





日付	献立名	給食写真	食品の主なはたらき				エネルギー(kcal)
			エネルギーのもとになる	体をつくるもとになる	体の調子を整えるもとになる	その他	たんぱく質(g)
25 (月)	パン 牛乳 豚肉とじゃがいものあげ煮 華風スープ		コッペパン でん粉 じゃがいも 油 上白糖	牛乳 豚肉もも角切り ベーコン 豆腐	しょうが たまねぎ にんじん 生しいたけ チンゲンサイ	パン袋代(クラス) 加工賃 (クラス分け) しょうゆ 酒 水 食塩 こしょう 白 中華スープストック チキンブイヨン	667 28
26 (火)	ごぼうのハヤシライス 牛乳 フレンチサラダ		精白米 サラダ油	牛肉スライス 牛乳	ごぼう たまねぎ にんじん むきえだまめ 冷凍 キャベツ ホールコーン 冷凍	食塩 こしょう 白 ハヤシルウ ケチャップ ウスターソース 赤ワイン チキンブイヨン 水 フレンチドレッシング	651 21.5
27 (水)	ごはん 牛乳 若鶏と大豆の甘辛 きゅうりの酢の物 切干大根のみそ汁		精白米 でん粉 油 上白糖	牛乳 若鶏肉もも カツ用 冷凍 だいず しらす干し 小 塩蔵わかめ 油揚げ 豆腐	キャベツ きゅうり にんじん 切干しいたけ こん えのきたけ ねぎ	食塩 こしょう 白 酒 しょうゆ カレー粉 水 みりん 酢 中みそ 赤みそ 煮干し(だし)	693 26.6
28 (木)	ミートサンド 牛乳 じゃがいも入り野菜スープ ヨーグルト		胚芽パン サラダ油 じゃがいも	牛肉ミンチ 豚肉ももミンチ 大豆ひき肉 牛乳 ベーコン ヨーグルト	にんじん たまねぎ 青ピーマン キャベツ パセリ ホールコーン 冷凍	パン袋代(クラス) 加工賃 (クラス分け) 加工賃(スライス縦) ハヤシルウ ケチャップ ウスターソース 食塩 こしょう 白 しょうゆ チキンブイヨン 水	642 28.2

※ 献立は材料その他の都合により変更することがあります
 ※ 特定原材料7品目(卵・乳・小麦・えび・かに・ピーナッツ・そば)を使用しない献立の日(飲用牛乳を除く):
 15日(金)、19日(火)、20日(水)、22日(金)、26日(火)、27日(水)