











1								1	
1 末   1 ま   1	実施ト			一	材料名				養価
か   で	日	曜日		これは牛乳です。 開入 立 名	血や筋肉のもとになるもの	熱や力のもとになるもの	体の調子をよくするもの	エネルキ'ー kcal	たんぱく g
2	1	水	(展到)			でんぷん 春巻きの皮		636	23.9
## 1951. たかつは からか からな からない 上の	2	木			豚ひき肉 粉チーズ	ひまわり油 上白糖	マッシュルーム ホールトマト 小松菜 キャベツ もも缶詰 パん缶詰	662	26.1
6 月	3	金	1 1	3 /************		小麦粉 でんぷん 上白糖 白ごま じゃがいも		643	24.2
	6	月	(時期	マーボー豆腐丼 もやしのナムル <sup>***</sup> 青菜のスープ		上白糖 でんぷん ごま油	干ししいたけ 長ねぎ にら 大豆もやし 切干大根 小松菜	628	26.2
8   水	7	火	質詢)			ビーフン こんにゃく		628	25.4
9 本	8	水			いか チーズ 青大豆		セロリー とうもろこし 大根 れんこん	649	26.0
13 月	9	木			牛乳 豚かた肉		マッシュルーム エリンギ カリフラワー ブロッコリー	661	21.
13 月	10	金				ひまわり油 こんにゃく		652	27.0
14   八	13	月			わかめ くきわかめ めかじき チーズ	春巻きの皮 小麦粉		631	22.9
15   水	14	火	57000000			バター 上白糖 ひまわり油	とうもろこし ピーマン 赤ピーマン	709	25.0
17 金	15	水	(戰到	くだもの		ごま油 ぎょうざの皮		647	24.0
17 金	16	木	(§ 59)	1.2	鶏もも肉 高野豆腐 卵		干ししいたけ 玉ねぎ	607	26.
21   火   コーファンス   10   11   11   12   12   12   13   14   14   14   14   14   14   14	17	金	(§ 19)	麦ご飯 ひじきのふりかけ よこれらしにほう		上白糖 白ごま バター		591	25.0
22   大	20	月			ひじき 卵 油揚げ			616	25.4
1	21	火	(f 19)			ひまわり油 じゃがいも	ホールトマト ホールコーン キャベツ	684	28.8
23 木 □ フラムチャウダー	22	水			豆腐 卵 みそ	ひまわり油 生パン粉		622	25.3
24 金 宝子ご飯 わかさぎのからあげ	23	木	1 1 1 1		鶏もも肉 ひよこ豆	ひまわり油 アーモンド	とうもろこし 人参 小松菜 キャベツ	644	23.5
28 火 ボーマン 中華炒め キムチスープ 大の大阪・大阪・大阪・大阪・大阪・大阪・大阪・大阪・大阪・大阪・大阪・大阪・大阪・大	24	金	1 1 1		油揚げ わかさぎ	上白糖 でんぷん 小麦粉 ごま油 ひまわり油	さやいんげん もやし キャベツ	618	26.3
でもがいも中華炒め キムチスープ   ベーコン みそ 卵   しゅうまいの皮   ピーマン 白菜キムチ 長ねぎ   でもがいも中華炒め キムチスープ   でもがいも中華炒め キムチスープ   でもがいも中華炒め   でもがいも中華炒め   でもがいも中華炒め   でもがいも中華炒め   でもがいも中華炒め   でもがいも中華炒め   でもがいります。   でもがいも中華炒め   でもがいも中華炒め   でもがいも中華炒め   でもがいも中華炒め   でもがいも中華炒め   でもがいも中華炒め   でもがいも中華炒め   でもがいもりまたがあります。   でもがいもりまたがあります。   でもがいもりまたがありまたがありまたがありまたがありまたがありまたがありまたがありまたがあ	27	月		ポークカレーライス じゃこサラダ	チーズ 青大豆	精白米 米粒麦 小麦粉 ひまわり油 じゃがいも		685	25.4
	28	火	段 题)	菱ご節 しゅうまい じゃがいも中華炒め キムチスープ		上白糖 でんぷん 白ごま	しょうが グリンピース 人参	661	23.0
							2月分 1日あたりの平均	644	25.
3・4学年 1人1向赤たりの学校絵合様的基準   640	**************************************						3・4学年 1人1回あたりの学校給食摂取基準	640	24.