

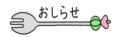


今月の給食目標

感謝の気持ちをもって食事をしよう

- ○食べ物の生産や調理に携わる人に感謝の気持ちをもちましょう。
- 〇苦手な食べ物にもチャレンジしてみよう。
- 〇後片付けまできちんとしましょう。

3	4	5	6	7 定期考查
· ·	'	Ü	かみかみ献立	,
	- -牛乳	•牛乳	· 牛乳	 • 牛乳
文化の日	・ごはん	·中華丼	・ごはん	★秋野菜のカレーライス
XIBOTI	- 油淋鶏	・バンバンジーサラダ	・いかのごまがらめ	・こんにゃくサラダ
al 1	·茎わかめのサラダ	・中華卵スープ	・れんこんの金平	・フルーツヨーグルト
2	・ワンタンスープ	11+307	- 1000 <u>- 1000 - 1000</u>	
	,,,,,,		・オレンジゼリー	
アレルゲン	アレルゲン無し	卵	いか	大豆・乳・果物
エネルギー たんぱく質 脂質	761 29.4 27.9	717 29.1 20.6	784 28.8 21.6	855 27.0 25.9
1 定期考査	11 定期考査	12	13	14
10 200	I I LM 7 II	ΙZ	. •	14
4 回	4.10	4 回	2年1組献立	4 回
·牛乳	·牛乳	・牛乳	・牛乳 = x i u = ¬	·牛乳 + 7.15 = 1.4.7
・ごはん	★ココア揚げパン	·さつまいもごはん ひじさの即体さ	・えびピラフ	・もみじごはん
・じゃがいもと厚揚げの煮物	★おごのりサラダ	・ひじきの卵焼き	・わかめときゅうりのサラダ	・魚のもみじ焼き
・かみかみサラダ	・秋野菜のポトフ	・小松菜サラダ	・クリームシチュー	・油揚げのピリ辛サラダ
・秋の抹茶ケーキ		·豆乳みそ汁	・りんご	・豚汁
구를 다고 한 <u>현</u>	<u>र</u> ा	・果物(ラフランス)	ニュビュリー田井畑	<u> </u>
大豆・いか・乳・卵	乳 201 : 05.7 : 00.7	卵・豆乳・大豆・果物	えび・乳・果物	大豆・もやし
846 29.9 26.3	761 25.7 29.7	754 28.8 23.0	701 23.8 21.9	740 32.2 26.2
17	18	19	20	21
	2年2組献立			だしで味わう和食の日
牛乳	·牛乳	•牛乳	·牛乳	•牛乳
・ごはん	・わかめごはん	・木の葉丼	・ミートソーススパゲティ	
・めだいのピリ辛ソ―ス	・豆腐ハンバーグ	▪吉野汁	・フレンチサラダ	·鯖のおろしソース
- 炒り豆腐	ほうれんそうのソテー	白玉いりようかん	★カリカリアップルパイ	・小松菜のかつお節あえ
・みそ汁	・コンソメスープ			・のっぺい汁
	•果物(みかん)			
大豆•卵	大豆•乳	大豆•卵	大豆	アレルゲン無し
787 35.5 25.2	726 27.9 22.7	734 27.8 17.3	753 28.1 25.1	739 30.7 27.1
24	25	26	27	28 ^{2年なし}
			2年3組献立	
振替休日	·牛乳	•牛乳	·牛乳	·牛乳
	・大根菜めし	ねぎ塩豚丼	・パンプキンパン	・きびごはん
ないがとう	・おでん	・ごまドレサラダ	·きのことほうれん草と	・さといものクリームコロッケ
	・野菜のごま酢あえ	・果物(りんご)	ベーコンのキッシュ	和風サラダ
	・黒蜜寒天のきなこがけ		・ツナとブロッコリーのサラダ	•みそ汁
			・トマトのミネストローネ	
			・いちごソースゼリー	
	大豆∙卵	果物	乳•卵	乳∙大豆
	753 28.5 16.7	754 27.1 23.6	726 29.2 35.5	772 21.0 29.1
-	•	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	•	•



- ☆献立は都合により変更になることがあります。
- ☆食物アレルギーをお持ちの方で、使用食材一覧 が必要な場合は栄養士へ連絡してください。
- ☆「アレルゲン」は飲料牛乳以外のアレルゲンを表示しています。
- ★はリクエスト献立です。