令和7年5月				
	加工食品に含まれるアレ	レギーの原因物質について	1 たけのこごはん(ごはん) ちくわのいそべあげ しおこうじじる こどものひゼリー	2 しろパン いちごジャム カレーグラタン ジュリエンヌスープ
(2025年5月)	献立名 加工食品	名       アレルギーの原因物質         卵       乳       小麦	(木) ぎゅうにゅう	(金) ぎゅうにゅう
献立表	マ カ ロ		【献立のねらい】 こどもの日の行事食について知る ●ごはん ●塩こうじ汁	ジャムに関心をもつ <b>●白パン(減塩)</b> 50 <b>●ジュリエンヌスープ</b>
(特別支援学校)	カレーグラタンパン	粉	精白米 80 油 0.6   豚肉(もも) 15	曲 0.5 ●いちごジャム 20 ベーコン 5
給食回数 20回	, , ,	V	<b>■たけのこごはん</b> 豚肉(肩) 15   水 9 ごぼう 6   酒 0.6 にんじん 18	<b>●カレーグラタン</b> にんじん 15
☆お知らせ☆	フーチャンプルー 車	<u>\$</u> 0	砂糖 1.8 こんにゃく 12   塩 0.1 (水 150	とり肉(皮なし) 24 水 150
給食開始日・終了日・休止日が学校ごとに異なりますのでご注意ください。ぜひ、学校からの配		ま い O O O O O O O O O O O O O O O O O O	しょうゆ 4.2 【厚けずり節(かつお)3.6   とり肉(皮なし) 9 減塩液体塩こうじ 8.4	にんじん 15 塩 0.9 塩 0.6 ブレラ 0.04
布物等でご確認されるようお願いいたします。 各ご家庭でも活用できるよう、献立ごとに食材		<ul><li>う 乳</li></ul>	」 たけのこ(水煮) 23 塩 0.36   にんじん 14 酒 1.8   油揚げ 9 みりん 1.2	こしょう 0.02 スープの素 1.2   チーズ 7.2 パセリ 0.3
や調味料をすべて分量(g(グラム))とともに記入しました(表中の分量は中・高校生 1 人分のものです)。	スパゲッティミートソース ス パ ゲ ツ		□	((油 46
それぞれの学年に応じて分量を調整しています。 【 <b>給食目標</b> 】	<u>ホキフライホキフ</u>		揚げ油 適量  じゃが芋 36   焼きちくわ(減塩) 50:	
食事のマナーを身につけよう	各種パン ※ ト記のアレルギー原因物質以外に給食で使う。		(小麦粉 3.3 ●こどもの日ゼリー 40 あおさ 0.3   行事食	マカロニ 24 ゆで塩
【今月のねらい◎】 食事のマナーの大切さを知る	いか・りんご・もも・ごまもアレルギーの原因	となることがあります。	「こどもの日」	(粉チーズ 3.5) パン粉 0.8
※献立名の下には献立のねらいを記載しています。◎印の 献立は今月のねらいに即した献立です。	※調味料(しょうゆ、酢、みそ)に含まれるアレ   ※えび、かに、落花生、そば、くるみは使用し		中高等部エネルギー 792 kcal 中高等部たんぱく質 31.9 g 小学部エネルギー 634 kcal 小学部たんぱく質 25.5 g	中高等部エネルギー818 kcal中高等部たんぱく質31.8 g小学部エネルギー655 kcal小学部たんぱく質25.4 g
	5月は、以下の食材について県内産の	7 こうやどうふのそぼろごはん(むぎごはん)* ごまきゅうり ピリからちゅうかスープ	<b>8</b> ごはん ぎんひらすのてりやき キャベツのおかかあえ	9 ロールパン アルボンディガス パンプキンシチュー*
	しものを学校給食に取り入れます。 ○牛乳 ○キャベツ	(水) ヨーグルト ぎゅうにゅう	(木) ぶたじる ぎゅうにゅう	(金) ぎゅうにゅう
		季節の食品のにんにくを知る ●麦ごはん ●ピリ辛中華スープ	銀ひらすについて知る ●ごはん ●豚汁	アルボンディガスについて知る ●ロールパン(減塩) 50 ●パンプキンシチュー
	5月は、以下の食材について市内産の   ものを学校給食に取り入れます。	精白米 80 油 0.6   米粒麦 10 にんにく 0.6	6 精白米 90 油 0.6 豚肉(もも) 12	油 0.6 ●アルボンディガス ベーコン 2.4
	○たまねぎ(22日)	●高野豆腐のそぼろごはん にんじん 12 油 1 水 150	●銀 <b>ひらすのてり焼き</b> 豚肉(肩) 12 「銀ひらす(切り身) 60 ごぼう 6	(() 豚ひき肉(もも)   55   たまねぎ   35
		しょうが 0.65 キャベツ 36 豚ひき肉(もも) 45 塩 0.7	日 0.5 にんしん 10 しょうゆ 1 こんにゃく 12	白ワイン 0.7 こしょう 0.04
	※天候の影響により、県内産・市内産の食材が納入 できない場合もあります。	にんじん 20 こしょう 0.02   酒 1.3 中華スープの素 1.8   みりん 2.6 しょうゆ 2.4	36   砂糖 1.3  じゃか芋 36	しょうゆ 0.5 水 60    片栗粉 2.4 パンプキンペースト(冷) 35
	学校給食費の口座振替日(納期限)	砂糖 3 春雨 4.8   しょうゆ 6 長ねぎ 12	3   みりん 1.3  赤みそ(減塩) 7.2 	1
	·第1期 令和7年6月30日(月)	│ 凍り豆腐 6.5: \水	【│	たまねぎ 20 パセリ 0.3   トマト水煮(缶) 40
	第   期   行和 / 年6月30日(月)   (4・5月分)	<b>●ごまきゅうり</b> ごま油 0.6 きゅうり 60	キャベツ 50	水 8 白ワイン 2
	·第2期 令和7年7月31日(木)	「酢 2.9   <b>●ヨーグルト</b> 70   砂糖 0.9	) もやし 20:   (にんじん 6:   (ゆで塩	りんご酢 1:
	(6月分)	温 白いりごま 1.3 しごま油 0.8	しょうゆ 2.1 けずり節(かつお) 0.6	スープの素 0.6 「スペイン」 砂糖 1
	*前日までに、登録口座残高の確認、入金をしていただきますようお願いいたします。	中高等部エネルギー 768 kcal 中高等部たんぱく質 36.8 g	中高等部エネルギー 717 kcal 中高等部たんぱく質 34.2 g 小学部エネルギー 574 kcal 小学部たんぱく質 27.3 g	_
12 ごはん さばのあまからあげ*	13 ビーンズサンド(サンドパン・ビーンズ)	14 ごはん ひじきのふりかけ*	15 タコライス(ごはん・ミート・キャベツ)*	16 ごはん フーチャンプルー
<b>・                                   </b>	べジタブルスープ フルーツポンチ (火) ぎゅうにゅう	(大)   にくじゃが みそしる   (大)   ぎゅうにゅう	<b>(木)</b>   ようふうスープ サーターアンダギー   <b>(木)</b>   ぎゅうにゅう	<b>(金)</b>   わかめとコーンのスープ   <b>(金)</b>   ぎゅうにゅう
食器の並べ方について知る	季節の食品のアスパラガスについて知る	◎はしの持ち方について知る	郷土料理について知る	郷土料理について知る
● <b>ごはん</b> こしょう 0.01 精白米 90 しょうゆ 0.6	たまねぎ 20		P ● ごはん ● タコライス(キャベツ) 指白米 85 「キャベツ 36 ゆで塩	精白米 90 ベーコン 3
● <b>さばの甘辛揚げ</b>	<b>●ビーンズサンド</b> にんじん 15 油 0.5 水 150 にんにく 0.13 塩 0.72		●タコライス(ミート) 油 0.5 ●洋風スープ	水 150 ●フーチャンプルー とり肉(皮なし) 15 油 2 にんじん 7
揚げ油 適量:   水 150   15	豚ひき肉(もも) 17 こしょう 0.03 たまねぎ 22 スープの素 1.2	しらす干し(ちりめん)1.8 こんぶ 0.65	150 セロリ 3 水 150	豚肉(もも) 18 たまねぎ 20
【小麦粉 2.8 かんぴょう 3   「水 5.6 たまねぎ 15	たんじん 6 じゃか芋 34   大豆 11	みりん 05 たまわぎ 12	o  酒 1: にんじん 15: たまれぎ 25: ブッセー 15	キャベツ 50 こしょう 0.03
砂糖 2 豆腐 30   しょうゆ 3.2 赤みそ(減塩) 5.4	トマトピューレ 5 (グリーンアスパラガス 6 砂糖 0.1: (ゆで塩	赤みそ( <u></u>	塩 0.5 こしょう 0.02   こしょう 0.01 スープの素 1.2	もやし 30 中華スープの素 1.8
しみりん 0.2 白みそ(減塩) 5 (ほうれん草 6 かで性	ウスターソース 2.2 塩 0.3 <b>●フルーツポンチ</b>	● <b>肉じゃが</b>	5 チリパウダー 0.04 カレー粉 0.25 <b>●サーターアンダギー</b> トマト水煮(缶) 25 揚げ油 適量	四 1 (片栗粉 1.3 塩 0.6 (水 水 3) 生われめ 6
●もやしがめ   「ゆで塩   1	こしょう 0.01 黄桃(缶) 40   チリパウダー 0.01 りんご(缶) 50   (油 0.6 野菜入りゼリー 20	豚肉(肩) 21	トマトケチャップ 5 ((小麦粉 27 0.2 0.2 0.2 0.4 0.5 0.2 0.2 0.2 0.5 0.5 0.2 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5 0.5	こしょう
たまねぎ 12   「にんじん 6		つきこんにゃく 36:		
	(小麦粉 0.6	にんじん 25 たまねぎ 36	オイスターソース 0.3 豆腐 20 チーズ 5 黒砂糖 10 「ピーマン 5 し油 0.9	車ふ 8
しゅで塩 もやし 50	●ベジタブルスープ 油 0.6	にんじん 25 たまねぎ 36 水 適量 じゃが芋 72	オイスターソース     0.3     豆腐     20       チーズ     5     黒砂糖     10       ピーマン     5     油     0.9       ゆって塩     #** #**     #** #**       きさみゆで大豆     15     #** #**	車ふ     8       (油     1       卵     20       (こら     5        「沖縄県」   「沖縄県」   「・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・
しゅで塩 もやし 50 塩 0.2	●ベジタブルスープ	にんじん 25 たまねぎ 36 水 適量 じゃが芋 72 酒 0.6	オイスターソース 0.3 豆腐 20 チーズ 5 黒砂糖 10 ピーマン 5 油 0.9	車ふ 8 (油 1 (卵 20 にら 5 けずり節(かつお) 1 郷土料理 「沖縄県」
ゆで塩 もやし 50 塩 0.2 中高等部エネルギー828 kcal 中高等部たんぱく質 28.6 g	●ベジタブルスープ 油 0.6 ベーコン 4.8 中高等部エネルギー 685 kcal 中高等部たんぱく質 28.4 g 小学部エネルギー 548 kcal 小学部たんぱく質 22.7 g	にんじん 25 たまねぎ 36 水 適量 じゃが芋 72 酒 0.6 中高等部エネルギー695 kcal 中高等部たんばく質 27.1 g 小学部エネルギー556 kcal 小学部たんぱく質 21.7 g	オイスターソース 0.3 チーズ 5 ゆで塩 きさみゆで大豆 15     豆腐 黒砂糖 10 0.9     20 黒砂糖 10       神高等部エネルギー761 kcal 中高等部たんぱく質 28.0 g 小学部エネルギー609 kcal 小学部たんぱく質 22.4 g	車ふ       8         油       20         にららけずり節(かつお)       5         けずり節(かつお)       1         中高等部エネルギー728 kcal       中高等部たんぱく質       32.3 g         小学部エネルギー583 kcal       小学部たんぱく質       25.8 g
ゆで塩 もやし 50	●ベジタブルスープ 油 0.6 ベーコン 4.8 中高等部エネルギー685 kcal 中高等部たんぱく質 28.4 g 小学部エネルギー548 kcal 小学部たんぱく質 22.7 g	にんじん 25 たまねぎ 36 水 適量 じゃが芋 72 酒 0.6 中高等部エネルギー695 kcal 中高等部たんぱく質 27.1 g 小学部エネルギー556 kcal 小学部たんぱく質 21.7 g むぎごはん ユーリンチー* しおだれキャベツ* ワンタンスープ	# 17スターソース 0.3 豆腐 20 果砂糖 10 0.9 ゆで塩	車ふ 8 1 20 第二十二年 1 1 第二十二年 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1
ゆで塩 もやし 50 塩 0.2 中高等部エネルギー828 kcal 中高等部たんぱく質 28.6 g 小学部エネルギー662 kcal 小学部たんぱく質 22.9 g	●ベジタブルスープ 油 0.6 ベーコン 4.8 中高等部エネルギー 685 kcal 中高等部たんぱく質 28.4 g 小学部エネルギー 548 kcal 小学部たんぱく質 22.7 g	にんじん 25 たまねぎ 36 水 適量 じゃが芋 72 酒 0.6 中高等部エネルギー695 kcal 中高等部たんぱく質 27.1 g 小学部エネルギー556 kcal 小学部たんぱく質 21.7 g	オイスターソース 0.3 子ーズ 5 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10	車ふ     8       油卵     20       にらしまずり節(かつお)     1       中高等部エネルギー728 kcal 中高等部たんぱく質     32.3 g       小学部エネルギー583 kcal 小学部たんぱく質     25.8 g       23     きなこパン (コッペパン) *
ゆで塩 もやし 50 塩 0.2 中高等部エネルギー828 kcal 中高等部たんぱ〈質 28.6 g 小学部エネルギー662 kcal 小学部たんぱ〈質 22.9 g 19 ごはん ふりかけ* ぶたにくとなまあげのみそいため はるさめスープ ぎゅうにゅう 生揚げについて知る ●ごはん しょうゆ 2.4	●ベジタブルスープ 油 0.6 ベーコン 4.8 中高等部エネルギー685 kcal 中高等部たんぱく質 28.4 g 小学部エネルギー548 kcal 小学部たんぱく質 22.7 g  20 とりにくのチリンドロン(ごはん) (火)コーンソテー ぎゅうにゅう チリンドロンを知る ●ごはん (パプリカ(赤) 25	にんじん 25 たまねぎ 36 水 適量 じゃが芋 72 酒 0.6 中高等部エネルギー695 kcal 中高等部たんぱく質 27.1 g 小学部エネルギー556 kcal 小学部たんぱく質 21.7 g 21 むぎごはん ユーリンチー* しおだれキャベツ* ワンタンスープ ぎゅうにゅう 季節の食品のキャベツを知る ●麦ごはん	オイスターソース 0.3 豆腐 20 果砂糖 10 0.9 ゆで塩 8さみゆで大豆 15 郷土料理 「沖縄県」 中高等部エネルギー761 kcal 中高等部たんぱく質 28.0 g 小学部エネルギー609 kcal 小学部たんぱく質 22.4 g 2 ごはん とうふハンバーグわふうソース にんじんシリシリ みそしる ぎゅうにゅう 川崎市内産のたまねぎを知る しょうゆ 0.8	車ふ 8 1 郷土料理 「沖縄県」 「沖縄県」 「沖縄県」 「中高等部エネルギー 728 kcal 中高等部たんばく質 32.3 g 小学部エネルギー 583 kcal 小学部たんばく質 25.8 g 23 きなこパン (コッペパン) * しろいんげんまめのクリームシチュー ボイルやさい わふうかつおドレッシング ぎゅうにゅうきな粉について知る ●きな粉パン ●ボイル野菜
ゆで塩 もやし り。2 中高等部エネルギー828 kcal 中高等部たんばく質 28.6 g 小学部エネルギー662 kcal 小学部たんばく質 22.9 g 19 ごはん ふりかけ* ぶたにくとなまあげのみそいため はるさめスープ ぎゅうにゅう 生揚げについて知る ●ごはん 精白米 90 よみそ(減塩) 3.6 「大栗粉 0.6 水	●ベジタブルスープ 油 0.6 ベーコン 4.8 中高等部エネルギー685 kcal 中高等部たんぱく質 28.4 g 小学部エネルギー548 kcal 小学部たんぱく質 22.7 g  20 とりにくのチリンドロン(ごはん) (火) コーンソテー ぎゅうにゅう チリンドロンを知る ●ごはん 90 (パブリカ/赤) 25 像で塩 ●とり肉のチリンドロン (ピーマン 10 ゆで塩)	にんじん 25 たまねぎ 36 水 適量 じゃが芋 72 酒 0.6 中高等部エネルギー695 kcal 中高等部たんぱく質 27.1 g 小学部エネルギー556 kcal 小学部たんぱく質 21.7 g 21 むぎごはん ユーリンチー* しおだれキャベツ* ワンタンスープ (水) ぎゅうにゅう 季節の食品のキャベツを知る ●麦ごはん 精白米 80 キャベツ 70 米粒麦 10 〔ごま油 0.43 塩 0.35	オイスターソース 0.3 豆腐 20 果砂糖 10 0.9 ゆで塩 5さみゆで大豆 15 郷土料理 「沖縄県」 中高等部エネルギー761 kcal 中高等部たんぱく質 22.4 g 22 ごはん とうふハンバーグわふうソース にんじんシリシリ みそしる ボール ぎゅうにゅう 川崎市内産のたまねぎを知る 0.8 青白米 90 白いりごま 1.2 ● 豆腐ハンバーグ和風ソース ● みそ汁	車ふ 8 1 郷土料理 「沖縄県」 「沖縄県」 「沖縄県」 「沖縄県」 「沖縄県」 「中高等部エネルギー728 kcal 中高等部たんぱく質 32.3 g 小学部エネルギー583 kcal 小学部たんぱく質 25.8 g 23 きなこパン (コッペパン) * しろいんげんまめのクリームシチュー ボイルやさい わふうかつおドレッシング ぎゅうにゅう きな粉について知る きな粉パン 揚げ油 適量 「たんじん 15 もやし 25 きな粉 3 きャベン 30
ゆで塩 もやし 50	●ベジタブルスープ 油 0.6 ベーコン 4.8 中高等部エネルギー 685 kcal 中高等部たんぱく質 28.4 g 小学部エネルギー 548 kcal 小学部たんぱく質 22.7 g  20 とりにくのチリンドロン (ごはん) (火) コーンソテー ぎゅうにゅう  チリンドロンを知る  ●ごはん 第白米 90 (パブリカ(赤) ゆで塩 にーマン ゆで塩 しんにく 1 ●コーンソテー	にんじん 25 たまねぎ 36 水 適量 じゃが芋 72 酒 0.6 中高等部エネルギー695 kcal 中高等部たんぱく質 27.1 g 小学部エネルギー556 kcal 小学部たんぱく質 21.7 g 21 (水) ぎざごはん ユーリンチー* しおだれキャベツ* ワンタンスープ (水) ぎゅうにゅう 季節の食品のキャベツを知る ●麦ごはん 10 ●塩だれキャベツ 素白米 80 米粒麦 10 ●ユーリンチー 10 塩 0.35 白いりごま 1.4	オイスターソース 0.3 豆腐 20 オーズ 5 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10	車点 1 郷土料理 「沖縄県」 「沖縄県」 「中高等部エネルギー728 kcal 中高等部たんぱく質 32.3 g 小学部エネルギー583 kcal 小学部たんぱく質 25.8 g さなこパン (コッペパン) * しろいんげんまめのクリームシチューよイルやさい わふうかつおドレッシング ぎゅうにゅう きな粉について知る ● まな粉パン 揚げ油 適量 にんじん 15 もやし 25 をな粉 3 ドャベッ 30 砂糖 5 版
ゆで塩もやし 50 塩 0.2 中高等部エネルギー828 kcal 中高等部エネルギー662 kcal 小学部たんぱく質 22.9 g 19 ごはん ふりかけ* ぶたにくとなまあげのみそいためはるさめスープ ぎゅうにゅう 生揚げについて知る	●ベジタブルスープ 油 0.6 ベーコン 4.8 中高等部エネルギー685 kcal 中高等部たんぱく質 28.4 g 小学部エネルギー548 kcal 小学部たんぱく質 22.7 g  20 とりにくのチリンドロン(ごはん) (火)コーンソテー ぎゅうにゅう  チリンドロンを知る  ●ごはん 90 (パブリカ(赤) 25 ゆで塩 (ピーマン ゆで塩 (ピーマン ゆで塩 にんにく 1 ●コーンソテー イベーコン 2 油 0.5 (どり肉(皮つき) 50 ベーコン 2	にんじん 25 たまねぎ 36 水 適量 じゃが芋 72 酒 0.6 中高等部エネルギー695 kcal 中高等部たんぱく質 27.1 g 小学部エネルギー556 kcal 小学部たんぱく質 21.7 g 21 むぎごはん ユーリンチー* しおだれキャベツ* ワンタンスープ (水) ぎゅうにゅう 季節の食品のキャベツを知る ●麦ごはん 精白米 80 米粒麦 10 塩だれキャベツ 精白米 80 米粒麦 10 ごま油 0.43 塩 0.35 白しいごま 1.4 間(とり肉(皮つき) 42 ●ワンタンスープ とり肉(皮なし) 42 ●アンタンスープ とり肉(皮なし) 42 ●アンタンスープ	オイスターソース 0.3 豆腐 20 果砂糖 10 0.9 ゆで塩 5さみゆで大豆 15 郷土料理 「沖縄県」 中高等部エネルギー761 kcal 中高等部たんぱく質 28.0 g 小学部エネルギー609 kcal 小学部たんぱく質 22.4 g 22 ごはん とうふハンバーグわふうソース にんじんシリシリ みそしる ぎゅうにゅう 川崎市内産のたまねぎを知る しょうゆ 白いりごま 1.2 豆腐ハンバーグ 80 白いりごま 1.2 豆腐ハンバーグ 80 白いりごま 1.2 元本3 である 150 たまねぎ(市内産) 30 グル 150 (戸けずり節(かつお) 6.5 次 グリート大根 3	車ふ 8 1
ゆで塩もやし 50 塩 0.2 中高等部エネルギー828 kcal 中高等部たんばく質 28.6 g 小学部エネルギー662 kcal 小学部たんばく質 22.9 g 19 ごはん ふりかけ* ぶたにくとなまあげのみそいため はるさめスープ ぎゅうにゅう 生揚げについて知る ●ごはん 1.50 精白米 90 ようゆ 2.4 精白米 90 よみそ(減塩) 3.6 「大栗粉 0.6 イャリンごま 1.65 あおさ 0.33	●ベジタブルスープ 油 0.6 ベーコン 4.8 中高等部エネルギー 685 kcal 中高等部たんぱく質 28.4 g 小学部エネルギー 548 kcal 小学部たんぱく質 22.7 g  20 とりにくのチリンドロン(ごはん) (火) コーンソテー ぎゅうにゅう  チリンドロンを知る  ●ごはん 90 (パブリカ(赤) 25 ゆで塩 10 ゆで塩 10 で塩 10 でーマン 2 10 でーコン 2 10 でーコン(冷) 40 40 で 10 で 10 で 10 で 10 で 10 で 10 で 1	にんじん 25 たまねぎ 36 水 適量 じゃが芋 72 酒 0.6 中高等部エネルギー695 kcal 中高等部たんぱく質 27.1 g 小学部エネルギー556 kcal 小学部たんぱく質 21.7 g 21 むぎごはん ユーリンチー* しおだれキャベツ* ワンタンスープ (水) ぎゅうにゅう 季節の食品のキャベツを知る ●麦ごはん 10 ※粒麦 10 ※粒麦 10 ・エーリンチー 10 場げ油 適量 (とり肉(皮つき) 42 とり肉(皮のも) 42 とり肉(皮なし) 42 ・ 水 150 の2.05 豚肉(毛も) 10 ・ 豚肉(肩) 10	オイスターソース 0.3 豆腐 20 果砂糖 10 0.9 ゆで塩 番	車ふ 8 1 第二料理 「沖縄県」 「沖縄県」 「沖縄県」 「中高等部エネルギー728 kcal 中高等部たんぱく質 32.3 g 小学部エネルギー583 kcal 小学部たんぱく質 25.8 g 23 きなこパン (コッペパン)* しろいんげんまめのクリームシチュー (金) ボイルやさい わふうかつおドレッシング ぎゅうにゅう きな粉について知る ●きな粉パン 場げ油 適量 「にんじん 15 もやし 25 きな粉 30 砂糖 5 しゅっで塩 0.03 ●和風かつおドレッシング 水 1.5 酢 3 とり肉(皮つき) 30 砂糖 1.5
ゆで塩もやし 50 塩 0.2 中高等部エネルギー828 kcal 中高等部たんぱく質 28.6 g 小学部エネルギー662 kcal 小学部たんぱく質 22.9 g 19 ごはん ふりかけ* ぶたにくとなまあげのみそいため はるさめスープ ぎゅうにゅう 生揚げについて知る ●ごはん 特白米 90 ようゆ 3.6 点 0.09 ようゆ 1.1 白いりごま 1.65 あおさ 0.33 塩 0.09 ●春雨スープ しょうゆ 0.33 塩 0.09 ●春雨スープ しょうゆ 0.33 塩 0.09 ○春雨スープ しょうゆ 0.33 (厚けずり節(かつお) 3.6 をり肉(皮なし) 24 にんじん 1.5 たまねぎ 1.5 たまねぎ 1.5 にない 1.2 たまねぎ 1.5 に	●ベジタブルスープ 油 0.6 ベーコン 4.8 中高等部エネルギー 685 kcal 中高等部たんぱく質 28.4 g 小学部エネルギー 548 kcal 小学部たんぱく質 22.7 g  20 とりにくのチリンドロン(ごはん) (火) コーンソテー ぎゅうにゅう  チリンドロンを知る  ●ごはん 90 (パブリカ(赤) 25 ゆで塩 10 ゆで塩 10 で塩 20 人ので塩 20 人ので塩 20 人ので塩 20 スーコン 2 とり肉(皮つき) 50 ベーコン 2 キャベツ 20 たまねぎ 65 塩 0.3 こしょう 0.01 たまねぎ 65 塩 0.3 こしょう 0.01 たりのワイン 10	にんじん 25 たまねぎ 36 水 適量 じゃが芋 72 酒 0.6 中高等部エネルギー695 kcal 中高等部たんぱく質 27.1 g 小学部エネルギー556 kcal 小学部たんぱく質 21.7 g 21 むぎごはん ユーリンチー* しおだれキャベツ* ワンタンスープ (大) ぎゅうにゅう 季節の食品のキャベツを知る ●麦ごはん 10 (ごま油 0.43 (塩 0.35 (塩 0.35 (塩 0.43 (塩 0.35 (塩 0.43 (塩 0.35 (塩 0.35 (Δ 0.43 (Δ 0.35 (Δ 0.43 (Δ 0.35 (Δ 0.43 (Δ 0.35 (Δ 0.43 (Δ 0.35 (Δ 0.35 (Δ 0.43 (Δ 0.35 (Δ 0.35 (Δ 0.43 (Δ 0.35 (Δ 0.	オイスターソース 0.3   豆腐   20	車ふ 8 1 第二料理 「沖縄県」 「沖縄県」 「沖縄県」 「沖縄県」 「沖縄県」 「沖縄県」 「沖縄県」 「中高等部エネルギー728 kcal 中高等部たんぱく質 32.3 g 小学部エネルギー583 kcal 小学部たんぱく質 25.8 g 23 をなこパン(コッペパン)* しろいんげんまめのクリームシチュー (金) ボイルやさい わふうかつおドレッシング きゅうにゅう きな粉について知る きな粉について知る きな粉について知る きな粉について知る きな粉について知る きな粉について知る きな粉について知る きな粉について知る しゃイル野菜 「にんじん 15 もやし 25 キャベツ 30 ゆで塩 0.03 「カ風かつおドレッシング 水 面上 1.5 下
ゆで塩 もやし 50   10   10   10   10   10   10   10	●ベジタブルスープ 油 0.6 ベーコン 4.8 中高等部エネルギー 685 kcal 中高等部たんぱく質 28.4 g 小学部エネルギー 548 kcal 小学部たんぱく質 22.7 g  20 とりにくのチリンドロン(ごはん) (火)コーンソテー ぎゅうにゅう  チリンドロンを知る  ●ごはん 90 パプリカ(赤) 25 ゆで塩 ピーマン 10 ゆで塩 ピーマン 10 で塩 2 ハーコン 2 とり肉(皮つき) 50 塩 0.1 キャベツ 20 ホールコーン(冷) 40 たまねぎ 65 にんじん 10 白ワイン 10 水 60 塩 1	にんじん 25 たまねぎ 36 水 適量 じゃが芋 72 酒 0.6 中高等部エネルギー 695 kcal 中高等部たんぱく質 27.1 g 小学部エネルギー 556 kcal 小学部たんぱく質 21.7 g 21 むぎごはん ユーリンチー* しおだれキャベツ* ワンタンスープ (水) ぎゅうにゅう 季節の食品のキャベツを知る ●麦ごはん 10 素白米 80 キャベツ 70 ごま油 0.45 塩 0.35 白いりごま 1.4 (とり肉(皮っと) 42 水 150 とり肉(皮っと) 42 水 150 とり肉(皮っと) 42 水 150 にんじん 15 片栗粉 13.6 にんじん 15 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	オイスターソース 0.3 日本 0.9	車ふ 8 1 第十料理 「沖縄県」 「沖縄県」 「沖縄県」 「沖縄県」 「沖縄県」 「沖縄県」 「沖縄県」 「沖縄県」 「中高等部エネルギー728 kcal 中高等部たんぱく質 32.3 g 小学部エネルギー583 kcal 小学部たんぱく質 25.8 g 23 きなこパン (コッペパン) * しろいんげんまめのクリームシチュー (金) ボイルやさい わふうかつおドレッシング ぎゅうにゅう きな粉について知る
ゆで塩 もやし	●ベジタブルスープ 油 0.6 ベーコン 4.8 中高等部エネルギー 685 kcal 中高等部たんぱく質 28.4 g 小学部エネルギー 548 kcal 小学部たんぱく質 22.7 g  20 とりにくのチリンドロン(ごはん) (火) コーンソテー ぎゅうにゅう  チリンドロンを知る  ●ごはん 90 (パブリカ/赤) 25 (ゆで塩 10 (ピーマン 10 (ピーマン 10 なまねぎ 65 にんじん 10 コーンソテー 20 スーコン 2 (とり肉(皮つぎ) 50 ベーコン 2 キャベツ 20 ホールコーン(冷) 40 (カロワイン 10 水 60 塩 1トマトケチャップ 6	にんじん 25 たまねぎ 36 水 適量 じゃが芋 72 0.6 中高等部エネルギー695 kcal 中高等部たんぱく質 27.1 g 小学部エネルギー556 kcal 小学部たんぱく質 21.7 g 21 むぎごはん ユーリンチー* しおだれキャベツ* ワンタンスープ (大) ぎゅうにゅう 季節の食品のキャベツを知る ●塩だれキャベツ キャベツ だま油 0.35 白いりごま 1.4 塩 0.35 白いりごま 1.4 ほどり肉(皮なし) 42 タフンタンスープ 水 150 人は 150 人にんじん 15 乗粉 13.6 にんじん 15 たまねぎ 15 もやし 20 にんじん 15 もやし 20 にんにく 0.1 しょうゆ 4.8 塩 0.7 表 15 にんにく 0.1 しょうゆ 2.4 にんにく 0.1 しょうゆ 2.4 にんにく 0.1 しょうゆ 2.4 にんにく 0.1 しょうゆ 2.4 にしょう 0.03 もとしょう 0.03 を 2.4 にんにく 0.1 しょうゆ 2.4 にんにく 0.1 しょうゆ 2.4 にんにく 0.1 しょうゆ 2.4 にんじん 1.5 しょうゆ 2.4 にんにく 0.1 しょうゆ 2.4 にんにく 0.1 しょうゆ 2.4 にんにく 0.1 しょうゆ 2.4 にんじん 1.5 にんじん 1.5 しょうゆ 2.4 にんにく 0.1 によい 2.4 にんにく 0.1 にんにく 0.1 によい 2.4 によい	オイスターソース 0.3   豆腐   20	車ふ 8 1 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7
ゆで塩もやし 50 塩 0.2 中高等部エネルギー828 kcal 中高等部たんぱく質 28.6 g 小学部エネルギー662 kcal 小学部たんぱく質 22.9 g  19 ごはん ふりかけ* ぶたにくとなまあげのみそいため はるさめスープ ぎゅうにゅう  生揚げについて知る  ●ごはん 特白米 90 ホみそ(滅塩) 3.6 情白米 90 ポッチン菜 8.4 情白米 0.33 塩 0.09 しょうゆ 0.33 塩 0.09 しょうゆ 0.33 塩 0.09 しょうゆ 0.33 塩 0.09 しょうか 0.30 ● 「株」が「原皮なし」 24 にんじん 15 にっしょうが 1.2 しょうゆ 1.2 しょうゆ 1.2	●ベジタブルスープ 油 0.6 ベーコン 4.8 中高等部エネルギー 685 kcal 中高等部たんぱく質 28.4 g 小学部エネルギー 548 kcal 小学部たんぱく質 22.7 g  20 とりにくのチリンドロン(ごはん) (火)コーンソテー ぎゅうにゆう  チリンドロンを知る  ●ごはん 90 パプリカ(赤) 25 ゆで塩 ピーマン 10 ゆで塩 10 ゆで塩 20.5 にんにく 1 ベーコン 2 1 ベーコン 2 2 とり肉(皮つぎ) 50 は 0.1 こしょう 0.01 たまねぎ 65 にんじん 10 白ワイン 10 水 60 塩 1トマト水素(缶) 80トマトケチャップ 6 砂糖 0.4 スープの素 1.5 世界の料理 1スペイン」	にんじん 25 たまねぎ 36 水 適量 じゃが芋 72	オイスターソース 0.3 チーズ 5 10 ゆで塩 8さみゆで大豆 15 郷土料理 中高等部エネルギー761 kcal 中高等部たんぱく質 28.0 g 小学部エネルギー609 kcal 小学部たんぱく質 22.4 g 22 ごはん とうふハンバーグわふうソース にんじんシリシリ みそしる (木) ぎゅうにゅう 川崎市内産のたまねぎを知る ●ごはん 90 白いりごま 1.2 ● 豆腐ハンバーグ 80 白いりごま 1.2 ● 豆腐ハンバーグ 80 こんぶ 0.65 アナッド・アグ 180 にかりごま 1.2 ● 豆腐ハンバーグ 80 こんぶ 0.65 「対け 150 にからか 20.4 は 1.6 にんじんシリシリ 油揚げ 6.5 ルようゆ 2 は湯げ 6.6 にようゆ 2 は湯げ 6.6 にようゆ 2 は湯げ 6.6 にようゆ 2 はお場げ 6.6 にんじんシリシリ 1.6 にんじんシリシリ 2.7 ににんじん 24 はって塩 24	車点 1
ゆで塩	●ベジタブルスープ 油 0.6 ベーコン 4.8 中高等部エネルギー685 kcal 中高等部たんぱく質 22.7 g  20 とりにくのチリンドロン(ごはん) (火) コーンソテー ぎゅうにゅう  チリンドロンを知る  ●ごはん 第白米 90 (パブリカ/赤) 25 (ルにく 1 ペーコン 2 (とり肉(皮つぎ) 50 (エーマン 20 たまねぎ 65 にんじん 10 白ワイン 10 水 60 塩 トマトケチャップ 6 砂糖 0.4 (アープの素 1.5 (油 大変) 5.6 (アープーの素 1.5 (油 大変) 5.6 (アープーの素 1.5 (油 大変) 5.6 (アープーの素 1.5 (コースペイン) (中で料理 「スペイン」	にんじん 25 たまねぎ 36 水 適量 じゃが芋 72 0.6 中高等部エネルギー 695 kcal 中高等部たんぱく質 27.1 g 小学部エネルギー 556 kcal 小学部たんぱく質 21.7 g とりではん ユーリンチー* しおだれキャベツ* ワンタンスープ (水) ぎゅうにゅう 季節の食品のキャベツを知る ●麦ごはん 料粒麦 10 (ごま油 0.35 白いりごま 1.4 (上り肉(皮なし) 42 原 (皮り肉(皮なし) 42 原 (人とり肉(皮なし) 13.6 にんじん 15 をまねぎ 15 もやし しょうゆ 20 しょうが 2.4 フンタンの皮 1.8 しょうが 0.1 アンタンの皮 1.8 「人ようが 0.1 アンタンの皮 4.8 「カンタンの皮 4.8 「カンタンの皮 4.8 「カンタンの皮 4.8 「カンタンの皮 5.4 「人ようが 0.1 アンタンの皮 5.4 「人とりが 0.1 アンタンの皮 5.4 「人とりか 0.4 チンゲン菜 6.5 「人またり 1.8 「人ようが 0.1 アンタンの皮 5.4 「人ようか 0.4 「人来物 0.4 「人来物 0.4 「人来物 0.4 「人来物 0.4 「人来物 0.4 「人来物 0.4 「人来 1.8 「人来 1.	オイスターソース 0.3 チーズ 5 10 ゆで塩 8さみゆで大豆 15 郷土料理 中高等部エネルギー761 kcal 中高等部たんば気質 28.0 g 小学部エネルギー609 kcal 小学部たんぱ気質 22.4 g 22 ごはん とうふハンバーグわふうソース にんじんシリシリ みそしる 満し、リンド 1.2 一直腐ハンバーグ 80 白いりごま 1.2 一直腐ハンバーグ 80 白いりごま 1.2 一型腐ハンバーグ 80 白いりごま 1.5 「たんぷ 0.65 「厚けずり節(かつお) 6.5 「レょうゆ 2 油揚げ 40 白みそ(減塩) 5.4 のみそんが 白みそ(減塩) 5.4 ・ボーグ 1.6 ・ボーグ 1.8 ・ボーグ 1.8 ・ボ	車ふ 1
中高等部エネルギー828 kcal 中高等部たんぱく質 28.6 g 小学部エネルギー662 kcal 小学部たんぱく質 22.9 g 19 ごはん ふりかけ* ぶたにくとなまあげのみそいため はるさめスープ ぎゅうにゅう  生揚げについて知る  ●ごはん はっかのは しょうゆ 2.4 表をでします。 3.6 g 片栗粉 0.6 がな立ます。 0.33 は 0.09 しょうゆ 0.33 は 0.09 しょうゆ 0.33 は 0.09 しょうが 1.2 たまねぎ 1.5 をり肉(皮なし) 2.4 たまねぎ 1.5 をり肉(皮なし) 2.4 にんじん 1.5 たまねぎ 1.5 でを指しまうゆ 0.6 たまねぎ 5.4 にんじん 8.4 はっかり 1.2 しょうゆ 1.2 しょうか 1.2 によっな 1.2 によっな 1.2 によっな 1.3	●ベジタブルスープ 油 0.6 ベーコン 4.8 中高等都エネルギー685 kcal 中高等都たんぱく質 22.7 g  20 とりにくのチリンドロン(ごはん) (火)コーンソテー ぎゅうにゅう  チリンドロンを知る  ●ごはん 90 パブリカ(赤) 25 ゆで塩 10 ゆで塩 2.7 g とり肉のチリンドロン 油 0.5 にんにく 1 ゆで塩 2.7 g とり肉(皮つき) 50 塩 0.1 たまねぎ 65 にんじん 10 ロワイン 10 水 60 塩 1 トマト水素(缶) 80トマトケチャップ 6 砂糖 0.4 スープの素 1.5 [油 5.6 中高等部エネルギー764 kcal 中高等部たんぱく質 26.5 g 小学部エネルギー611 kcal 小学部たんぱく質 21.2 g	にんじん 25 たまねぎ 36 水 適量 じゃが芋 72 0.6 中高等部エネルギー 695 kcal 中高等部たんぱく質 27.1 g 小学部エネルギー 556 kcal 小学部たんぱく質 21.7 g クランタンスープ (大) ぎゅうにゅう 季節の食品のキャベツを知る ●麦ごはん 42 しおだれキャベツ キャベツ 70 ご生 油 0.35 白いりごま 1.4 (とり肉(皮なし) 42 塩 0.2 版肉(房なし) 42 1塩 0.2 版肉(房なし) 42 13 (こんじん 15 人 15	オイスターソース 0.3 日本 0.9 日本 0.24 日本 0.25 日本 0.1 日本 0.2 日本 0.1 日本 0.2 日本 0.1 日本 0.2 日本 0.5 日本 0	車ふ 1
ゆで塩	●ベジタブルスープ 油 0.6 ベーコン 4.8 中高等都エネルギー 685 kcal 中高等都たんぱく質 22.7 g  20 とりにくのチリンドロン(ごはん) (火)コーンソテー ぎゅうにゅう チリンドロンを知る ●ごはん 90 (パプリカ(赤) 25 (ゆで塩) 10 (ゆで塩 (ピーマン ゆで塩) 20 (カーコン 2 (とり肉のチリンドロン 油 0.5 (にんにく 1 カーンソテー 10 (カーコン 2 (とり肉(皮つき) 50 (ユーコン 2 (とり肉(皮つき) 50 (エーコン 2 (カーコン 2 (カーコン 10 (カーストケチャップ 6 (カーストケケ・カーストケーストケーストケーストケーストケーストケーストケーストケーストケーストケ	にんじん 25 たまねぎ 36 水 適量 じゃが芋 72	オイスターソース 0.3   豆腐 20	車ふ 20
ゆで塩 もやし   50   50   50   50   50   50   50   5	●ベジタブルスープ 油	にんじん 25 たまねぎ 36 水 適量 じゃが芋 72 0.6 中高等部エネルギー695 kcal 小学部たんぱく質 27.1 g 小学部エネルギー556 kcal 小学部たんぱく質 21.7 g とがさにゆう 季節の食品のキャベツを知る ●麦ごはん ユーリンチー おおごはん ユーリンチー 揚げ油 (どり肉(皮なし) 42 をり肉(皮なし) 42 トキャベツ 大 150 にんじん 15 大 150 にんじん 15 大 150 にんじん 15 たまねぎ 15 もやし 20 にんじん 15 たまねぎ 15 もやし 20 にんにく 0.1 しょうゆ 4.8 暦 2.4 こしょう 0.03 中華スープの素 1.8 しょうゆ 4.8 暦 2.4 「フンタンの皮 150 にんにく 0.1 しょうが 0.1 ワンタンの皮 150 にんにく 0.1 しょうが 0.1 ワンタンの皮 150 にんにく 0.1 しょうか 0.4 チンゲン菜 150 にんじん 15 で 150 にんじん 150	# イスターソース 0.3   豆腐	車ふ 1
ゆで塩	●ベジタブルスープ 油	にんじん 25 たまねぎ 36 水 適量 じゃが芋 72 0.6 中高等部エネルギー 695 kcal 小学部たんぱく質 27.1 g 小学部エネルギー 556 kcal 小学部たんぱく質 21.7 g しおざごはん ユーリンチー* しおだれキャベツ* ワンタンスープ (水) ぎゅうにゅう 季節の食品のキャベツを知る ●麦ごはん 精白米 80 キャベツ 70 ごま油 0.45 にんじん 15 にろりゆ 4.8 塩 0.7 の表 1.8 にようが 2.4 こしょうが 2.4 こしょうが 2.4 にようが 2.4 でンタンの皮 4 チンゲン菜 6 にんにく 0.1 にようが 2.4 でンタンの皮 4 チンゲン菜 15 にようが 2.4 でンタンの皮 5 にんじん 5 にんじく 29.8 g 28 むぎごはん チキンカレー ひじきのサラダ* (大) はつこうにゆう ②姿勢よく食べると体によいことを知る ●麦ごはん ●ひじきのサラダ(野菜)	# 1	車ふ 1
ゆで塩 もやし   50   50   50   50   50   50   50   5	●ベジタブルスープ 油	にんじん 25 たまねぎ 36 水 適量 じゃが芋 72 0.6 中高等部エネルギー695 kcal 小学部たんぱく質 27.1 g 小学部エネルギー556 kcal 小学部たんぱく質 21.7 g とがきごはん ユーリンチー* しおだれキャベツ* ワンタンスープ (水) ぎゅうにゅう 季節の食品のキャベツを知る ●塩だれキャベツ キャベツ グロック はっとり肉(皮なし) 42 トナベツ ボース・フェース は 0.35 白いりごま 1.4 (とり肉(皮なし) 42 豚肉(高) 10 にんじん 15 大栗粉 13.6 にんじん 15 たまねぎ 15 もやし 20 にんにく 0.1 しょうゆ 4.8 塩 0.7 表もで 1.4 (上のうが 0.1 フンタンの皮 1.6 にんにく 0.1 しょうか 0.4 チンゲン菜 1.5 (カー東粉 0.4 チンゲン菜 0.4 アンタンスープ 表もで 1.5 (カード・東粉 0.4 グード・東粉 0.4 グード・東粉 0.4 (ナー・ア・ア・ア・ア・ア・ア・ア・ア・ア・ア・ア・ア・ア・ア・ア・ア・ア・ア・ア	# イスターソース 0.3   豆腐 10 0.9   15   15   16   15   16   16   17   15   16   16   16   16   16   16   16	車ふ 1
中高等部エネルギー828 kcal 中高等部たんぱく質 28.6 g 小学部エネルギー662 kcal 小学部たんぱく質 22.9 g  19 ごはん ふりかけ* ぶたにくとなまあげのみそいため はるさめスープ ぎゅうにゅう  生揚げについて知る  ・ごはん 特白米 90 しょうゆ 2.4 赤みそ(減塩) 3.6 片栗粉 0.8 はるさめスープ 1.1 白いりごま 1.65 あおさ 0.33 塩 0.09 を育取スープ 1.2 にうゆ 1.2 にようが 1.2 塩 0.8 豚肉(ちも) 24 こしょうゆ 1.2 にようが 1.2 塩 0.8 豚肉(ちも) 24 こしょうゆ 1.2 にようが 1.2 にようが 1.2 にようが 1.2 はよう 0.02 塩 0.6 豚肉(ちも) 24 こしょうゆ 1.2 にようが 1.0 にようが 24 にようが 72 にようが 1.0 にようが 26.6 g  中高等部エネルギー736 kcal 中高等部たんぱく質 26.6 g  中高等部エネルギー589 kcal 小学部たんぱく質 26.6 g  26 ホイコーローどん(むぎごはん)* にらたまスープ メロン ぎゅうにゅう 季節の食品のメロンについて知る  ・麦ごはん 精白米 80 片栗粉 2.4 ドキャ 2.	●ベジタブルスープ 油	にんじん 25 たまねぎ 36 水 適量 じゃが芋 72 0.6 中高等部エネルギー695 kcal 小学部たんぱく質 27.1 g 小学部エネルギー556 kcal 小学部たんぱく質 21.7 g 21 なぎごはん ユーリンチー* しおだれキャベツ* ワンタンスープ (大) ぎゅうにゅう 季節の食品のキャベツを知る 塩塩だれキャベツ ギ粒麦 10 塩にルビオー 10.035 はいり肉(皮なし) 42 水 15.0 ほんじん 15.0 ほんが 0.1 ピックタンの皮 10.03 サーダ部エネルギー808 kcal 小学部エネルギー808 kcal 小学部エネルギー808 kcal 小学部エネルギー646 kcal 小学部たんぱく質 29.8 g 28 などきのサラダ* はつこうにゆう ②姿勢よく食べると体によいことを知る ●麦ごはん チキンカレー 25.0 ほんじん 5.0 にんじん 5.0	マース	車点
中高等部エネルギー828 kcal 中高等部たんぱく質 28.6 g 小学部エネルギー662 kcal 小学部たんぱく質 22.9 g 19 ごはん ふりかけ* ぶたにくとなまあげのみそいため はるさめスープ ぎゅうにゅう 生揚げについて知る ●ごはん りの たみそ(減塩) 3.6 大来 ので塩 はかで塩 はので塩 はので塩 はので塩 にんじん 15 しょうゆ 0.33 は 0.09 しょうゆ 1.2 しょうか 150 厚けずり節(かつお) 2.2 原内と生揚げのみそ炒め にんじん 15 しょうが 1.2 たまねぎ 15 豆板醤 0.12 はっか 1.2 しょうゆ 1.2 しょうゆ 0.6 春雨 スープ 150 にんじん 8.4 にんじん 8.4 大まねぎ 54 にんじん 8.4 にんじん 8.4 大まねぎ 54 にんじん 8.4 大まねぎ 54 にんじん 8.4 大まねぎ 54 にんじん 8.4 大まねぎ 54 にんじん 8.4 大まねぎ 54 にんじん 8.4 大まねぎ 1.08 ゆで塩 6.6 g 26 ホイコーローどん(むぎごはん)* にらたまスープ メロン について知る ●麦ごはん 素節の食品のメロンについて知る ●麦ごはん 精白米 80 米粒麦 10 ーラーエーシー 12 ・アーマン 15 ・アーマン 15	●ベジタブルスープ 油	にんじん 25 たまねぎ 36 水 適量 じゃが芋 72 0.6 中高等部エネルギー695 kcal 小学部たんぱく質 27.1 g 小学部エネルギー556 kcal 小学部たんぱく質 21.7 g 21 なぎごはん ユーリンチー* しおだれキャベツ* ワンタンスープ (大) ぎゅうにゅう 季節の食品のキャベツを知る 塩にれキャベツ キャベツ ギ粒麦 10 (塩にルギャベツ キャベツ 10 (塩にルジャンタンスープ 場げ油 0.35 (カ・栗粉 13.6 (こんじん 15 たまねぎ 15 (こんじん 5 キャンカレー 10 くまな 15 (で水) はつこうにゆう (予部エネルギー646 kcal 小学部たんぱく質 29.8 g から (アメ) はつこうにゆう (季勢よく食べると体によいことを知る (こんじん 5 キャベツ 48 にんじん 12 キャベツ 48 (ゆで塩 12 をかりで塩 12 をかりで塩 12 をかりで塩 12 をかく 12 をかく 12 をかく 12 をかく 12 をかく 12 をかく 12 をかり 12 をかく 12	# イスターソース 0.3   豆腐 10 0.9   ででしまっかで塩 22.4 g	
ゆで塩	●ベジタブルスープ 油	にんじん 25 たまねぎ 36 水 適量 じゃが芋 72 0.6 中高等部エネルギー 556 kcal 小学部たんぱく質 27.1 g 小学部エネルギー 556 kcal 小学部たんぱく質 21.7 g しおざごはん ユーリンチー* しおだれキャベツ* ワンタンスープ (水) ぎゅうにゅう 季節の食品のキャベツを知る ●麦ごはん 指白米 80 キャベツ キャベツ 70 ご塩 0.35 白いりごま 1.4 (とり肉(皮なし) 42 版 (あんじん 15 大栗粉 13.6 にんじん 15 大砂糖 3 しょうゆ 4.8 塩 0.7 の表 1.8 しょうが 0.1 ごま油 0.4 チンゲン はっこうにゆう 0.4 チンゲン はっこうにゆう 0.5 (大米) はっこうにゆう 0.5 (大米) はっこうにゆう 0.6 (たんじん 5が 0.1 ごま油 0.4 チンゲン 0.1 ごま油 0.4 チンゲン 2.4 グンジョンタンスープ 0.03 中華スープの素 1.8 しょうが 2.4 ブンタンス 2.4 でカード・大米 1.5 (たんじん 15 大米 15 もやし 1.2 (大米) はっこうにゆう 0.5 (大米) はっこうにゆう 0.6 (たんじん 5 ヤーマング・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス	# イスターソース 0.3   豆腐 10 0.9   でで	車ふ 1
ゆで塩	●ベジタブルスープ 油	にんじん 25 たまねぎ 36 水 適量 じゃが芋 72 0.6 中高等部エネルギー 695 kcal 小学部たんぱく質 27.1 g 小学部エネルギー 556 kcal 小学部たんぱく質 21.7 g とり さぎごはん ユーリンチー とり (水) ぎゅうにゅう 季節の食品のキャベツを知る ●麦ごはん 10 (塩 10 (塩 10 (塩 10 (塩 10 (塩 10 (Δ	# イスターソース	東ふ 1
ゆで塩	●ベジタブルスープ 油	にんじん 25 たまねぎ 36	# イスターソース 0.5   豆腐 10 0.9   で	東ふ 1
中高等部エネルギー828 kcal 中高等部たんぱく質 22.9 g 中高等部エネルギー662 kcal 小学部たんぱく質 22.9 g 19 ごはん ふりかけ* ぶたにくとなまあげのみそいためはるさめスープ ぎゅうにゅう 生揚げについて知る ●ごはん 特白米 90 よみそ(減塩) 3.6 片水 90 よみを(減塩) 3.6 トックで塩 0.33 を 150 をとり肉(皮・1) が 1.1 たまおぎ 1.5 見板(もも) 24 こしょうゆ 1.2 たまおぎ 1.5 しょうか 1.5 (を 1.5 を 1.	●ベジタブルスープ 油	にんじん 25 たまねぎ 36	# イスターソース	東油 1
ゆで塩	●ベジタブルスープ 油	にんじん 25 たまねぎ 36	# イスターソース 0.5   豆腐 10 0.9   ででである。	東油 1
ゆで塩	●ベジタブルスープ 油	にんじん 25 たまねぎ 36	# イスターソース	車ふ 1
ゆで塩 もやし 50	●ベジタブルスープ 油	にんじん 25 たまねぎ 36	# イスターソース 0.5   豆腐 10	東ふ 1