



月	火	水	木	金
---	---	---	---	---

ご入学・ご進級おめでとうございます！

今月の目標「給食の活動の基本を身につけよう」

今年度も、安全・安心でおいしい給食を提供できるよう給食室一同、力を合わせてがんばります。
給食運営全般・献立作成は栄養士 西野 愛美が担当します。
調理はコンパスグループ・ジャパン株式会社に委託しております(調理員5名)。
よろしくお願いいたします。

	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)
基準	830	30.0	25.0
今月の平均	766	31.3	25.1

※献立は都合により変更する場合があります。

※詳しい食材名が入っている献立表が必要な方は、R7年度から栄養士までご連絡ください。

7	8	9	10	11
始業式	入学式	米粉のカレーライス コールスローサラダ パインゼリー 牛乳	豚肉と厚揚げのみそ炒め丼 豆もやしのナムル 五目中華スープ 牛乳	鮭のちらし寿司 豆入り大学芋 お祝いすまし汁 牛乳
		81125.225.2	81335.729.7	74728.017.4
14	15	16	17	18
きな粉揚げパン ポークビーンズ オニオンフレンチサラダ 牛乳	ご飯 おかかふりかけ 魚の文化干し しそドレサラダ 豚汁 牛乳	ご飯 鶏肉のBBQソースがけ 千切り野菜の中華風和え 春キャベツとコーンのスープ 牛乳	ゆかりご飯 じゃが芋と揚げ高野豆腐の煮物 野菜のからし和え レモンスカッシュゼリー 牛乳	鶏ごぼうご飯 魚のタルタル焼き かみかみサラダ カブと油揚げのみそ汁 牛乳
74330.036.7	76739.826.9	73728.425.2	76925.220.9	74236.124.6
21	22	23	24	開校記念日お祝い献立
ご飯 豆腐の中華煮 切り干し大根とひじきの中華和え ココアミルクゼリー 牛乳	スパゲッティー・ミートソース グリーンサラダ フルーツポンチ 牛乳	ご飯 魚のカレーしょうゆ焼き 野菜のごま和え かきたま汁 牛乳	すきやき丼 葉物野菜の海藻サラダ みそけんちん汁 牛乳	赤飯 鶏のから揚げ 大根とツナのさっぱり和え じゃが芋と小松菜のみそ汁 ミルクプリン～苺ソース添え～ 牛乳
76428.922.2	74730.620.3	74435.525.8	76032.120.9	81029.430.8
28	29	30	配ぜん 正しい置き方をしていますか？	
開校記念日	昭和の日	ご飯 照り焼きハンバーグ 切り干し大根のサラダ 豆腐とわかめのみそ汁 牛乳		
		76932.725.3		