

学校給食献立表

小学校

日	メニュー	材料	日	メニュー	材料	日	メニュー	材料	日	メニュー	材料	日	メニュー	材料
<p>新学期が始まって環境が変わったことにより、体調の変化が出やすい時期でもあります。 規則正しい生活とバランスのとれた食事でご一緒しましょう!</p> 			<p>ご入学おめでとうございます。 新一年生のみなさん、ご入学おめでとうございます。 給食をたくさん食べて楽しい学校生活を送ってください!</p> 			<p>春休み 4月7日まで</p>			<p>給食なし</p>			<p>給食なし</p>		
<p>6日 (月)</p>			<p>7日 (火)</p>			<p>8日 (水)</p>			<p>9日 (木)</p>			<p>10日 (金)</p>		
<p>13日 (月)</p>			<p>14日 (火)</p>			<p>15日 (水)</p>			<p>16日 (木)</p>			<p>17日 (金)</p>		
<p>ごはん 米</p> <p>たぬき汁 大根、豆腐、人参、こんにゃく、ごぼう、油揚げ、しょうが</p> <p>中札内田倉のりチキンカツ・ミニパックソース 中札内田倉鶏、ミニパックソース</p> <p>枝豆コーンごま和えサラダ 枝豆、コーン、玉葱、ごま、マカロニ</p> <p>牛乳</p> <p>アレルギー表示 小麦、大豆、鶏肉、りんご、ごま</p>		<p>醤油ラーメン ラーメン、キャベツ、玉葱、豚肉、人参、なると、長ねぎ、オイスターソース、にんにく</p> <p>いももちみだらあん いももち</p> <p>とどやき(チョコレートクリーム) とどやき(チョコレートクリーム) 鉄入り</p> <p>牛乳</p> <p>アレルギー表示 小麦、卵、乳、大豆、鶏肉、豚肉</p>		<p>ごはん 米</p> <p>味噌汁(大根、油揚げ、長ねぎ) 大根、油揚げ、長ねぎ</p> <p>豚キムチ炒め 白菜、玉葱、豚肉、白菜キムチ、にら、人参、ごま</p> <p>中華風かに玉 中華風かに玉</p> <p>牛乳</p> <p>アレルギー表示 えび、かに、小麦、卵、さば、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、ごま</p>		<p>バターパン バターパン</p> <p>かぼちゃのポタージュ かぼちゃ、牛乳、スキムミルク、生クリーム、パセリ</p> <p>粗ひきソーセージ・ミニパックチャップ 粗ひきソーセージ、ミニパックチャップ</p> <p>ポテトサラダ ジャがいも、胡瓜、ポークハム、コーン、人参</p> <p>牛乳</p> <p>アレルギー表示 小麦、卵、乳、牛肉、大豆、鶏肉、豚肉</p>		<p>ポークカレー 米、じゃがいも、玉葱、豚肉、人参</p> <p>福神漬 福神漬</p> <p>フルーツヨーグルト ヨーグルト、黄桃、パイナップル、みかん、クリームチーズ</p> <p>牛乳</p> <p>アレルギー表示 小麦、乳、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、もも、りんご、ごま</p>						
<p>20日 (月)</p>		<p>21日 (火)</p>		<p>22日 (水)</p>		<p>23日 (木)</p>		<p>24日 (金)</p>						
<p>ごはん 米</p> <p>味噌汁(じゃがいも、ふのり、長ねぎ) ジャがいも、ふのり、長ねぎ</p> <p>肉豆腐 豚肉、焼き豆腐、白菜、玉葱、しらたき、長ねぎ、人参</p> <p>ごま和え キャベツ、赤ピーマン、ごま</p> <p>牛乳</p> <p>アレルギー表示 小麦、大豆、豚肉、ごま</p>		<p>スパゲティミートソース スパゲティ、トマト、豚肉、玉葱、人参、にんにく、パセリ</p> <p>フルーツ白玉 黄桃、パイナップル、白玉、みかん</p> <p>ミニ味噌汁 味噌汁</p> <p>牛乳</p> <p>アレルギー表示 えび、かに、小麦、牛肉、大豆、鶏肉、豚肉、もも、りんご、ごま</p>		<p>わかめご飯 米、わかめ</p> <p>味噌汁(さつまいも、油揚げ、人参) さつまいも、油揚げ、人参</p> <p>ますのみりん漬焼きたまごのみりん漬焼きたまご</p> <p>切干大根の煮物 切干大根、さつまいも、人参、しいたけ</p> <p>牛乳</p> <p>アレルギー表示 えび、かに、小麦、さけ、大豆、ごま</p>		<p>ミルクパン ミルクパン</p> <p>フラウンシチュー ジャがいも、豚肉、玉葱、人参、トマト、生クリーム</p> <p>スイートポテトコロッケ スイートポテトコロッケ</p> <p>ハムマリネ キャベツ、胡瓜、ポークハム</p> <p>型抜きチーズ(ポケモン) 型抜きチーズ(ポケモン) 鉄・カルシウム・食物繊維入り</p> <p>牛乳</p> <p>アレルギー表示 小麦、卵、乳、大豆、豚肉、りんご、ごま</p>		<p>ごはん 米</p> <p>打ち豆汁 大根、玉葱、人参、しめじ、打豆</p> <p>豚肉のジンギスカン炒め 豚肉、もやし、りんご、ピーマン、人参、しょうが、にんにく</p> <p>マカロニサラダ マカロニ、胡瓜、カニかま、人参</p> <p>牛乳</p> <p>アレルギー表示 小麦、卵、大豆、豚肉、りんご</p>						
<p>27日 (月)</p>		<p>28日 (火)</p>		<p>29日 (水)</p>		<p>30日 (木)</p>		<p>アレルギー表示</p>						
<p>ごはん 米</p> <p>味噌汁(豆腐、わかめ、長ねぎ) 豆腐、わかめ、長ねぎ</p> <p>三色丼の具 豚肉、卵、ほうろ草、しょうが</p> <p>塩昆布和え 白菜、胡瓜、人参、塩昆布</p> <p>牛乳</p> <p>アレルギー表示 小麦、卵、大豆、豚肉、セラチン、ごま</p>		<p>肉みぞうどん うどん、大根、豚肉、ごぼう、人参、しめじ、長ねぎ</p> <p>チーズおかか和え キャベツ、ちくわ、チーズ、赤ピーマン、かつお節</p> <p>ミニもちもち揚げドーナツ もちもちツイストドーナツ</p> <p>牛乳</p> <p>アレルギー表示 小麦、卵、乳、大豆、豚肉</p>		<p>昭和の日</p> 		<p>黒糖パン 黒糖パン</p> <p>コーンスープ コーンスープ、パセリ</p> <p>ポークビーンズ 豚肉、じゃがいも、大豆、人参、玉葱、トマト、ペーコン</p> <p>鶏肉のコールスロー風 キャベツ、鶏肉、コーン</p> <p>牛乳</p> <p>アレルギー表示 小麦、卵、乳、大豆、鶏肉、豚肉</p>								
<p>4月の1人当たり平均摂取栄養値</p>		小学校1、2年	<p>エネルギー 637kcal、たんぱく質 25.9g、脂質 25.0g、炭水化物 74.5g、食塩相当量 2.21g、カルシウム 230mg (推定値)</p>											
		小学校3、4年	<p>エネルギー 692kcal、たんぱく質 27.9g、脂質 25.1g、炭水化物 83.5g、食塩相当量 2.51g、カルシウム 230mg (推定値)</p>											
		小学校5、6年	<p>エネルギー 757kcal、たんぱく質 29.5g、脂質 26.1g、炭水化物 95.5g、食塩相当量 2.61g、カルシウム 230mg (推定値)</p>											