1	行				<u> </u>				<b>蓮田南小学</b> 小学校3・4年	
曜日	事食等		献立	名	熱や力になるもの	体をつくるもの	主 な 材 料 名         体の調子を整えるもの	調味料その他		栄養量
	4		中華丼【ごはん	【卵 えび】	*	豚肉 えび うずら卵	生姜 長ねぎ 干しいたけ にんじん	酒 中華スープの素 しょうゆ 塩	イロルロリー	1 2
1 金			春巻き	【小麦】		春巻き	チンゲン菜 キャベツ	こしょう	631	23
		【乳】		1/3/21	ごま油砂糖米油	ΛΔ	もやし にんじん 小松菜 長ねぎ 玉ねぎ にんじん	酢 しょうゆ 塩塩 こしょう コンソメ 酒		
		Æ	ミネストローネ	【小麦】	油 じゃがいも マカロニ	ベーコン	にんにく 玉ねぎ にんじん しめじ	赤唐辛子 ロリエ ケチャップ コンソメ	700	
4 月			鶏肉のバジル焼き		オリーブ油	鶏肉	バシル にんにく	塩 こしょう ワイン 塩 こしょう 酒	702	2
		【乳】	かぼちゃサラダ ごはん		マヨネーズ(ノンエッグ) 米		かぼちゃ にんじん とうもろこし	塩 こしょう		
5 火	!		玉ねぎのみそ汁 豚肉のレモンソース		片栗粉 油 砂糖	豆腐 わかめ みそ 豚肉	玉ねぎ にんじん えのきたけ	混合削り節 塩 酒 レモン汁 しょうゆ	647	2
		【乳】	ひじきのサラダ		砂糖	ひじき	キャベツ 小松菜 にんじん	しょうゆ ドレッシング(ごましょうゆ)		
6 水			ごはん けんちん汁		油	油揚げ・豆腐	にんじん 大根 こんにゃく れんこん 長ねぎ	混合削り節 しょうゆ		
		119	ツナの焼きさんが	【小麦】	砂糖 ごま パン粉	ツナ みそ	小松菜		693	93   2
		【乳】	さつまいもの甘煮 親子うどん」 地粉うどん	【小麦】	さつまいも 砂糖 地粉うどん			しょうゆ みりん 塩		-
木	:		れた。		砂糖 片栗粉	鶏肉鶏卵いか	にんじん 玉ねぎ 小松菜 生姜	混合削り節 みりん しょうゆ 酒 みりん しょうゆ	673	
		【乳】	黒糖蒸しパン	【小麦】	小麦粉 黒砂糖 油	豆乳	1.0	ベーキングパウダー		
3 金	デミーの		ごはん 春雨スープ		春雨	ベーコン	にんじん 玉ねぎ キャベツ ほうれん草	しょうゆ コンソメ 塩 こしょう		
	献愛	·	魚の南蛮ソース もやしのサラダ		油 片栗粉 砂糖 ごま油 ごま	さごし	長ねぎ にんにく 生姜 もやし にんじん	酒 こしょう 赤唐辛子 しょうゆ 酢 ドレッシング(バンバンジー)	663	1
	17 03	【乳】	ブルーベリーゼリー ごはん		ブルーベリーゼリー					$\vdash$
1月		Æ	マーボー豆腐		油砂糖片栗粉ごま油	豆腐 豚肉 みそ	生姜 にんにく にんじん 長ねぎ にら	酒 しょうゆ 豆板醤 中華スープの素	60.	- 2
			えびシュウマイ	【小麦 えび】		えびシュウマイ	干しいたけ	塩 こしょう	624	
		【乳】	フラワーロール		フラワーロール		キャベツ 水菜	ドレッシング(おろししょうゆ)		
少	,	P	骨元気チンゲン菜のミルク煮 〈はすべジレシピ〉			フランクフルト 牛乳	玉ねぎ にんじん しめじ チンゲン菜	コンソメ 塩 こしょう	621	1 2
			鶏肉のガーリック焼き		l vrh	鶏肉		塩 こしょう ガーリックパウダー	ا عب	
	-	【乳】	はすびぃカレー麦ご飯		油 米 米粒麦		にんじん キャベツ 小松菜	塩 こしょう しょうゆ		+
3 水	進に		(はすびぃカレ-	- 【小麦】	片栗粉 油 じゃがいも   カレールウ	豚肉	れんこん にんにく 生姜 玉ねぎ にんじん グリンピース	トマトピューレ ソース	704	704 22
	献立	7 0	はすびぃの卵焼き 白菜とほうれん草のサラダ	【卵 小麦】		厚焼き卵	白菜 ほうれん草	ドレッシング(おろししょうゆ)	704	
	17	【乳】	和梨ゼリー	f.u. ±1	和梨ゼリー		GX 10071000	100000000000000000000000000000000000000		
	郷 和 - 土 活		サンマーメン [ 中華めん サンマーメン?		中華めん 油 片栗粉 ごま油	豚肉 いか	干しいたけ にんにく 生姜 にんじん もやし		-	
4 木	料川理県	ıШМ	はんぺんフライ	【卵 小麦】	油	はんぺんフライ	玉ねぎ キャベツ 小松菜	しょうゆ こしょう 酢	677	2
	×± /1		ジャーマンポテト さつまいもごはん		じゃがいも 油 米 もち米 さつまいも		玉ねぎ にんじん とうもろこし	塩 こしょう 酢 だし昆布 塩 酒 みりん		
5 金		and the same of th	大根のみそ汁			油揚げるそ	大根 えのきたけ 長ねぎ	混合削り節	638	88 2
		【乳】	さばの竜田揚げ もやしと小松菜のおひたし		油 片栗粉	さば	生姜 もやし 小松菜	酒 しょうゆ しょうゆ 混合削り節 みりん		
8 月			ごはん 豆腐のすまし汁		米	かまぼこ 豆腐	にんじん えのきたけ 長ねぎ 小松菜	混合削り節 しょうゆ 塩	624	624 26
			とり天 里いものごまあえ	【小麦】	油 小麦粉 片栗粉 里いも 砂糖 ごま	鶏肉みそ	にんにく さやいんげん	塩 こしょう 酒 しょうゆ しょうゆ みりん		
		【乳】	冷凍みかん 豚キムチ丼「ごはん		м 2011 г. до	7.5	みかん	00.37 93.0		
			豚キムチ丼の具		ごま油 砂糖 ごま	豚肉	生姜 にんにく にんじん 玉ねぎ 白菜キムチ	酒 しょうゆ こしょう みりん		
人	1	Ш	1 7 7 7		トック ごま油	鶏肉	小松菜   にんじん 大根 ほうれん草 長ねぎ	チキンガラ 塩 しょうゆ 酒	677	
		【乳】	おから入りにんじんケーキ 揚げパン		油 砂糖 小麦粉油 コッペパン 砂糖	豆乳 おから	にんじん	ベーキングパウダー		-
沙			肉だんごスープ ポテトのチーズ焼き	【小麦】		肉だんご ベーコン チーズ	にんじん 玉ねぎ もやし ほうれん草	コンソメ 塩 こしょう 塩 こしょう	669	
		【乳】	キャベツときゅうりのサラダ			ハーコン テース	玉ねぎ キャベツ きゅうり	ドレッシング(フレンチ)		
_	_		わかめうどん [地粉うどん わかめうどん》		地粉うどん 砂糖	鶏肉 なると 油揚げ わかめ	干しいたけ 長ねぎ	混合削り節 しょうゆ 酒 塩	607	١.
1 木	`		さつまいものかき揚げ ウインナーとコーンのソテー	【小麦 えび】	油 さつまいも 小麦粉	さくらえび ウインナー	玉ねぎ にんじん とうもろこし にんじん キャベツ ピーマン	塩 こしょう	637	7 2
		Æ	ごはん じゃがいものそぼろ煮		米 油 じゃがいも 片栗粉	豚肉 生揚げ	にんじん こんにゃく 玉ねぎ さやいんげん	混合削り節 しょうゆ 酒 みりん		
金			ハンバーグきのこソース		油 砂糖 片栗粉	ハンバーグ	大根 えのきたけ 生姜	しょうゆ みりん 酒	676	1
		【乳】	もやしのごま酢あえ ごはん		砂糖 ごま 米		もやし にんじん きゅうり	酢 しょうゆ		ł
月	1		すき焼き風煮 揚げ魚の五目あんかけ		砂糖 油油 片栗粉 砂糖	豚肉 豆腐 ホキ	にんじん 白菜 しめじ 長ねぎ しらたき 春菊 にんじん 玉ねぎ もやし ピーマン	しょうゆ 酒 塩 和風だし 酒 塩 しょうゆ ケチャップ 酢	683	
		【乳】	切り干し大根のごまあえ 小江戸カレー 5 発芽玄米入りる	<b>-*</b> 1+ 6.	砂糖 ごま 米 玄米		切り干し大根 ほうれん草 にんじん	しょうゆ 酒	•	
火	,		小江戸カレー	【小麦】	油 さつまいも カレールウ	豚肉	にんにく 生姜 玉ねぎ にんじん ほうれん草	トマトピューレ ソース	670	
Ĺ		【乳】	ポパイオムレツ キャベツとしめじのサラダ	【卵 小麦】		オムレツ(ほうれん草入り)	キャベツ しめじ にんじん	ドレッシング(ごましょうゆ)		
7 水	,	F	ごはん チゲ風豚汁		米 油 ごま油	豚肉 豆腐 みそ	ごぼう にんじん もやし 白菜キムチ 長ねぎ	混合削り節	600	ſ
	`		鶏肉の塩から揚げ 小松菜のナムル		油 片栗粉 ごま油 砂糖	鶏肉	にんにく 小松菜 にんじん 長ねぎ	塩 こしょう 酒酢 しょうゆ	632	25
		(3F)	焼きそば	【小麦】	中華めん油	豚肉 青のり	玉ねぎ にんじん キャベツ	酒 しょうゆ ソース 塩 こしょう		$\dagger$
木			焼きフランク コロコロサラダ			フランクフルト	大根 きゅうり にんじん	ドレッシング(香りごま)	704	
	/	【乳】	みかんゼリー えびピラフ	【えび】	みかんゼリー 米 油	えび	玉ねぎ にんじん	酒 塩 パプリカ こしょう コンソメ		+
金	献立		パンプキンシチュー 豚肉のパン粉焼き	【乳 小麦】	油・小麦粉・パン粉・	鶏肉 牛乳 豚肉	玉ねぎ にんじん しめじ かぼちゃ にんにく パセリ	スープストック 塩 こしょう	666	
	ا ک	【乳】	ブロッコリーのサラダ			מיניים	ブロッコリー	ドレッシング(おろししょうゆ)		1
	_		が変更になる場合がありこと	ます。ご了承	<ださい。	-MM-	平 均 栄	養 量	662	
		衛生法	に基づいて「アレルギー					6~7歳(1・2年生)	530	
ア			かに・そば・落花生)」について表示して ミネーション(原材料としては使用されて			学校給食摂取基準		1	-	
ア							学校給食摂取基準	8~9歳(3・4年生)	650	
ア	・コン で混	/タミネ 記入する		は使用されて いては、記載	いなくても、製造過程 しておりません。		学校給食摂取基準	8~9歳(3·4年生) 10~11歳(5·6年生)	650 780	+