6群

ごま油

米サラダ油 米白絞油

白ごま

米サラダ油

米サラダ油

ごま油

米サラダ油 ごま油

ごま油

米サラダ油

オリーブ油

米白絞油

米サラダ油 ごま油

米サラダ油

ごま油

ごま油

有塩バタ

米サラダ油

マヨネー

米サラダ油

有塩バター

ごま油

エネルギー

たんぱく質

813kcal

36.2g

820kcal

34.2g

801kcal

30.9g

831kcal

25.3g

713kcal

26.3g

793kcal

29.0g

815kcal

29.7g

811kcal

25.5g

886kcal

31.2g

880kcal

29.8g

黄の食品

(熱や力になる)

5群

麦ごはん/砂糖

砂糖

じゃがいも

砂塘

でんぷん

でんぷん 砂糖

小麦粉 砂糖

三温糖

砂糖 黒砂糖

精白米 押麦

じゃがいも 砂糖

厚切り食パン

じゃがいも でんぷん

砂糖

精白米 精麦

でんぷん 砂糖

緑豆はるさめ

砂糖

じゃがいも

精白米 精麦

砂糖 でんぷん

砂糖

精白米 精麦

じゃがいも

ABCマカロニ

精白米 精麦 小麦粉 でんぷん 砂糖

厚切り食パン

小麦粉

三温糖

(体の調子を整える)

4群

もやし しょうが

ごぼう だいこん 長ねぎ

玉葱

玉葱 はくさい(キムチ漬け

にんにく しょうが 玉葱 マッシュルーム なす キャベツ ホールコーン缶

しょうが 玉葱 長ねぎ ゆでたけのこ 干し椎茸

もやし 長ねぎ しょうが

玉葱

しょうが にんにく

長ねぎ だいこん にんにく しょうが

玉葱 長ねぎ

なす にんにく しょうが ゆでたけのこ 干し椎茸 長ねぎ

キャベツ レモン汁

巨峰の予定

しょうが ごぼう

玉葱 キャベツ

生プルーンの予定

もやし キャベツ えのきたけ 玉葱

玉葱 ホールコーン缶

玉葱 ぶなしめじ

だいこん キャベツ

きゅうり 玉葱

В	献立名	牛乳	赤の食品 (血や肉になる)		緑の食品 (体の調子を整える)		黄の食品 (熱や力になる)		エネルギー	В	献立名		赤の食品 (血や肉になる)		能 (体の記	
			1群	2群	3群	4群	5群	6群	たんぱく質			乳	1群	2群	3群	
-	夏野菜のカレーライス	П	豚肩小間肉	粉チーズ	にんじん かぼちゃ	にんにく しょうが なす ズッキーニ 玉葱	精白米 精麦 小麦粉	米サラダ油 有塩パター	859kcal		麦ごはん/かつおでんぶ	0	糸けずりぶし			L
1	海藻サラダ	0		海藻ミックス 生わかめ		キャベツ きゅうり 玉葱	三温糖	ごま油 米サラダ油	OOORCAI		魚のみそ焼き		さば 赤みそ			
木	くだもの					冷凍みかんの予定			25.1g	木	生姜醤油和え				にんじん こまつな	
											豚汁		豚肩小間肉 赤みそ		にんじん こまつな	Ī
	ホイコーロー丼	0	豚肩小間肉 赤みそ		にんじん ピーマン	にんにく しょうが 玉葱 ゆでたけのこ キャベツ	精白米 精麦 三温糖 でんぷん	米サラダ油 ごま油	780kcal		カルビチャーハン	0	豚肩小間肉		にんじん ビーマン 鷹の爪	Γ
2	冬瓜のスープ		豚肩小間肉		にんじん	干し椎茸 玉葱 とうがん			27.4g	16	キムチスープ		豚肩小間肉 卵 豆腐		にんじん こまつな	Ŀ
金	くだもの					梨の予定				金	大豆と小魚の炒り煮		大豆	かえり煮干し		Γ
																Ī
	えびクリームライス		むきえび 鶏胸肉小間肉	調理用牛乳 生クリーム	にんじん 乾燥パセリ	玉葱 マッシュルーム水煮	精白米 精麦 小麦粉	米サラダ油 有塩パター	0.401		なすのスパゲッティミートソース	0	豚ひき肉 レンズまめ		ホールトマト缶 トマトピューレ	T
5	コーンサラダ		7490 SF S S 140F S	177	10/10 10 3	キャベツ ホールコーン缶 きゅうり 玉葱	三温糖	米サラダ油	942kcal 26.4g	17	フレンチサラダ		<i>p y</i> 1010			T
戶	キャラメルポテト	0					さつまいも グラニュー糖	米白絞油 有塩パター		ļ±	豆乳プリン黒蜜がけ		豆乳(無調整)	粉寒天		T
1							J J = 1 10	日畑バン								t
	ごはん						精白米				麦ごはん	0				t
6	魚の生姜焼き	١.	UNS			しょうが		ごま油	746kcal	21	キムムッチ			きざみのり		t
火	変わりきんぴら	0	豚肩小間肉		にんじん	ごぼう 干し椎茸	糸こんにゃく 砂糖	米サラダ油		水	マーボーじゃが		豚ひき肉 レンズまめ		にんじん にら	t
	にらたま汁		豆腐 卵		にら	えのきたけ 玉葱	でんぷん		36.9g		もやしのごま醤油和え		レンスまめ		こまつな	t
	ナンピザ		ベーコン	ピザ用チーズ	ピーマン	玉葱 マッシュルーム水煮	ナン	米サラダ油			ココアトースト	0		生クリーム		t
7	ポトフ		豚肩小間肉	0,7,0,7	トマトピューレ	にんにく 玉葱 キャベツ かぶ	じゃがいも	オリーブ油	723kcal	22			白いんげん 大豆 豚肩角切り肉	2,, 1	にんじん	t
水	<u> </u>	0	ベーコン		乾燥パセリ	セロリー キャベツ きゅうり だいこん 玉葱	砂糖	米サラダ油		木	バジルドレッシングサラダ		移層角切り肉		さやいんげん にんじん	t
	NIK/(9)					だいこん 玉葱	W 110	ж, у у у л	32.1g		713701 0 3 3 3 3 3 3 3			<u> </u>	10,00,0	t
\vdash	枝豆と塩昆布の混ぜご飯			塩昆布		えだまめ	精白米				麦ごはん		-	 	 	t
	魚の西京焼き		黒ムツ	ch dams		2,12,465	砂糖		743kcal	26 月	B - # 1 1 1 1 1 1 1	0	ホキ			t
8 木	しらす入り煮びたし	0	西京みそ 糸けずりぶし	しらす干し	こまつな	キャベツ もやし	リタヤロ		33.3g		大根と春雨の炒め物		豚ひき肉		にんじん にら	t
	かきたま汁	ł	MIN 9 9 ISIO	生わかめ	24.5%	玉葱	でんぷん				みそ汁		白みそ	生わかめ	12/10/11 12:5	ł
$\vdash \vdash \vdash$	1-141-0-11		豚ももせん切り肉 豚肩小間肉	生(7/3/8)	1-2	長ねぎ にんにく もやし	精白米 精麦	ごま油 白ごま 米サラダ油				0	豚ひき肉	生わかめ	I= / I* /	ł
	ねぎ塩豚丼 お 月		豚扁小間肉	- 120 - 10	にら こまつな	玉葱 レモン	でんぷん	米サラダ油	881kcal		なす入り麻婆豆腐丼		赤みそ 豆腐	#1 / · · ·	にんじん こまつな	ł
9 金	1年の城市へ 見	0		きざみのり	にんじん	キャベツ	砂糖 白玉粉 上新粉			27 火			ツナ缶	ひじき	にんじん	ł
312	みたらし団子 献 立						砂糖 でんぷん		32.8g		くだもの					ł
	4									-	74 L - 17 - 0 L		ベーコン			Ŧ
	わかめご飯			炊き込みわかめ	にんじん	しょうが 玉葱 干し椎茸	精白米 精麦 でんぷん	白ごま 米白絞油	796kcal		鶏とごぼうのピラフ	0	鶏もも小間肉		にんじん	╀
12 月	酢豚	0	豚もも角切り肉		ピーマン	ゆでたけのこ	じゃがいも 砂糖	米サラダ油		28 水				ピザ用チーズ	乾燥パセリ こまつな	Ļ
73	中華スープ		鶏胸肉小間肉	生わかめ	チンゲンツァイ	玉葱 もやし			26.9g	· ·	ABCスープ		ベーコン		にんじん	ļ
											くだもの				<u> </u>	ļ
	麦ごはん					E6# 5/5/	精白米 精麦		835kcal		さんまの蒲焼き丼	0 -	さんま 開き			Ļ
13	鶏肉の香味焼き	0	鶏もも切り身			長ねぎ にんにく しょうが		ごま油		29					こまつな にんじん	Ļ
火	五目豆		大豆 油揚げ	ひじき	にんじん		砂糖	米サラダ油	33.7g	木	すまし汁		豆腐	生わかめ		L
	けんちん汁		鶏胸肉小間肉 豆腐		にんじん こまつな	ごぼう だいこん 長ねぎ	こんにゃく	ごま油								
	タンメン		豚肩小間肉 うすら卵		にんじん にら	にんにく しょうが キャベツ 玉葱 もやし 長ねぎ	むし中華めん	米サラダ油	835kcal		ツナコーントースト	- 0 -	ツナ缶			L
14	はたはたの唐揚げ	0	はたはた				でんぷん 小麦粉	米白絞油	Cooncai	30	パンプキンシチュー		ベーコン 鶏もも小間肉	スキムミルク 調理用牛乳 生クリーム	にんじん かぼちゃ	
水	あおのりポテト			あおのり			じゃがいも		32.5g	金	茎わかめサラダ			くきわかめ		ſ
1 /									3∠.Ug							

[☆]毎日つく牛乳は2群の食品です。

[☆]学校行事、その他の都合により、献立を変更することがあります。予めご了承ください。

[☆]くだもの以外はすべて加熱してあります。

[☆]裏面が給食だよりになっています。