

合食献立予定表



	曜日	主食	牛乳	おかず	赤の仲間血や肉になる	黄の仲間 熱や力の元になる	体の説	緑の仲間 調子を整える	栄養	量
									たんぱく質 g	エネルギー kcal
11	火	七草あんかけご飯	0	わかさぎ・じゃが芋揚げ 果物	豚肉,大豆,牛乳, わかさぎ, あおのり	米,油,砂糖, かたくり粉,薄カ粉, じゃがいも	にんじん だいこん	,せり,糸みつば	25.6	791
12	水	鶏そぼろ丼	0	土佐酢和え けんちん汁	鶏肉,たまご, 牛乳,かつお節	米,砂糖,油, こんにゃく,ごま油		,キャベツ, ,にんじん, 葱	39.1	829
13	木	ご飯	0	鶏肉のごま味噌焼き 印元ツナソテー すまし汁	牛乳,鶏肉,みそ, ツナ缶,かまぼこ	米,砂糖,ごま,ごま油, 油,マカロニ	にんじん	,さやいんげん, ,玉葱,こまつな	38.9	863
14	金	カレーうどん	0	ほうれん草卵焼き 揚げアップルパイ★	豚肉,牛乳,たまご	うどん,油,ごま油, かたくり粉,薄カ粉, ぎょうざの皮,砂糖	玉葱,ほうりんご	れんそう,	30.5	804
17	月	五目釜飯	0	茶碗蒸し 豚汁	鶏肉,大豆,牛乳, たまご,かまぼこ, 豚肉,豆腐,みそ	米,ごま油,砂糖, 油,じゃがいも		,しめじ,筍缶, lぎ,ごぼう,	32.1	747
18	火	で飯	0	豚からあんかけ 切干大根のナムル もずくと豆腐のスープ	牛乳,豚肉,ハム, もずく,豆腐, たまご	米,かたくり粉, 砂糖,ごま油,油	切干大根	,生姜,人参, ,もやし,干椎茸, ,ねぎ,小松菜	33.7	865
19	水	コロッケパン★	0	ボイルキャベツ ポークビーンズ	豚肉,牛乳,大豆	パン,油,じゃがいも, 薄力粉,パン粉	玉葱,キャ にんにく トマト缶	,にんじん,	36.4	800
20	木	ご飯	0	ホッケー夜干し 春雨炒め 味噌汁	牛乳,ほっけ, たまご,豚肉, 豆腐,みそ	米,油,緑豆春雨, ごま油	にんにく にら,ほう	,もやし, っれんそう	36.8	750
21	金	チキンカレー	0	コールスローサラダ	鶏肉,牛乳, 大豆	米,おおむぎ,油, じゃがいも,薄力粉, 砂糖	人参,しめ	,生姜,玉葱,)じ,トマト缶, ,コーン缶	29.5	852
24	月	ご飯	0	鮭の塩焼き たくあん和え すいとん	牛乳,さけ	米,ごま, さつまいも,薄力粉	たくあん こまつな		30.5	760
25	火	ジャージャー麺	0	高野卵スープ果物	豚肉,牛乳, 凍り豆腐,たまご	油,蒸し中華めん, かたくり粉,砂糖, はちみつ,ごま油		,しょうが, i,干し椎茸, iゅうり	38.8	798
26	水	かに玉丼	0	里芋印元胡麻和え 冬瓜スープ	たまご,牛乳, かに風味かまぼこ, 鶏肉	米,かたくり粉, さといも,砂糖,ごま	さやいん しょうが とうがん	,にんじん,	33.3	795
27	木	わかめご飯	0	とりじゃが ひじきのナムル	牛乳,鶏肉	米,おおむぎ,油, こんにゃく,砂糖, じゃがいも,ごま油	にんじん にんにく	,玉葱, ,きゅうり	27.8	768
28	金	マンダフル給食 ご飯	0	鯨の竜田揚げ 千草和え 鶏肉と根菜の味噌汁	牛乳,鯨肉,油揚げ, たまご,鶏肉,みそ	米,砂糖,かたくり粉, 油,しらたき,さといも		·ベツ, ,こまつな, ,はくさい	39.7	836
31	月	ご飯	0	チキン南蛮★ かぶ浅漬け すまし汁	牛乳,鶏肉,こんぶ	米,油,薄力粉, かたくり粉,砂糖, ごま油	玉葱,から	ぶたんじん	31.9	945
※食材料購入の都合により献立内容が変更されることもありますのでご了承願います。							平均	34	812	

冬休みはどうでしたか?2022年も宜しくお願いいたします&

全国学校給食週間(1月24日~30日)は、学校給食の意義や役割について

理解・関心を深めることが目的の週間です。24日(月)は給食の始まりの献立、

28日(金)は昭和の給食の代表、鯨の竜田揚げを予定しています。



基準値

27.0~41.5

830