

月	火	水	木	金	
<p>☆郷土料理、地場産物は太字になっています。 ☆毎月19日は食育の日です。</p> <p>今月の地場産物 コシヒカリ、長ねぎ、青大豆、豆腐、厚揚げ、おから、あやめみそ</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 5px 0;"> <p>天候や生育状況により八百屋さんからの納品になる場合があります。</p> </div> <p>※献立は都合により変更になることがあります。</p>	<p>9 住吉小・御免町小・佐々木小 2～6年、中学校 開始</p> <p>マーボー丼 (ごはん) ごまポテトサラダ 牛乳 住吉・御免町・佐々木小：みかんゼリー 中学：お祝いいちごクレープ</p> <p>米 ジャがいも 油 砂糖 でん粉 粉 ごま 米粉</p> <p>豚肉 豆腐 大豆 みそ 豆乳 牛乳</p> <p>にんじん たら 長ねぎ たけのこ きゅうり 小松菜 しょうが にんにく 干しいたけ いちご</p> <p>小: 628 kcal 中: 820 kcal</p>	<p>10 猿橋小2～6年 開始</p> <p>アップルパン ボロニアカツ ブロッコリーのサラダ 春キャベツと鶏団子のスープ煮 牛乳 猿橋小：みかんゼリー</p> <p>パン 砂糖 ジャがいも 米粉 でん粉 油</p> <p>鶏肉 牛乳</p> <p>ブロッコリー キャベツ にんじん コーン 玉ねぎ にんにく パセリ りんご</p> <p>小: 667 kcal 中: 795 kcal</p>	<p>11 住吉小・御免町小・佐々木小1年 開始</p> <p>ごはん ハンバーグの玉ねぎソースかけ 磯香和え 沢煮椀 牛乳 住吉・御免町・佐々木小：お祝いいちごクレープ</p> <p>米 春雨 でん粉 砂糖 油 ごま</p> <p>鶏肉 豚肉 青大豆 かまぼこのり 牛乳</p> <p>玉ねぎ 小松菜 もやし にんじん ごぼう たけのこ 大根 長ねぎ えのきたけ</p> <p>小: 687 kcal 中: 741 kcal</p>	<p>12 猿橋小1年 開始</p> <p>ごはん 鶏肉の竜田揚げ 五目きんぴら 春キャベツと油揚げのみそ汁 牛乳 猿橋小：お祝いいちごクレープ</p> <p>米 ジャがいも でん粉 油 砂糖 ごま</p> <p>鶏肉 さつま揚げ 油揚げ あやめみそ 牛乳</p> <p>ごぼう にんじん 玉ねぎ キャベツ さやいんげん しょうが しめじ こんにゃく</p> <p>小: 629 kcal 中: 761 kcal</p>	
	15	16	17	18 【よい歯の日献立】	19 【食育の日献立】
	<p>ごはん ポークカレー 海藻とこんにゃくのサラダ 牛乳 フルーツ杏仁プリン</p> <p>米 ジャがいも 油 カレールウ 米粉 ごま 砂糖 でん粉</p> <p>豚肉 わかめ 豆乳 牛乳</p> <p>玉ねぎ にんじん キャベツ ブロッコリー しょうが にんにく コーン こんにゃく りんご もも あんず</p> <p>小: 651 kcal 中: 801 kcal</p>	<p>ごはん さばのみそ煮 春キャベツの昆布和え 肉じゃが 牛乳</p> <p>米 ジャがいも 砂糖 でん粉 ごま 油</p> <p>さば 豚肉 みそ 昆布 牛乳</p> <p>キャベツ きゅうり にんじん 玉ねぎ さやいんげん しめじ こんにゃく</p> <p>小: 646 kcal 中: 809 kcal</p>	<p>ゆでうどん かきたまかけ汁 野菜かき揚げ ジャがいものカレーきんぴら 牛乳</p> <p>うどん ジャがいも でん粉 小麦粉 油 砂糖 ごま</p> <p>鶏肉 油揚げ 卵 牛乳</p> <p>玉ねぎ にんじん たけのこ 小松菜 ごぼう 春菊 さやいんげん 干しいたけ えのきたけ こんにゃく</p> <p>小: 692 kcal 中: 877 kcal</p>	<p>ごはん とりそぼろ丼の具 カミカミアーマンドおひたし 小松菜と厚揚げのみそ汁 牛乳 いちごゼリー</p> <p>米 ジャがいも 油 砂糖 アーモンド</p> <p>鶏肉 大豆 青大豆 ツナ 厚揚げ あやめみそ 牛乳</p> <p>玉ねぎ にんじん 切り干し大根 もやし きゅうり 大根 小松菜 しょうが しめじ いちご果汁 クランベリー果汁</p> <p>小: 661 kcal 中: 810 kcal</p>	<p>ごはん ますの塩麴焼き マヨたく和え 春の小煮物 牛乳</p> <p>米 ジャがいも ごま ノンエッグマヨネーズ 砂糖</p> <p>ます 鶏肉 かまぼこ 牛乳</p> <p>大根 キャベツ きゅうり にんじん ごぼう たけのこ ふき 干しいたけ こんにゃく</p> <p>小: 609 kcal 中: 737 kcal</p>
	22	23	24 佐々木中3年なし	25 佐々木中3年なし	26 佐々木中3年なし
	<p>ごはん キャベツメンチカツ 洋風おから 莖わかめとあさりの卵スープ 牛乳</p> <p>米 パン粉 小麦粉 油 でん粉</p> <p>豚肉 鶏肉 卵 おから 豆乳 莖わかめ あさり 豆腐 牛乳</p> <p>キャベツ 玉ねぎ にんじん コーン ピーマン 長ねぎ 小松菜 えのきたけ</p> <p>小: 623 kcal 中: 789 kcal</p>	<p>わかめごはん コーンシュウマイ 春雨サラダ 豆腐の中華煮 牛乳 中学：ヨーグルト</p> <p>米 小麦粉 でん粉 パン粉 砂糖 春雨 油 ごま</p> <p>魚すりみ 豆腐 豚肉 ヨーグルト わかめ 牛乳</p> <p>コーン 玉ねぎ もやし にんじん きゅうり たけのこ キャベツ しょうが にんにく さやえんどう 干しいたけ</p> <p>小: 601 kcal 中: 828 kcal</p>	<p>ごまチーズパン オムレツのデミソースかけ フルーツサラダ 豆乳コーンポタージュ 牛乳</p> <p>パン ジャがいも ごま でん粉 砂糖 油 米粉</p> <p>チーズ 卵 白いんげん豆 豆乳 ベーコン 牛乳</p> <p>玉ねぎ キャベツ きゅうり にんじん パセリ コーン しめじ みかん パイン</p> <p>小: 658 kcal 中: 838 kcal</p>	<p>ごはん さばの照り焼き ひじきの炒め煮 若竹汁 牛乳</p> <p>米 ジャがいも 砂糖 油</p> <p>さば さつま揚げ ひじき 青大豆 豆腐 わかめ あやめみそ 牛乳</p> <p>ごぼう にんじん さやいんげん たけのこ 長ねぎ えのきたけ こんにゃく</p> <p>小: 648 kcal 中: 783 kcal</p>	<p>コーンライス チキンカツ わかめとツナのごまマヨサラダ ミネストローネ 牛乳</p> <p>米 ジャがいも 砂糖 でん粉 パン粉 油 ノンエッグマヨネーズ ごま 米粉</p> <p>鶏肉 ツナ ベーコン 白いんげん豆 わかめ 牛乳</p> <p>コーン もやし にんじん きゅうり 玉ねぎ キャベツ トマト にんにく パセリ しめじ</p> <p>小: 627 kcal 中: 802 kcal</p>
	29	30 猿橋中なし	日付 給食のない学校・学年 その他の連絡	<p>新年度が始まりました 給食を通して、望ましい食習慣を形成するとともに、地域の食文化や郷土料理に対する理解と関心を育んでいきたいと思ひます。</p> <p>保護者の皆さまへ ★給食に使用している主な食品を、体の中の働き別に記載しています。 ★食物アレルギーをお持ちの方で、記載されていない微量な食品についてお知りになりたい場合は、詳細な配合表を配付しますので、学校に連絡をお願いします。</p>	
<p>昭和の日</p> <p>なんでも食べて大きくなろう</p>	<p>ごはん かぼちゃひき肉フライ ごま酢和え 豚汁 牛乳</p> <p>米 ジャがいも パン粉 でん粉 小麦粉 油 砂糖 ごま</p> <p>豚肉 青大豆 厚揚げ みそ 牛乳</p> <p>かぼちゃ 玉ねぎ ブロッコリー もやし にんじん ごぼう 大根 長ねぎ えのきたけ</p> <p>小: 636 kcal 中: 808 kcal</p>	<p>黄色の食品 (熱や力になる食品)</p> <p>赤色の食品 (体をつくる食品)</p> <p>緑色の食品 (体の調子を整える食品)</p> <p>エネルギー</p>			