツ, もやし		
Ł	焼きウィンナー		ウインナー				
	花野菜のサラダ		NΔ	油,上白糖	ブロッコリー, カリフラワー, キャベツ, レ モン汁		
	ちらし寿司(きざみのり)		鶏肉,油揚げ,錦糸卵,のり	酢めし,油,三温糖,上白糖	ごぼう, にんじん, 干し椎茸, れんこん, 菜ばな	458kcal 17. 1g 15. 4g 60. 7g 2. 5g	こめにんじん
2 K	ししゃもフリッター		ししゃもフリッター	油			
	すまし汁		豆腐, かまぼこ, わかめ		にんじん, 玉葱, 糸みつば		
	肉うどん		豚肉, なると巻き, 油揚げ	地粉うどん	しょうが, にんじん, 玉葱, ねぎ, にら, こま つな	520kcal 19. 5g 13. 3g 78. 0g 2. 4g	キャベツ きゅうり にんじん ねぎ
3 木	ごまごまきなこパンケーキ		きな粉,調理用牛乳,卵,ヨーグルト	ホットケーキミックス, ごま			
	海藻サラダ		海藻ミックス	上白糖,油	きゅうり, キャベツ, とうもろこし		
	ソイ井		ベーコン, 豚肉, 大豆	白飯,油,三温糖	しゅんぎく	502kcal 20. 9g 17. 9g 62. 2g 2. 0g	こめ キャベツ にんじん ねぎ
7 月	野菜炒め		NA	油	にんじん, キャベツ, もやし, とうもろこし, にら		
•	玉ねぎのみそ汁		豆腐, わかめ, みそ		にんじん, 玉葱, ねぎ		
	はちみつパン			はちみつパン			
8	鶏肉の唐揚げ		鶏肉	かたくり粉,油	しょうが, にんにく	481kca1 23.8g - 16.3g 58.2g - 2.3g	きゅうりにんじん
火	ホウレンソウとヒジキのサラダ	-	まぐろ水煮, 干ひじき	油,上白糖	ほうれんそう, きゅうり, にんじん, 玉葱		
	花豆のポタージュ		白花豆ペースト, 豆乳	油, じゃがいも	玉葱, にんじん, パセリ		
	ご飯			白飯			
9	さわらのごまみそマヨ焼き		さわら,みそ	ノンエッグマヨネーズ, ごま		472kcal 21. 8g - 14. 9g 59. 6g - 1. 7g	こめ だいこん にんじん ねぎ
k	切り干し大根の炒り煮	:		油,三温糖	にんじん,切干しだいこん,さやいんげん		
	けんちん汁		鶏肉,豆腐	油, こんにゃく, さといも	ごぼう, にんじん, だいこん, ねぎ		
	ごまみそラーメン		豚肉, みそ	中華めん、油、ごま	 にんじん, しょうが, にんにく, 玉葱, もや	538kcal 17.5g 18.9g - 70.8g 2.6g	キャベツ きゅうり にんじん ねぎ
0	春巻き		春巻き	油	し, きくらげ, とうもろこし, ねぎ, にら		
木	中華サラダ		<u></u>	春雨, 上白糖, 油	 にんじん, キャベツ, きゅうり, レモン汁		
11	わかめご飯(自分で作るおにぎ			わかめごはん		485kcal 16. 9g 14. 7g 69. 7g 2. 4g	こめ にんじん だいこん ねぎ
	ちくわの磯辺揚げ		焼き竹輪,あおのり	小麦粉,油			
	豚汁		豚肉, 豆腐, みそ	油, こんにゃく, じゃがいも	ごぼう, にんじん, だいこん, ねぎ		
	ご飯			白飯			
	さばのカレーしょうゆ焼き		さばカレー醬油漬け			518kcal 22. 9g 21. 0g 55. 8g 1. 7g 470kcal 20. 2g 18. 9g 53. 6g 2. 7g	こめじこか にだれ おぎ キャゆじしん
4	大豆の磯煮		鶏肉, 大豆, さつま揚げ, 干しひじき	油 空きこんにゃく 三温糖	にんじん さやいんげん		
	大根のみそ汁		生揚げ、みそ	/A, XC = 1011 (V, = 124 / A)	にんじん,だいこん,ねぎ,こまつな		
	ハンパーガー		ハンバーグ	子供パンスライス.油.上白糖	玉葱, セロリー, マッシュルーム		
5	春野菜のごまマヨネース゚和え		糸かまぼこ	三温糖, ごま, ノンエッグマヨネーズ			
Ł	豆腐と野菜のコンソメスープ		豚肉,豆腐	油、じゃがいも	にんじん, 玉葱, こまつな		
	かつ井		鶏肉	白飯, 小麦粉, パン粉, 油, 三温糖	1270 070, 王忠, こような		
6	ツナとひじきのサラダ	U E	^{病内} ├───── まぐろ水煮, 干ひじき	白販, 小麦切, ハン切, 油, 三温帽 油, 上白糖	キャベツ, きゅうり, にんじん, 玉葱	520kcal - 25. 2g 15. 6g - 66. 8g 2. 0g	こめ キャベツ きゅうり にんじん
k	ンテとびしさのッラッ	100	まくつ小魚, 十ひしさ 	油, エロ楣	デャペン, さゆうり, にんしん, 玉葱 ごぼう, にんじん, たけのこ, 干し椎茸		
	沢瀬棟 玉子とじうどん					2. 0g 447kcal 17. 5g 9. 3g 70. 6g 2. 2g	キャベツ にんじん ねぎ
7	・		鶏肉, なると巻き, 卵	地粉うどん	にんじん, ねぎ, ほうれんそう にんじん, キャベツ, とうもろこし, こまつ		
木			ちりめんじゃこ		な		
	すだちゼリー			すだちゼリー			
	黒パン		50 th	黒パン		469kcal 25. 1g 16. 0g 54. 5g 2. 2g	キャベツにんじん
2	チキン香味焼き		鶏肉, チーズ 	油,パン粉	にんにく, パセリ にんじん, キャベツ, とうもろこし, ほうれ		
^	ほうれん草とコーンのソテー		ベーコン	油	んそう にんにく、セロリー、にんじん、玉葱、キャベ		
	ミネストローネ	+	^{ウインナー} ,大豆 ベツ きゅうり だいこん にんじ	油,じゃがいも,マカロニ ん ねぎ ブロッコリー (3/1)	ツ,トマト缶,パセリ		
	今月の地場産物			70 4de 7H939- (3/1)	※材料入荷等の都合により、献立を変更することがは ※給食に関する行事については、圏のおたよりで確認 給食回数 13回 ご飯6回、パン4回、は	思してください。	ください。