

◎食材料は、料理別に分けて記載しています。 ◎食材料は、価格などの都合により変更する場合があります。 ◎見やすい場所にはって御活用ください。

にち	ようび	こんだてめい	おもなはたらきとざいりょうめい						えいようか	
			おもにからだをつくるものになる		おもにからだのちょうしをととのえる		おもにエネルギーのものになる		エネルギー Kcal	たんぱく しつg
9	火	くろざとう ぎゆうにゆう 黒砂糖パン 牛乳		牛乳			くろざとうパン		609	27.4
		やさい 野菜スープ	ぶたにく		にんじん パセリ	キャベツ たまねぎ	おおむぎ 油			
		スパイシーチキン	とりにく			にんにく	でんぷん 油			
		あおまめ 青豆とエリンギのソテー				えだまめむきみ とうもろこし エリンギ	油			
10	水	ごはん ぎゆうにゆう 牛乳		牛乳			ごはん		602	24.1
		ふしめん じる 汁	とりにく はんぺん		にんじん ねぎ ほうれんそう	しいたけ	ふしめん			
		なつとうに 納豆煮	なつとう ぶたにく		ねぎ	しょうが	さとう 油			
		だいこん こうみ 大根の香味あえ				きゅうり だいこん	ごま油			
11	木	コッペパン ぎゆうにゆう 牛乳		牛乳			コッペパン		616	26.0
		ポークビーンズ	ぶたにく だいず		にんじん	たまねぎ グリンピース	じゃがいも さとう デミグラスソース 油			
		ごぼうサラダ			にんじん	ごぼう とうもろこし	さとう 油			
		マヨネーズ風味調味料(卵なし)					☆マヨネーズふう ちょうみりょう			
12	金	ごはん ぎゆうにゆう 牛乳		牛乳			ごはん		652	27.7
		ぶたじる 豚汁	ぶたにく みそ あつあげ		にんじん	こんにやく ねぶかねぎ ごぼう だいこん	じゃがいも			
		さばのソース煮	☆さば			しょうが	でんぷん さとう 油			
		やさい 野菜のもみづけ			にんじん	キャベツ きゅうり	さとう			
15	月	ごはん ぎゆうにゆう 牛乳		牛乳			ごはん		607	22.3
		トック	とりにく		にんじん ねぎ	はくさい たけのこ しいたけ	☆トック 油			
		かんこくふういた もの 韓国風炒め物(コチュジャン使用)	ぶたにく		にんじん なら	キャベツ	さとう 油 油 油			
		ばんかん 晩柑				ばんかん				
16	火	はちみつパン ぎゆうにゆう 牛乳		牛乳			はちみつパン		601	25.8
		じゃがいものベーコンに煮	ベーコン ぶたにく		にんじん さやいんげん	たまねぎ	じゃがいも さとう 油			
		はるやさい いた もの 春野菜の炒め物	とりにく		にんじん アスパラガス	しょうが たけのこ キャベツ	さとう 油			
17	水	ビーフカレーライス	ぎゆうにく		にんじん	たまねぎ グリンピース りんご	ごはん じゃがいも 油 カレールウ	600	18.6	
		ぎゆうにゆう 牛乳		牛乳						
18	木	きゅうりとコーンのサラダ				きゅうり とうもろこし	さとう 油	604	24.6	
		しょう 小コッペパン ぎゆうにゆう 牛乳		牛乳			しょうコッペパン			
		スパゲッティミートソース	ぶたにく		にんじん トマト ピーマン	たまねぎ マッシュルーム	スパゲッティ 油			
		コールスロー			にんじん	キャベツ	さとう 油			
19	金	かんげい えんそく	てんこう ひ きゅうしよく 天候にかかわらずなく、この日は給食がありません。 べんとう ひつよう お弁当が必要です。							



にゆうがく しんきゅう  
入学・進級 おめでとうございます



あたらしいがくねん あたらしいきょうしつ  
新しい学年、新しい教室での1年が始まりました。  
 ざいこうせい きゅうしよく がつこのか か しんねんせい きゅうしよく  
 在校生の給食は4月9日(火)、新1年生の給食は17日(水)  
 から始まります。今年度も安全でおいしい給食を作っていきます。  
 どうぞよろしくお願ひいたします。



◎食材料は、料理別に分けて記載しています。 ◎食材料は、価格などの都合により変更する場合があります。 ◎見やすい場所にはって御活用ください。

日にち	ようび	こんだてめい	おもなはたらきとざいりようめい						えいようか	
			おもにからだをつくるものになる		おもにからだのちようしをととのえる		おもにエネルギーのものになる		エネルギー Kcal	たんぱく質 g
22	月	ごはん 牛乳		牛乳			ごはん		624	24.7
		マーボー豆腐(豆板醤使用)	ぶたにく あかみそ とうふ		にんじん ねぎ	たまねぎ しょうが しいたけ	さとう でんぷん 油			
		きゅうりと春雨の酢のもの				きゅうり もやし	さとう はるさめ ごま			
23	火	コッペパン 牛乳		牛乳			コッペパン		610	26.3
		米粉と豆乳のシチュー	ベーコン とりにく とうにゆう		にんじん パセリ	たまねぎ しめじ	じゃがいも こめこ しろいんげんまめ 油			
		ツナとほうれん草のソテー	☆ツナ		ほうれんそう	もやし とうもろこし		油		
		オレンジ				オレンジ				
24	水	ごはん 牛乳		牛乳			ごはん		607	19.0
		肉じゃが	ぎゅうにく		にんじん グリーンピース	こんにやく たまねぎ	じゃがいも さとう 油			
		野菜のひじきあえ		☆しそあじびじ き	にんじん	キャベツ きゅうり				
25	木	お祝いゼリー(りんご味)					☆おいわいゼリー		613	25.5
		米粉パン 牛乳		牛乳			こめこパン			
		皿うどん	ぶたにく はんぺん		にんじん	キャベツ もやし たまねぎ	チャーメン さとう でんぷん 油			
26	金	中華炒め	ベーコン		にんじん さやいんげん	ヤングコーン	さとう	油	614	28.3
		たけのこごはん	うすあげ		にんじん さやいんげん	たけのこ しいたけ	ごはん さとう 油			
		みそつみれ汁	☆ビウオポール みそ		にんじん こまつな ねぎ	たまねぎ はくさい				
30	火	鶏肉のつや煮	とりにく			しょうが	さとう		605	25.9
		パイパン 牛乳		牛乳			パイパン			
		いんげん豆のスープ	ベーコン		にんじん パセリ	たまねぎ	しろいんげんまめ 油			
		ハンバーグのケチャップ煮	☆こくさんミートハン バーグ				さとう デミグラスソース			
		アスパラガスのソテー	ぶたにく		アスパラガス	とうもろこし		油		
☆は加工食品です。 ◎裏面もご覧ください。								栄養価平均	611	24.6 16.1%
								栄養価基準	650	エネルギーの 13~20%

☆☆☆☆☆☆ 【ご家庭へのお知らせとお願い】 ☆☆☆☆☆☆

<p><b>献立表</b></p> <p>毎月目を通して いただき、ご家庭の 献立や食生活の 参考にさせていただきます。</p> 	<p><b>給食当番</b></p> <p>給食は当番が配膳します。 週末に給食着を持ち帰ります ので、ご家庭での洗濯を お願いします。</p> 
<p><b>給食費</b></p> <p>保護者のみなさまに負担していただく給食費は、食材料費のみに使われ、設備費や人件費等は含みません。期日までのお支払いにご協力をお願いします。</p> 	

学校給食に関してご不明な点などがありましたら、学校までお尋ねください。これから1年間、どうぞよろしくお願いいたします。