



月	火	水	木	金
---	---	---	---	---

ご入学・ご進級おめでとうございます！

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6名)。
よろしくお願いいたします。

今月の目標「給食の活動の基本を身につけよう」

	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	788	32.4	25.4

※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、栄養士までご連絡ください。

6	7	8	9	10
		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	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	鮭のちらし寿司 ゆで豚のごまドレッシング みぞれ汁 果物(いちご) 牛乳
		852 28.4 26.9	779 34.2 31.1	741 36.3 19.7
13	14	15	16	17
ネギ塩豚丼 野菜のレモン醤油和え かぶと豆腐のみそ汁 牛乳	ご飯 鶏肉のチリソースがけ カラフルサラダ 五目スープ 牛乳	スパゲッティ・ミートソース グリーンサラダ ココアミルクゼリー 牛乳	ご飯 魚のタルタル焼き ツナときゅうりの和え物 吉野汁 牛乳	わかめご飯 じゃが芋と揚げ高野豆腐の煮物 野菜の梅肉和え 果物(デコポン) 牛乳
807 34.4 27.7	754 31.2 26.7	788 31.4 27.1	756 34.0 25.6	755 26.1 21.9
20	21	22	23	24
豚キムチ丼 中華スープ フルーツヨーグルト 牛乳	ご飯 魚のみそ煮 カリカリじゃが芋入りサラダ 豚汁 牛乳	ハヤシライス マスドレサラダ 果物(清美オレンジ) 牛乳	豚肉の生姜焼き丼 野菜のからし和え せんべい汁 牛乳	ご飯 鶏肉のBBQソースがけ 春雨サラダ 春キャバツとコーンのスープ 牛乳
779 32.3 18.9	787 35.6 25.4	831 28.5 26.2	767 37.9 19.1	792 32.2 28.4
開校記念日お祝い献立	28	29	30	
赤飯 鶏肉のから揚げ 千切り野菜のさっぱり和え 豆腐とわかめのみそ汁 ミルクプリン〜いちごソースがけ〜 牛乳 			ジャージャー麺 春雨スープ キャロットゼリー 牛乳	
840 30.2 33.7			788 33.5 22.3	