


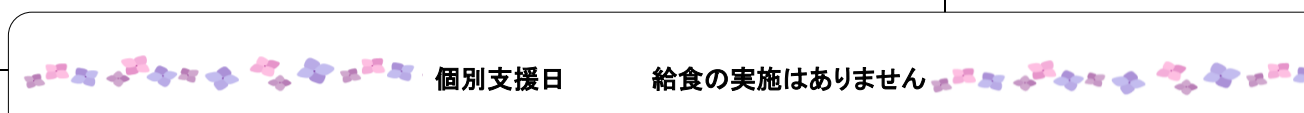


予約表提出日 : 1年生と9・10組 : 5月29日(金)登校時
 2年生 : 5月27日(水)登校時
 3年生 : 5月28日(木)登校時

6月15日(月) ~ 6月19日(金)

<p>15 (月)</p> <p>1年生 2年生 3年生 Aグループ 9組</p>	<p>●ごはん ▲鶏肉の甘辛焼き ■揚げぎょうざ ◆2色ポイルキャベツ ▼冷凍パン ○牛乳 (県民の日)</p> <p>【エネルギー 825kcal】 【蛋白質 27.5g】 【脂質 24.4g】 【食塩相当量 1.2g】</p> <p>●米 麦 ▲とり肉 砂糖 しょうゆ 酒 みりん 赤みそ ▲キャベツ 小麦粉 鶏肉 豚肉 卵 にら たまねぎ 菜種油 大豆 でんぷん もち米 しょうゆ 乳成分 油 ◆キャベツ にんじん ▼パン 砂糖 ○牛乳</p> 	<p>箸・スプーン等は 各ご家庭よりご持参をお願いします</p>	<p>給食 弁当</p>
<p>16 (火)</p> <p>1年生 2年生 3年生 Bグループ 10組</p>	<p>●ごはん ▲鶏肉の甘辛焼き ■揚げぎょうざ ◆2色ポイルキャベツ ▼冷凍パン ○牛乳</p> <p>【エネルギー 825kcal】 【蛋白質 27.5g】 【脂質 24.4g】 【食塩相当量 1.2g】</p> <p>●米 麦 ▲とり肉 砂糖 しょうゆ 酒 みりん 赤みそ ■キャベツ 小麦粉 鶏肉 豚肉 卵 にら たまねぎ 菜種油 大豆 でんぷん もち米 しょうゆ 乳成分 油 ◆キャベツ にんじん ▼パン 砂糖 ○牛乳</p>	<p>箸・スプーン等は 各ご家庭よりご持参をお願いします</p>	<p>給食 弁当</p>
<p>17 (水)</p> <p>1年生 2年生 3年生 Aグループ 9組</p>	<p>●セルフフィッシュバーガー ▲ジャーマンポテト ■しゅうまい ◆冷凍りんご ▼牛乳</p> <p>【エネルギー 787kcal】 【蛋白質 29.8g】 【脂質 28.3g】 【食塩相当量 2.9g】</p> <p>●丸パン たら パン粉 大豆 しょうゆ えごま油 こしょう でんぷん 油 キャベツ 中濃ソース ウスターソース ▲豚肉 じゃがいも コーン マッシュルーム ほうれんそう 塩 こしょう バター サラダ油 ■鶏肉 豚肉 たまねぎ 小麦粉 パン粉 卵 大豆 しょうゆ 菜種油 オイスターソース ごま油 ホタテエキス でんぷん 砂糖 ◆りんご 砂糖 ▼牛乳</p>	<p>箸・スプーン等は 各ご家庭よりご持参をお願いします</p>	<p>給食 弁当</p>
<p>18 (木)</p> <p>1年生 2年生 3年生 Bグループ 10組</p>	<p>●セルフフィッシュバーガー ▲ジャーマンポテト ■しゅうまい ◆冷凍りんご ▼牛乳</p> <p>【エネルギー 787kcal】 【蛋白質 29.8g】 【脂質 28.3g】 【食塩相当量 2.9g】</p> <p>●丸パン たら パン粉 大豆 しょうゆ えごま油 こしょう でんぷん 油 キャベツ 中濃ソース ウスターソース ▲豚肉 じゃがいも コーン マッシュルーム ほうれんそう 塩 こしょう バター サラダ油 ■鶏肉 豚肉 たまねぎ 小麦粉 パン粉 卵 大豆 しょうゆ 菜種油 オイスターソース ごま油 ホタテエキス でんぷん 砂糖 ◆りんご 砂糖 ▼牛乳</p>	<p>箸・スプーン等は 各ご家庭よりご持参をお願いします</p>	<p>給食 弁当</p>
<p>19 (金)</p>	<p style="text-align: center;">個別支援日 給食の実施はありません</p>  		

6月22日(月) ~ 6月26日(金)

<p>22 (月)</p> <p>1年生 2年生 3年生 Aグループ 9組</p>	<p>●コーン茶めし ▲鮭の塩焼き ■ウインナー ◆大根ときゅうりのピリ辛漬け ▼はちみつレモンゼリー ○牛乳</p> <p>【エネルギー 811kcal】 【蛋白質 31.8g】 【脂質 21.0g】 【食塩相当量 2.9g】</p> <p>●米 麦 薄口しょうゆ 酒 塩 こんぶ コーン ▲さけ 塩 酒 しょうゆ ■ポークウインナー ◆きゅうり だいこん にんじん しょうゆ 酒 三温糖 ごま油 にんにく ごま ▼レモンゼリー ○牛乳</p>	<p>箸・スプーン等は 各ご家庭よりご持参をお願いします</p>	<p>給食 弁当</p>
<p>23 (火)</p> <p>1年生 2年生 3年生 Bグループ 10組</p>	<p>●コーン茶めし ▲鮭の塩焼き ■ウインナー ◆大根ときゅうりのピリ辛漬け ▼はちみつレモンゼリー ○牛乳</p> <p>【エネルギー 811kcal】 【蛋白質 31.8g】 【脂質 21.0g】 【食塩相当量 2.9g】</p> <p>●米 麦 薄口しょうゆ 酒 塩 こんぶ コーン ▲さけ 塩 酒 しょうゆ ■ポークウインナー ◆きゅうり だいこん にんじん しょうゆ 酒 三温糖 ごま油 にんにく ごま ▼レモンゼリー ○牛乳</p>	<p>箸・スプーン等は 各ご家庭よりご持参をお願いします</p>	<p>給食 弁当</p>
<p>24 (水)</p> <p>1年生 2年生 3年生 Aグループ 9組</p>	<p>●ごはん ▲鶏肉のから揚げ ■春巻き ◆2色ポイルキャベツ ▼コーンポテト ○冷凍パン △牛乳</p> <p>【エネルギー 897kcal】 【蛋白質 23.9g】 【脂質 27.5g】 【食塩相当量 1.1g】</p> <p>●米 麦 ▲とり肉 しょうが にんにく しょうゆ 酒 でんぷん 小麦粉 油 ■鶏肉 豚肉 卵 たまねぎ ねぎ 小麦粉 大豆 でんぷん ねぎ しょうゆ 砂糖 菜種油 ソース りんご 食酢 ケチャップ 油 ◆キャベツ にんじん ▼じゃがいも コーン 塩 こしょう ○パン △牛乳</p>	<p>箸・スプーン等は 各ご家庭よりご持参をお願いします</p>	<p>給食 弁当</p>
<p>25 (木)</p> <p>1年生 2年生 3年生 Bグループ 10組</p>	<p>●ごはん ▲鶏肉のから揚げ ■春巻き ◆2色ポイルキャベツ ▼コーンポテト ○冷凍パン △牛乳</p> <p>【エネルギー 897kcal】 【蛋白質 23.9g】 【脂質 27.5g】 【食塩相当量 1.1g】</p> <p>●米 麦 ▲とり肉 しょうが にんにく しょうゆ 酒 でんぷん 小麦粉 油 ■鶏肉 豚肉 卵 たまねぎ ねぎ 小麦粉 大豆 でんぷん ねぎ しょうゆ 砂糖 菜種油 ソース りんご 食酢 ケチャップ 油 ◆キャベツ にんじん ▼じゃがいも コーン 塩 こしょう ○パン △牛乳</p>	<p>箸・スプーン等は 各ご家庭よりご持参をお願いします</p>	<p>給食 弁当</p>
<p>26 (金)</p>	<p style="text-align: center;">個別支援日 給食の実施はありません</p> 		

★食材料の都合により内容が異なることがあります。

給食摂取基準:エネルギー 830kcal、たんぱく質※27~41.5g、脂質※ 18.4~27.7g、食塩相当量2.5g未満

★アレルギーのある人は、家族と相談してから予約して下さい。

学校給食による摂取エネルギー比13~20%、脂質:学校給食による摂取エネルギー比20~30%