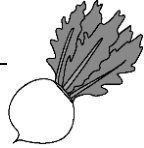




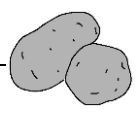

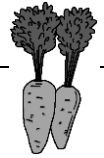


5月15日(月) ~ 5月21日(日)

予約票提出: 4月27日(木) 2時間目の休み時間まで

<p>15 (月)</p> <p>1年生 2年生 3年生</p>	<p>●中華丼 ▲ナムル ■桃の缶詰 ◆牛乳</p> <p>【エネルギー 811kcal】 【蛋白質 35.1g】 【脂質 20.8g】 【食塩相当量 3.0g】</p> <p>●米 麦 豚肉 えび いか たけのこ にんじん たまねぎ もやし はくさい きくらげ こまつな サラダ油 おろししょうが しょうゆ オイスターソース 塩 豚鶏スープ 揚げボール でんぷん ごま油 ▲もやし こまつな にんじん 酢 しょうゆ ごま油 砂糖 コチュジャン 豆板醤 ごま 卵焼き ■もも缶 ◆牛乳</p> 	<p>給食 弁当</p>
<p>16 (火)</p> <p>1年生 2年生 3年生</p>	<p>●はちみつパン ▲かぶのシチュー ■ひじきサラダ ◆ドライブルー ◆牛乳</p> <p>【エネルギー 802kcal】 【蛋白質 29.0g】 【脂質 33.7g】 【食塩相当量 2.2g】</p> <p>●はちみつパン ▲バター 小麦粉 サラダ油 とり肉 たまねぎ ベーコン にんじん じゃがいも マッシュルーム スープの素 こしょう ローリエ 白ワイン 豆乳 牛乳 スキムミルク 塩 かぶ グリンピース 生クリーム ■ひじき しょうゆ 三温糖 酒 みりん にんじん きゅうり キャベツ サラダ油 酢 砂糖 塩 こしょう ◆干しブルー ◆牛乳</p> 	<p>給食 弁当</p>
<p>17 (水)</p> <p>1年生 2年生 3年生</p>	<p>●ごはん ▲さばの味噌煮 ■大根の煮物 ◆かきたま汁 ▼オレンジ又は柑橘果物 ○牛乳</p> <p>【エネルギー 865kcal】 【蛋白質 32.0g】 【脂質 29.6g】 【食塩相当量 3.2g】</p> <p>●米 麦 ▲さば 赤みそ 白みそ 三温糖 しょうゆ みりん しょうが 梅干し ながねぎ ■だいこん とり肉 にんじん サラダ油 しょうゆ 三温糖 みりん 酒 塩 かつおぶし さやいんげん でんぷん ◆卵 こまつな にんじん えのきたけ しょうゆ 塩 かつおぶし でんぷん ▼オレンジ ○牛乳</p> 	<p>給食 弁当</p>
<p>18 (木)</p> <p>1年生 2年生 3年生</p>	<p>●ごはん ▲いかのコロコロ揚げ ■茎わかめの和え物 ◆どさんこ汁(北海道料理) ▼ハニーカシューナッツ ○牛乳</p> <p>【エネルギー 880kcal】 【蛋白質 34.0g】 【脂質 29.2g】 【食塩相当量 3.8g】</p> <p>●米 麦 ▲いか しょうゆ おろししょうが 酒 でんぷん 小麦粉 油 みりん きび砂糖 ごま ■くわかめ しょうゆ きび砂糖 酒 こまつな にんじん キャベツ サラダ油 砂糖 酢 塩 こしょう ◆豚肉 にんじん じゃがいも 豆腐 コーン ながねぎ かつおぶし 白みそ 赤みそ バター ▼カシューナッツ はちみつ きな粉 ○牛乳</p> 	<p>給食 弁当</p>
<p>19 (金)</p> <p>1年生 2年生 3年生</p>	<p>●ポークカレーライス ▲かむかむサラダ ■冷凍みかん ◆牛乳</p> <p>【エネルギー 839kcal】 【蛋白質 26.4g】 【脂質 24.6g】 【食塩相当量 2.4g】</p> <p>●米 麦 豚肉 赤ワイン ローリエ 小麦粉 カレー粉 マーガリン 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 ▲海藻 キャベツ こまつな えだまめ にんじん 切干大根 サラダ油 酢 しょうゆ 塩 砂糖 ツナフレーク ■冷凍みかん ◆牛乳</p> 	<p>給食 弁当</p>

5月22日(月) ~ 5月28日(日)

<p>22 (月)</p> <p>1年生 2年生 3年生</p>	<p>●豚キムチ丼 ▲やみつつきツナキャベツ ■キャラメルポテト ◆牛乳</p> <p>【エネルギー 816kcal】 【蛋白質 29.4g】 【脂質 25.4g】 【食塩相当量 2.9g】</p> <p>●米 麦 豚肉 しょうゆ 酒 にんにく サラダ油 キムチ たまねぎ キャベツ ごぼう きくらげ たけのこ ながねぎ ごま油 塩 こしょう しょうが ごま ▲キャベツ にんじん ツナフレーク おろしにんにく ごま油 塩 こしょう ごま ■さつまいも 油 三温糖 バター ◆牛乳</p> 	<p>給食 弁当</p>
<p>23 (火)</p> <p>1年生 2年生</p>	<p>●コッペパン ▲サケとチーズの包み揚げ ■海藻サラダ ◆ポテトスープ ▼きな粉白玉 ○牛乳</p> <p>【エネルギー 809kcal】 【蛋白質 35.0g】 【脂質 32.3g】 【食塩相当量 3.1g】</p> <p>●コッペパン ▲さけ レモン果汁 酒 チーズ しその葉 春巻の皮 油 ■海藻 キャベツ きゅうり にんじん もやし 青大豆 えのきたけ サラダ油 ごま油 レモン果汁 酢 しょうゆ 塩 砂糖 ごま ◆じゃがいも たまねぎ にんじん サラダ油 ベーコン セロリー しょうゆ コンソメ 塩 こしょう こまつな ▼白玉 はちみつ きな粉 塩 ○牛乳</p> <p style="text-align: center;">- 3年生の給食の実施はありません -</p> 	<p>給食 弁当</p>
<p>24 (水)</p> <p>1年生 2年生</p>	<p>●ごはん ▲豚肉の味噌漬け焼き ■キャベツの和え物 ◆根菜汁 ▼オレンジ又は柑橘果物 ○牛乳</p> <p>【エネルギー 800kcal】 【蛋白質 35.0g】 【脂質 23.2g】 【食塩相当量 2.0g】</p> <p>●米 麦 ▲豚肉 酒 にんにく 白みそ みりん 砂糖 ■キャベツ こまつな にんじん もやし 油揚げ しょうゆ 砂糖 みりん ◆とり肉 豆腐 じゃがいも だいこん にんじん ごぼう ながねぎ サラダ油 かつおぶし 薄口しょうゆ 酒 みりん 塩 ▼オレンジ ○牛乳</p> <p style="text-align: center;">- 3年生の給食の実施はありません -</p> 	<p>給食 弁当</p>
<p>25 (木)</p> <p>1年生 2年生</p>	<p>●ごはん ▲家常豆腐(ジャジャン豆腐) ■ワンタンサラダ ◆グレープフルーツ ▼牛乳</p> <p>【エネルギー 865kcal】 【蛋白質 33.5g】 【脂質 30.1g】 【食塩相当量 1.8g】</p> <p>●米 麦 ▲豚肉 にんじん たまねぎ たけのこ きくらげ しいたけ 生揚げ ながねぎ なら サラダ油 にんにく しょうが しょうゆ 赤みそ 三温糖 コチュジャン 塩 こしょう 豚鶏スープ ごま油 でんぷん ■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 ごま ワンタンの皮 油 ◆グレープフルーツ ▼牛乳</p> <p style="text-align: center;">- 3年生の給食の実施はありません -</p> 	<p>給食 弁当</p>
<p>26 (金)</p> <p>1年生 2年生 3年生</p>	<p>●鶏すき丼 ▲高野豆腐のサラダ ■スパイシー大豆 ◆冷凍みかん ▼牛乳</p> <p>【エネルギー 832kcal】 【蛋白質 32.0g】 【脂質 24.7g】 【食塩相当量 2.3g】</p> <p>●米 麦 卵 とり肉 にんじん たまねぎ グリンピース 砂糖 しょうゆ 酒 みりん 塩 かつおぶし でんぷん ▲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 ■大豆 でんぷん 油 塩 こしょう パプリカ チリパウダー カレー粉 ◆冷凍みかん ▼牛乳</p> 	<p>給食 弁当</p>

★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%