

令和4年度

献立名	食 材			献立名	食 材			
	熱やエネルギーのもと (黄)	からだ(肉・骨)をつくる (赤)	からだの調子を整える (緑)		熱やエネルギーのもと (黄)	からだ(肉・骨)をつくる (赤)	からだの調子を整える (緑)	
 <p>よてい こんだて ひょう 予定献立表について</p> <p>ぎゅうにゅう ちや まいにち ・牛乳(お茶)は毎日つきます。</p> <p>しやう かいそう るい ・使用している海藻類はえび・かにの生息地で採取されたものです。</p> <p>つごう こんだて へんごう ばあい りやうじやう ・都合により、献立が変更になる場合がありますことをご了承ください。</p> <p>しやうがっこう ねんせい ひやうじ ・小学校のエネルギー(kcal)は、3・4年生のものを表示しています。</p>				25日 (水)	バターコッペパン	バターコッペパン		
				25日 (水)	コーン クリームスープ	じゃが芋 小麦粉 バター	ベーコン 脱脂粉乳 牛乳	人参 玉ねぎ コーン パセリ
				エネルギー (kcal)	チキンハンバーグ	パン粉 砂糖	とり	玉ねぎ りんご
				(小) 643 (中) 760	イタリアンサラダ	水あめ		きゅうり キャベツ、人参
19日 (金)	ごはん	ごはん		26日 (金)	ごはん	片栗粉 きび和糖	望来豚 とうふ えだまめ	人参 ごぼう 白菜 長ねぎ 干し椎茸 おろし生姜 おろしにんにく
	たこ団子汁		たこ		そばろ丼			
	さばの生姜煮		さば	エネルギー (kcal)	ほうれん草と しめじのごまあえ	ごま ごま油		ほうれん草 もやし、しめじ
	切干大根煮	ごま油 きび和糖	望来豚 さつま揚げ ひじき	(小) 648 (中) 750	ミニトマト			ミニトマト
22日 (月)	ごはん	ごはん		29日 (月)	ごはん	片栗粉	とり とうふ	人参 ごぼう 干し椎茸 長ねぎ
	わかめの味噌汁		わかめ とうふ 油揚げ		吉野汁			
	いわしのみぞれ煮	水あめ	いわし	エネルギー (kcal)	和風きんぴら 包み焼き	砂糖	とり とうふ	玉ねぎ ごぼう 人参
	肉じゃが	じゃが芋 きび和糖 植物油	ぶた	(小) 637 (中) 752	キャベツと 油揚げの炒め煮	植物油 きび和糖	油揚げ さつま揚げ	キャベツ 人参
23日 (火)	きつねうどん	うどん きび和糖	油揚げ	31日 (水)	石狩夏野菜カレー		望来豚	かぼちゃ なす ズッキーニ 玉ねぎ、人参 おろし生姜 おろしにんにく
	北海道 かぼちゃコロッケ	パン粉 小麦粉 じゃが芋 砂糖		エネルギー (kcal)	ハンバーグ	豚脂 砂糖 ぶどう糖	とり ぶた	
	メロン			(小) 693 (中) 753	ゆでとうもろこし			とうもろこし
24日 (水)	ごはん	ごはん		 <p>夏の暑さ暑さに負けないよう 給食をしっかり食べよう!</p>				
	中華スープ		豆腐					
	みそだれ肉団子	パン粉、砂糖 片栗粉、ごま 豚脂、植物油	とり ぶた	エネルギー (kcal)				
	ホイコーロー	きび和糖 ごま油 片栗粉	ぶた	(小) 671 (中) 789				もやし おろしにんにく ピーマン、玉ねぎ おろし生姜、筍

