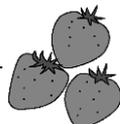


4月14日(金) ~ 4月16日(日)

予約票提出: 3月2日(木) 2時間目の休み時間まで

14 (金)	●カレーライス ▲さつま芋のサラダ ■いちご ◆牛乳		給食
	【エネルギー 851kcal】 【蛋白質 24.7g】 【脂質 23.8g】 【食塩相当量 2.3g】 ●米 豚肉 牛肉 ワイン ローリエ 小麦粉 カレー粉 バター サラダ油 たまねぎ かつおぶし しょうが にんにく にんじん じゃがいも ガラムマサラ こしょう セージ ナツメグ 塩 ウスターソース ケチャップ しょうゆ いんげん豆 グリンピース 生クリーム チーズ ▲さつま芋 油 キャベツ にんじん 小松菜 きくらげ しょうゆ レモン果汁 サラダ油 砂糖 みりん 塩 ■いちご ◆牛乳 - 新1年生の給食の実施はありません -		

4月17日(月) ~ 4月30日(日)

予約票提出: 3月2日(木) 2時間目の休み時間まで

17 (月)	●ごはん ▲豚肉の甘辛焼き ■ねじりこんにやくのきんぴら ◆わかめとたまごの酢の物 ▼白菜のみそ汁 ○桃缶詰 △牛乳		給食
	【エネルギー 811kcal】 【蛋白質 33.9g】 【脂質 22.1g】 【食塩相当量 2.9g】 ●米 麦 ▲豚肉 砂糖 しょうゆ 酒 みりん 赤みそ ■しらたき サラダ油 酒 三温糖 みりん しょうゆ とうがらし ◆わかめ にんじん だいこん 薄切しょうゆ 酢 砂糖 塩 卵焼き ▼はくさい 油揚げ じゃがいも こまつな 赤みそ 白みそ かつおぶし ○もも缶 △牛乳 - 新1年生の給食の実施はありません -		

18 (火)	●胚芽ロール ▲たらのチーズマヨたま焼き ■アーモンドサラダ ◆ミネストローネ ▼清見オレンジ(トピオレソの交配種)又は柑橘果物 ○牛乳		給食
	【エネルギー 880kcal】 【蛋白質 41.2g】 【脂質 44.4g】 【食塩相当量 3.2g】 ●胚芽パン ▲たら こしょう 白ワイン たまねぎ 卵なしマヨネーズ 卵 パセリ チーズ ■キャベツ きゅうり にんじん 酢 サラダ油 しょうゆ 砂糖 塩 こしょう たまねぎ アーモンド ◆ベーコン キャベツ たまねぎ にんじん じゃがいも ひよこ豆 サラダ油 トマトピューレー バター コンソメ 塩 こしょう しょうゆ 砂糖 ▼きよみオレンジ ○牛乳 - 新1年生の給食の実施はありません -		

19 (水)	●わかめごはん ▲チキンチキンごぼう(山口県の郷土料理) ■切干大根の海苔ごま和え ◆すまし汁 ▼プチチーズワッフル ○牛乳		給食
	【エネルギー 881kcal】 【蛋白質 35.7g】 【脂質 22.0g】 【食塩相当量 3.1g】 ●米 麦 わかめ ▲とり肉 ごぼう でんぶん えだめ 酒 三温糖 みりん しょうゆ ■ほうれんそう 切干大根 えのきたけ しょうゆ 酢 砂糖 こしょう 塩 のり ごま ◆ふ だいこん かまぼこ ながねぎ 薄切しょうゆ 塩 かつおぶし ほうれんそう ▼卵 砂糖 小麦粉 チーズ サラダ油 牛乳 卵殻カルシウム 乳化剤 香料 ○牛乳 - 新1年生の給食の実施はありません -		

20 (木)	●グリーンピースごはん ▲さばの竜田揚げ ■高野豆腐のサラダ ◆たまご入りみそ汁 ▼みかん缶 ○牛乳		給食
	【エネルギー 883kcal】 【蛋白質 32.6g】 【脂質 33.9g】 【食塩相当量 2.7g】 ●米 麦 こんぶ 塩 薄切しょうゆ グリンピース ▲さば しょうゆ 酒 おろししょうが でんぶん 米粉 油 ■海藻 キャベツ にんじん こまつな サラダ油 ゆず果汁 しょうゆ 砂糖 凍り豆腐 塩 こしょう ◆たまねぎ 油揚げ 卵 赤みそ 白みそ かつおぶし ▼みかん缶 ○牛乳 - 新1年生の給食の実施はありません -		

21 (金)	●ハヤシライス ▲こんにやくサラダ ■洋梨缶 ◆牛乳		給食
	【エネルギー 858kcal】 【蛋白質 29.1g】 【脂質 27.8g】 【食塩相当量 3.4g】 ●米 麦 豚肉 たまねぎ にんじん マッシュルーム グリンピース トマト トマトピューレー ハヤシルウ 赤ワイン サラダ油 にんにく しょうが 生クリーム ▲海藻 キャベツ きゅうり にんじん もやし 青大豆 こんにやく サラダ油 ごま油 レモン果汁 酢 しょうゆ 塩 砂糖 ごま ■洋なし缶 ◆牛乳		

24 (月)	 職員研修日 (給食の実施はありません)		
-----------	--	--	--

25 (火)	●レモンシュガートースト ▲春キャベツのクリームシチュー ■ほうれん草とえのきの海苔サラダ ◆さくらゼリー ▼牛乳		給食
	【エネルギー 847kcal】 【蛋白質 29.6g】 【脂質 41.1g】 【食塩相当量 2.5g】 ●食パン マーガリン 砂糖 レモン果汁 ▲たら ベーコン じゃが芋 玉ねぎ にんじん キャベツ サラダ油 小麦粉 バター いんげん豆 牛乳 チーズ クリーム コンソメ 塩 こしょう 小松菜 ■ほうれん草 えのきたけ しょうゆ サラダ油 酢 砂糖 こしょう 塩 のり ◆さくらんぼ果汁 糖粉 水あめ ゲル化剤 ビタミンC 酸味料 クチナシ クエン酸鉄ナトリウム 紅麹 レモン果汁 香料 ▼牛乳		

26 (水)	●タコス丼(沖縄料理) ▲かむかむサラダ ■みかん缶 ◆牛乳		給食
	【エネルギー 801kcal】 【蛋白質 28.2g】 【脂質 21.1g】 【食塩相当量 2.6g】 ●米 麦 豚肉 赤ワイン マーガリン おろしにんにく おろししょうが にんじん たまねぎ ひよこ豆 中濃ソース ケチャップ チリソース チリパウダー 塩 こしょう ビーマン 赤ピーマン チーズ ワンタンの皮 油 ▲海藻 キャベツ 小松菜 青大豆 にんじん 切干大根 サラダ油 酢 しょうゆ 塩 砂糖 ■みかん缶 ◆牛乳		

27 (木)	●花見ちらし寿司 ▲わかさぎフリッター ■ほうれん草とえのきの海苔サラダ ◆白玉汁 ▼洋梨缶 ○牛乳		給食
	【エネルギー 884kcal】 【蛋白質 27.0g】 【脂質 27.5g】 【食塩相当量 3.6g】 ●米 酢 砂糖 塩 かんぴょう たけのこ にんじん しいたけ きくらげ 油揚げ 酒 しょうゆ みりん なのはな 卵焼き れんこん ▲わかさぎ しょう油 小麦粉 沖あみ でん粉 砂糖 米粉 塩 あおさ ベーキングパウダー 大豆油 ■ほうれん草 えのきたけ しょうゆ サラダ油 酢 砂糖 こしょう 塩 のり ◆白玉 にんじん だいこん 小松菜 ながねぎ 油揚げ こんにやく かつおぶし 塩 しょうゆ ▼洋なし缶 ○牛乳		

28 (金)	●ごはん ▲マーボー豆腐 ■春雨たまごサラダ ◆いちご ▼牛乳		給食
	【エネルギー 838kcal】 【蛋白質 38.8g】 【脂質 24.2g】 【食塩相当量 2.4g】 ●米 麦 ▲豆腐 豚肉 大豆 たまねぎ ながねぎ たけのこ 干しいたけ おろしにんにく おろししょうが 豆みそ 赤みそ しょうゆ 酒 ごま油 豆板醤 三温糖 でんぶん 豚鶏スープ ■春雨 小松菜 にんじん もやし 卵焼き しょうゆ 三温糖 レモン果汁 中華スープの素 ごま油 こしょう ごま ◆いちご ▼牛乳		

★食材料の都合により内容が異なることがあります。 学校給食摂取基準: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。 ※たんぱく質: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%