














平成29年4月 給食予定献立表

にち (ようび)	こんだて			あか			きいろ			みどり			えいようか	
	しゅしょく	ぎゅうにゅう	おかず	ち・にく・ほねになる			ちから・ねつになる			からだのちょうしをととのえる			エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)
12(水)	赤飯 ごま塩		鯖の西京揚げ 根菜のみそ汁 お祝いゼリー	牛乳	鯖の西京揚げ	豚肉	赤飯	油	じゃがいも	ごぼう	にんじん	ねぎ	633	26.9
13(木)	麦ごはん		麻婆豆腐 茎わかめのチョナムル	牛乳	豆腐	豚肉	精白米	麦	油	にんにく	しょうが	たまねぎ	609	26.6
14(金)	セルフホットドック コッパンスライス (小麦乳)		フランクフルト 豆腐のスープ煮 粉吹きいも トマトケチャップ	牛乳	フランクフルト	鶏肉	コッパン	じゃがいも	油	たまねぎ	にんじん	だいこん	668	29.8
17(月)	麦ごはん		肉じゃが 塩昆布和え 鉄火みそ	牛乳	豚肉	大豆	精白米	麦	じゃがいも	たまねぎ	にんじん	こんにゃく	659	23.8
18(火)	やきとりチャーハン		揚げ餃子 (小麦) わかめスープ	牛乳	豚肉	豆腐	精白米	麦	三温糖	にんにく	しょうが	ねぎ	578	21.3
19(水)	コバトンパン (小麦乳卵)		豆乳シチュー (小麦バター) ツナサラダ いちご	牛乳	鶏肉	ベーコン	コバトンパン	じゃがいも	油	たまねぎ	にんじん	しめじ	589	22.9
1年生 給食開始														
20(木)	みそかつ丼 (麦ごはん)		みそカツ(小麦) かきたま汁 (卵) ごま酢和え	牛乳	豚カツ	卵	精白米	麦	油	わかめ	にんじん	たまねぎ	639	26.8
愛知県の郷土料理														
21(金)	たけのこご飯		サバの生姜煮 けんちん汁	牛乳	油揚げ	鶏肉	精白米	三温糖	じゃがいも	たけのこ	さやえんどう	だいこん	579	28.4
24(月)	わかめごはん		鶏の唐揚げ 沢煮椀 冷凍みかん	牛乳	鶏肉	豚肉	精白米	油		わかめ	しょうが	ごぼう	599	29.0
25(火)	麦ごはん		生揚げの甘酢煮 香り漬け	牛乳	生揚げ	豚肉	精白米	麦	三温糖	にんじん	たまねぎ	たけのこ	617	23.3
26(水)	麦ごはん		ドライカレー(小麦) 小松菜とわかめのサラダ ヨーグルト (乳)	牛乳	豚肉	大豆	精白米	麦	小麦粉	たまねぎ	にんじん	ごぼう	629	26.9
27(木)	茶飯		いかのかりん揚げ (いか) 筑前煮	牛乳	いか	鶏肉	精白米	油	三温糖	ごぼう	にんじん	こんにゃく	639	24.0
28(金)	バターロール (小麦卵乳)		じゃがいものミートソース和え ひじきのマリネ	牛乳	豚肉	マグロ油漬	バターロール	じゃがいも	油	にんにく	たまねぎ	にんじん	682	23.5

・献立は都合により変更になることがありますので、ご了承ください。
 ・料理の作り方や、加工食品の食材料等を知りたい場合は栄養職員までお問い合わせください。

平均 栄養量	エネルギー	たんぱく質
	625 Kcal	25.6 g