	—————————————————————————————————————				水		*************************************		*************************************
٤	がってつきゅうしょく 学校給食レシピとレシ *がついた料理はレシピやし の介しています。 別川崎市 学校 がといます。 別川崎市 学校給 は がに対する のからます。 がっています。 の がに のがらます。 のがらます。 の がに のがらます。 がっています。 の がに のがらます。 のがら	ノシヒ でを 校 総	<u>まっま</u> 動画を 国本 (4回) 対象(4)	8 □	 麦ごはん ぶりのつけ揚げ 草葉のおかか煮 お雑煮 ~白みそ仕立て~* 牛乳・★乳 905kcal 34.9g 	9 🖯	髪ごはん ポークカレー ① ひじきのサラダ* 牛乳 ★ 乳 854kcal 30.2g	10 目	献立コンクール市長賞献立 髪ごはん じゃがいもと鷄肉の 音学炒め ピリ辛ナムル 生姜の根菜汁 牛乳************************************
*	総合食休止日が学校ごとに異なりますので、ご注意いただき、学校からの配布物などでご確認いただくようお願いい	14 日	ごはん さばの塩焼き 切り手し大穣の ベーコン煮* けんちん洋 年乳* 第		ごはん ザンギ 塩だれ野菜 スープカレー 準乳°★ 乳 865kcal 35.4g	16 日	髪ごはん ポークチャップ ボイル野菜	17 日	麦ごはん コロッケ (小) 中濃ソース チャプチェ* 師スープ (卵) 作乳*★ (乳) 892kcal 29.0g
20 日	ロールパン★ ① ポテトの クリーム素 乳小 ミネストローネ* フルーツボンチ 洋乳* 第 860kcal 30.4g	21	ごはん 場けぎょうざ ① 大視ときゅうりの 中華づけ みそラーメン ① 年乳** 第 790kcal 25.8g	22 日	ごはん ごま塩 焼きししゃも じゃが芋のそぼろ煮 豆腐のすまし汁 牛乳*** 754kcal 31.3g	23 日	麦ごはん とり肉の 塩こうじから揚げ* にんじんしりしり* 麦みそのみそ汁 牛乳* 第 845kcal 33.5g	24 日	中華幹 卿 (ごはん) ピリ幸わかめスープ 作乳*★ 卿
27	ごはん 競ひらすのゆずみそかけ きんぴらごぼう 雑煮 半乳*** 第 796kcal 34.0g	28 日	髪ごはん チキン ストロガノフ 乳(小 キャベツのスープ煮* みかん 年乳°★ (乳) 897kcal 31.4g	29	かながり産品学校給食テー 高野豆腐のそぼろごはん* (麦ごはん) ツナサラダ とり肉と白菜のスープ 年乳* 乳 777kcal 35.6g	30 B	髪ごはん ちくわの磯辺揚げ ① 五首荳 豚汁 牛乳** 乗	31	 (

【かながわ産品学校給食デー】

29日 (水)

『内産の食材の活用を通して、県内の農林水産物への理解を深める とともに、食べ物の成り立ちを理解し、大切にする心を育てることに った。 繋げ、食育の推進を図ることを目的として実施する献立です。

この日の県内産食材は、米、白菜、ほうれん草、牛乳の予定です。

学校給食費の口座振替日(納期限)

【第7期】(12月分) 1月 6日(月) 【第8期】(1月分) 1月31日(金)

※前日までに登録口座に入金・残高のご確認をしていただき ますようお願いいたします。

※県内産の食材は米(他県産とのブレンド)、牛乳です。

キャベツと大根は、県内を含む複数の産地より調達します。

※「かわさきそだち」(市内産)の野菜

10日 生姜の根菜汁「にんじん」「大根」

菜果ちゃんのイラストのある日は 「かわさきそだち」の使用日です

29日 とり肉と白菜のスープ「白菜」「ほうれん草」

てんこう ぶいきょう けんないさん しないさんしょくざい しょう (天候の影響により、県内産、市内産食材を使用できない場合があります。)

※★のついているものは、学校に直接配送されます。

※枠内下部の数字は、エネルギー(kcal)とたんぱく質(g)を表示し

給食での食物アレルギー情報について

「卵、乳、小麦」を使用している献立に以下の表示(卵の卵の)を記載しています。 このうち、除去できるものについては除去食対応をします。







※表示義務のある8品目(鄭、乳、小麦、えび、かに、落花生、そば、くるみ)の うち、えび、かに、落花生、そば、くるみの5品目は給食では使用しません。



ではくもつ しょうほう きゅうしょく しょう 食物アレルギーの情報や給食で使用する できる しょうほう 食材の情報については、HPに掲載しています。 ※給食の食材の産地、放射能検査結果、















令和7年 1月分献立表(詳細版)

◎給食目標「郷土料理や伝統食を知ろう」

献立名の下段に献立のねらいを記載しています。◎印の献立は、給食目標に即したねらいの献立です。

川崎市南部学校給食センター B献立

※給食休止日が学校ごとに異なりますのでご注意いただき、学校からの配布物等でご確認いただくようお願いいたします。

川崎市南部学校給食セ	ンター B献立	※給食休止	日か学校ことに異なりま	すのでご注意いただき、学校	きからの配布物等でご確認い	ただくようお願いいたします	•		
	! ^ 10-	<i>x</i> ₄□ !		8日(水) まごはん んお雑煮~白	ぶりのつけ揚げ 白菜のおかか煮 みそ仕立て~ 牛乳 乳	9日(木) 麦ごはん ボ	ークカレー ひじきのサラダ 乳小	10日(金) 麦ごはん じゃ	がいもと鶏肉の甘辛炒め 生姜の根菜汁 牛乳 乳
771 11 417 /		年1月】	21.7	【献立のねらい】◎各	・地のお雑煮について知る	日本のカレ-	-の歴史を知る	献立コンクール市長	長賞の献立を味わう
70114-0	<u> // 原因物質を含</u>	む加工食品の表示につ		─ 麦ごはん		● 麦ごはん		● 麦ごはん	白いりごま 0.4
献立名	加工食品	品名 卵 リー	レギ―の原因物質 乳 小麦		88 白玉団子(冷) 30 7 小松菜 5			精白米 92 米粒麦 8	白すりごま 0.4
揚げぎょうざ	野菜ぎょ		0	● ぶりのつけ揚げ		● ポークカレー	砂糖 0.7 1.ようゆ 3		● 生姜の根菜汁 ごま油 0.5
みそラーメン チキンストロガノフ	中華 <i>め</i> デミグラス		0	─ 揚げ油 3	.5	● ボークカレー 油 0.5	067.7		ごま油 0.5 ごぼう 10
ロールパン	アミクラス		0	─ ぶり(角) 7 ─ 片栗粉 12	70	にんにく 0.6 しょうが 0.3			れんこん(水煮) 5
ポテトのクリーム煮	ペンネマ	םם_	Ō	水	.0	たまねぎ 42	!	にんにく 0.2	こんぷ 0.6
コロッケ	コロッ	7	0		.6 .2	豚肉(もも) 30 豚肉(肩) 30		しょうゆ 0.6 洒 1	厚けずり節(かつお) 4 にんじん(市内産) 10
※上記のアレルギー原因物質以外に 桃、りんご、オレンジ、ゼラチンもア			とり肉、豚肉、		.6	たまねぎ 42 にんじん 32	!	酒	大根(市内産) 25 豆腐(冷) 35
※調味料(しょうゆ、酢、みそ)に含ま		6.	● 白菜のおかか煮		水		こしょう 0.01	赤みそ 5	
※えび、かに、落花生、そば、くるみ	は使用しません。				.3	じゃが芋 50 トマト水煮 8		砂糖 2.5 しょうゆ 4.8	白みそ 5 長ねぎ 5
				もやし	25	カラメルソース	:	じゃが芋 50	しょうが 0.5
※除去する必要のなし	い調味料・だし・浴	和物等		にんじん ゆで塩	0	塩 1.4 こしょう 0.00		ゆで塩 むきえだ豆(冷) 5	
(文部科学省 学校約	レルギー対応指針より)		けずり節(かつお) 0	.8	しょうゆ	!			
鶏卵:卵殻カルシ				● お雑煮~白みそ仕立て~	.	ウスターソース 4 油 5.2	·	● ピリ辛ナムル もやし 40	
牛乳:乳糖・乳清				水		小麦粉 5.8		にんじん 12	
小麦:しょうゆ・				こんぷ 0 厚けずり節(かつお)	.6 4	カレ一粉		ほうれん草(冷) 8 ゆで塩	献立コンクール
大豆: 大豆油・し ごま: ごま油	しょうゆ・みて				5 35	● ひじきのサラダ		ごま油 1 水 0.3	市長賞献立
	.・いりこだし・魚	11 13			0	ひじき 0.8 ホールコーン(冷) 10		水 0.3 コチジャン 0.8	
肉類:エキス	ン・いりこにし・8	(Ca)		里芋(冷)	0 5	にんじん 10 キャベツ 20		しょうゆ 0.2 塩 0.3	
内規・エイス				<u>白みそ</u> 4 エネルギー 905 kg		- 4 1 D		塩 0.3 エネルギー 780 kcal	たんぱく質 35.8 g
		ごはん さば	の塩焼き		18 15 101 mark	麦ごはん ボ			L L Mills
13日(月) 成人(14日(火)切り干し大根牛乳		乳 15日(水) 15日(水)	ノギ 塩だれ野菜 スープカレー 乳	16日 (木) ボイル野菜和	「風ドレッシングあえ ムスープ 牛乳 乳小	17日(金) まごはん コロ	コッケ 中濃ソーススープ 牛乳 卵乳小	
			土料理について知る		土料理について知る		白菜」を味わう		ついて知る
		● ごはん 精白米 100	豆腐(冷) しょうゆ	36 ● ごはん 3.6 精白米 10	水 0 塩 0.8	● 麦ごはん精白米92		● 麦ごはん 精白米 92	ごま油 0.5
			長ねぎ	10	こしょう 0.02		にんじん 10	米粒麦 8	● 卵ス一プ
		● さばの塩焼き 塩さば(切り身) 60		● ザンギ 揚げ油 3	スープの素 1 .5 カレー粉 0.8	● ポークチャップ	塩 0.8 こしょう 0.05	● コロッケ	油 0.5 ベーコン 2
				とり肉(皮つき)	0.9	油 0.5	水	揚げ油 10.4	とり肉(皮なし) 10
		切り干し大根のペーコン煮油 0.4		しょうが 0 にんにく 0	.7 しょうゆ 1.3 .3 じゃが芋 30			コロッケ 80	たまねぎ 20 水
		ベーコン 5 切り干し大根 5.4		みりん	1 キャベツ 10				
				1 1 = 16			調理用牛乳 55	● 中濃ソース	がらスープ 1
		11 にんじん 11		しょうゆ 4 こしょう 0.0	.8 ウインナーソーセージ 12		5 調理用牛乳 55 ! 油 3	● 中濃ソース	がらスープ 1 塩 1 こしょう 0.04
		にんじん 11 水			.8 ウインナーソーセージ 12 06 さやいんげん(冷) 5	油 0.2 たまねぎ 20 塩 0.2	5 期理用牛乳 55 1 油 3 1 小麦粉 3	申濃ソース中濃ソース(袋)8チャプチェ	塩 1 こしょう 0.04 ホールコーン(冷) 17
		にんじん 11 水 こんぶ 0.1 厚けずり節(かつお) 1.2		こしょう 0.0 片栗粉 12 ● 塩だれ野菜	.8 ウインナーソーセージ 12 16 さやいんげん(冷) 5 .6 片栗粉 0.5	油 0.2 たまねぎ 20 塩 0.2 こしょう 0.00 しょうゆ 0.5	i 調理用牛乳 55 : 油 3 · 小麦粉 3 :	● 中濃ソース 中濃ソース(袋) 8 ● チャプチェ 油 0.5 にんにく 0.2	塩 1 こしょう 0.04 ホールコーン(冷) 17 コーンピューレ(冷) 18 片栗粉 1.2
		にんじん 11 水 こんぶ 0.1 厚けずり節(かつお) 1.2 砂糖 0.6		こしょう 0.6 片栗粉 12 ● 塩だれ野菜 にんじん 1	.8 ウインナーソーセージ 12 06 さやいんげん(冷) 5 .6 片栗粉 0.5	油 0.2 たまねぎ 20 塩 0.3 こしょう 0.00 しょうゆ ウスターソース	調理用牛乳 55 油 3 小麦粉 3	● 中濃ソース 中濃ソース(袋) 8 ● チャプチェ 油 0.5 にんにく 0.2 豚肉(もも) 7.5	塩 1 こしょう 0.04 ホールコーン(冷) 17 コーンピューレ(冷) 18 片栗粉 1.2 卵 18
		にんじん 11 水 こんぶ 0.1 厚けずり節(かつお) 1.2 砂糖 0.6 しょうゆ 2.9 みりん 1.1		こしょう 0.0 片栗粉 12 ● 塩だれ野菜 にんじん 1 もやし 2 ほうれん草(冷) 1	.8 ウインナーソーセージ 12 16 さやいんげん(冷) 5 .6 片栗粉 0.5	油 0.2 たまねぎ 20 塩 0.2 こしょう 0.00 しょうゆ 0.5	調理用牛乳 55 1 油 3 小麦粉 3	● 中濃ソース 中濃ソース(袋) 8 ● チャプチェ 油 0.5 にんにく 0.2 豚肉(もも) 7.5 豚肉(肩) 7.5 塩 0.1	塩 1 こしょう 0.04 ホールコーン(冷) 17 コーンピューレ(冷) 18 片栗粉 1.2
		にんじん 11 水 こんぶ 0.1 厚けずり節(かつお) 1.2 砂糖 0.6 しょうゆ 2.9		こしよう 0.6 片栗粉 12 ● 塩だれ野菜 にんじん 1 もやし 2 ほうれん草(冷) 1 ゆで塩	8.8 ウインナーソーセージ 12 6.6 さやいんげん(冷) 5 6.6 片栗粉 0.5	油 は 0.2 たまねぎ 20 位 0.0 しょう 0.0 しょう 0.0 しょう ウスターソース トマトケチャップ (片栗粉 0.5	調理用牛乳 55 1 油 3 小麦粉 3	● 中濃ソース 中濃ソース(袋) 8 ● チャプチェ 油 0.5 にんにく 0.2 豚肉(もも) 7.5 豚肉(肩) 7.5 塩 0.1 こしょう 0.01	塩 1 こしょう 0.04 ホールコーン(冷) 17 コーンピューレ(冷) 18 片栗粉 1.2 卵 18
		にんじん 11 水 0.1 厚けずり節(かつお) 1.2 砂糖 0.6 しょうゆ 2.9 みりん 1.1 むきえだ豆(冷) 4		こしょう 0.0 片栗粉 12 ● 塩だれ野菜 にんじん 1 もやし 2 ほうれん草(冷) ゆで塩 ごま油 0 白いりごま 1	8 ウインナーソーセージ 12 66 さやいんげん(冷) 5 6.6 片栗粉 0.5	油 は 0.2 たまねぎ 20 位 0.0 しょうゆ 0.0 しょうゆ ウスターソーストマトケチャップ (トマ・ア・ア・ア・ア・ア・ア・ア・ア・ア・ア・ア・ア・ア・ア・ア・ア・ア・ア・ア	調理用牛乳 55 油 3 小麦粉 3	● 中濃ソース 中濃ソース(袋) 8 ● チャプチェ 油 0.5 にんにく 0.2 豚肉(もも) 7.5 豚肉(肩) 7.5 塩 0.1 こしょう 0.01 オイスターソース 1 たまねぎ 20	塩 1 こしょう 0.04 ホールコーン(冷) 17 コーンピューレ(冷) 18 片栗粉 1.2 卵 18
		にんじん 11 水 0.1 厚けずり節(かつお) 1.2 砂糖 0.6 しょうゆ 2.9 みりん 1.1 むきえだ豆(冷) 4		こしょう 0.6 片栗粉 12 ● 塩だれ野菜 にんじん もやし 4 ほうれん草(冷) ゆで塩 ごま油 0	8 ウインナーソーセージ 12 66 さやいんげん(冷) 5 6.6 片栗粉 0.5	油 まねぎ 20 たまねぎ 20 位 0.0 しょう 0.0 しょうゆ 0.5 しょうゆ 0.5 たっぱん 10 で 1 で 1 で 1 で 1 で 1 で 1 で 1 で 1 で 1	調理用牛乳 55 油 3 小麦粉 3	● 中濃ソース 中濃ソース(袋) 8 ● チャブチェ 油 0.5 にんにく 0.2 豚肉(もも) 7.5 塩 0.1 こしょう 7.5 塩 1.1 1.1 1.1 1.1 2.1 2.1 0.1 1.1 1.1 2.1 2.1 0.1 1.1 2.1 2.1 0.1 1.1 2.1 2.1 0.1 1.1 2.1 2.1 0.1 0.1 0.1 0.1 0.1 0.1 0.1 0.1 0.1 0	塩 1 こしょう 0.04 ホールコーン(冷) 17 コーンピューレ(冷) 18 片栗粉 1.2 卵 18
ツーはノは煙もツ	8.14	にんじん 11 水 0.1 厚けずり節(かつお) 1.2 砂糖 0.6 しょうゆ 2.9 みりん 1.1 むきえだ豆(冷) 4 ● けんちん汁 油 be		こしよう 片栗粉 12 ■ 塩だれ野菜 にんじん 1 もやし 2 ほうれん草(冷) かで塩 ごま油 0 白いりごま 1 塩 0.5	8 ウインナーソーセージ 12 66 ウインナーソーセージ 5 66 片栗粉 0.5 00 00 00 0.8 8.8 8.8 9.8 9.8 9.8 9.8 9.8 9.8 9.8 9	油まねぎ 20 たまねぎ 20 塩 0.0 しようゆ 0.0 しようゆ 0.5 トマトケチャップ (片栗粉 0.5 ● ポイル野薬 和風ドレッシングあえ にんじん 11 ホールコーン(冷) 20 もやし 30	調理用牛乳 55 油 3 小麦粉 3	● 中濃ソース 中濃ソース(袋) 8 ● チャプチェ 油 0.5 にんにく 0.2 豚肉(もも) 7.5 豚肉(肩) 7.5 塩 0.1 こしょう 0.01 オイスターソース 1 たまねぎ 20 砂糖 0.3 酒 0.3 もやし 15	塩 1 こしょう 0.04 ホールコーン(冷) 17 コーンピューレ(冷) 18 片栗粉 1.2 卵 18
※ごはんは精白米、/ 小書料の号でデレフ		にんじん 11 水 0.1 厚けずり節(かつお) 1.2 砂糖 0.6 しょうゆ 2.9 みりん 1.1 むきえだ豆(冷) ◆ けんちん計 油 0.5 とり肉(皮なし) 2.0 ごぼう 10		こしょう 0.0 片栗粉 12 ■ 塩だれ野菜 にんじん 1	8 ウインナーソーセージ 12 66 さやいんげん(冷) 5 6.6 片栗粉 0.5	油まれぎ 20 たまねぎ 20 塩 0.0 こしょう 0.00 しょうゆ 0.5 ウスターソース ドマトケチャップ (5 片栗粉 和風ドレッシングあえ にんじん 10 ホールコーン(冷) 11	調理用牛乳 55 油 3 小麦粉 3	● 中濃ソース 中濃ソース(袋) 8 ● チャブチェ 油 0.5 にんにく 0.2 豚肉(もも) 7.5 豚肉(肩) 7.5 塩 0.1 こしょう 0.01 オイスターソース 1 たまねぎ 20 砂糖 0.3 酒 0.3	塩 1 こしょう 0.04 ホールコーン(冷) 17 コーンピューレ(冷) 18 片栗粉 1.2 卵 18
小麦粉の量で示してし	います 。	にんじん 11 水 30.1 厚けずり節(かつお) 1.2 砂糖 0.6 しょうゆ 2.9 みりん 1.1 かきえだ豆(冷) 4 ● けんちん汁 油 0.5 とり肉(皮なし) 20 ごぼう 10 にんじん 16 こんじゃく 10 水		こしょう 0.6 片栗粉 12 ■ 塩だれ野菜 (にんじん 1	8 ウインナーソーセージ 12 さやいんげん(冷) 5 6 片栗粉 0.5	油まねぎ 20 たまねぎ 20 にしょう 0.00 しょうゆ 0.5 ウスターソース トマトケチャップ (方 乗粉 0.5 ● ポイル野薬 和風ドレッシングあえ にんじん 10 ホールコーン(冷) 20 もやし ゆで塩	調理用牛乳 55 油 3 小麦粉 3	● 中濃ソース 中濃ソース(袋) 8 ● チャプチェ 油 0.5 にんにく 0.2 豚肉(毛も) 7.5 豚肉(肩) 7.5 塚塩 0.1 こしょう 0.01 オイスターソース 1 大まねぎ 20 砂糖 0.3 酒もやし 15 にんじん 8 キャベッ 15	塩 1 こしょう 0.04 ホールコーン(冷) 17 コーンピューレ(冷) 18 片栗粉 1.2 卵 18
	います 。	にんじん 11 水 0.1 厚けずり節(かつお) 1.2 砂糖 0.6 しょうゆ 2.9 みりん 1.1 むきえだ豆(冷) 4 ● けんちん汁 油 肉 (皮なし) 20 ごぼう 10 にんじん 16 こんにゃく 10 水 3.4 で 10 で 10 で 10 で 10 で 10 で 10 で 10 で 10		こしょう 0.6 片 栗	8 ウインナーソーセージ 12 さやいんげん(冷) 5 6.6 片栗粉 0.5	油まねぎ 20 塩塩 0.00 しようゆ 0.00 しようゆ 0.5 ウスターソース トマトケチャップ (デ ・ ボイル野薬 10 ・ ボイル野菜 10 ・ ボールコーン(冷) 20 もやし ゆで塩 和風ドレッシング 60 和風ドレッシング 60	調理用牛乳 55 油 3 小麦粉 3	● 中濃ソース 中濃ソース(袋) 8 ● チャプチェ 油 0.5 にんにく 0.2 豚肉(もも) 7.5 豚肉(肩) 7.5 塩 0.1 こしょう 0.01 オイスターソース 1 オまねぎ 20 砂糖 0.3 もやし 15 にんじん 8 キャベツ 15	塩 1 こしょう 0.04 ホールコーン(冷) 17 コーンピューレ(冷) 18 片栗粉 1.2 卵 18
小麦粉の量で示してし	います 。	にんじん 11 水 0.1 厚けまり節(かつお) 1.2 砂糖 0.6 しょうゆ 2.9 みりん 1.1 むきえだ豆(冷) ● けんちん分 油 0.5 とり肉(皮なし) 2.0 こばらう 10 にんじん 16 こんにやく 10 スんぶ 厚けずり節(かつお) 4 ひゃが字 35		こしょう 0.6 片栗粉 12 ● 塩だれ野菜 (にんじん 15 もやし 2 ほうれん草(冷) ゆでき 油 0.5 ー カルー (にん) (にん) (にん) (にん) (にん) (にん) (にん) (にん)	8.8 ウインナーソーセージ 12 さやいんげん(冷) 5 6.6 片栗粉 0.5	油まねぎ 20 たまねぎ 20 にしょう 0.00 しょうゆ 0.00 しょうゆ 0.00 トマトケチャップ (方乗 粉 0.5 ・ ボル野菜 和風ドレッシングあえ 10 ホールコーン(冷) 20 もやし ゆで塩 和風ドレッシング 0.00 ・ 白菜のクリームスープ 油 0.4	i 調理用牛乳 55 油 3 小麦粉 3 i i i i i i i i i i i i i i i i i i i	● 中濃ソース 中濃ソース (袋) 8 ● チャブチェ 油 (人にく 0.2 豚肉(も后) 7.5 塩 0.1 こしょう 7.5 塩 0.1 コイススターソース 1 たま粕ぎ 20 の酒 0.3 もんじん 8 キャベツ 15 香にら 3 しようゆ 3.6 砂糖 0.6	塩 1 こしょう 0.04 ホールコーン(冷) 17 コーンピューレ(冷) 18 片栗粉 1.2 卵 18
小麦粉の量で示してし	います 。	にんじん 11 水 0.1 厚けずり節(かつお) 1.2 砂糖 0.6 しょうゆ 2.9 みりん 1.1 むきえだ豆(冷) 4 ● けんちん汁 油 肉 (皮なし) 20 ごぼう 10 にんじん 16 こんにゃく 10 水 3.4 で 10 で 10 で 10 で 10 で 10 で 10 で 10 で 10		こしょう 0.6 片栗粉 12 ● 塩だれ野菜 (にんじん もやし ほうれん草(冷) ゆでき 油 しし でま 1 の 5 の 5 の 5 の 5 の 5 の 5 の 5 の 5 の 5 の	8 ウインナーソーセージ 12 66 さやいんげん(冷) 5 6 点要粉 0.5	油まねぎ 20 たまねぎ 20 にしょう 0.00 ししょうゆ 0.5 ウスターソーストマトケチャップ (データー) 0.5 マネル野薬 11 (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1)	調理用牛乳 55 油 3 小麦粉 3	● 中濃ソース 中濃ソース、(袋) 8 ● チャプチェ 油 0.5 にんにく 0.2 豚肉(毛も) 7.5 豚肉(肩) 7.5 塩 0.1 こしょう 0.01 オイまねターソース 1 オイまねぎ 20 砂糖 0.3 もやしじん 8 キャベッリ 15 春時 6 によう 3.6	塩 1 0.04 ホールコーン(冷) 17 コーンピューレ(冷) 18 片栗粉 1.2 駅 18 ほうれん草(冷) 5

1

20日(月) ≋	コールパン ボ ネストローネ ‡乳	ペテトのクリーム煮 フルーツポンチ	乳小	、 21日(火) 大根と	, 揚げぎょうざ きゅうりの中華づけ ーメン 牛乳	乳小	100 D (7V)	≦ 焼きししゃも ぼろ煮 豆腐のすまし汁 乳	23日(木) 麦ごはん とりにんじんしりし	り肉の塩こうじから揚げ り 麦みそのみそ汁 牛乳 乳	24日(金) 中華井(ごは、	ん)ピリ辛わかめスープ 卵(乳
給食σ	ワフルーツボ	ポンチについて知る		新献立	みそラーメンを味	わう	◎伝統食 かんび	ぴょうについて知る	◎九州地方・沖縄県の)郷土料理について知る	うずら卵に	こついて知る
● ロールルへい かり ー で	0.5 2 30 35 15 0.9 0.04 5 5 5.4 4.5 4.8 60	スープの素 キャベツ トマトケチャップ ミックスピーンズ ● フルーツポンチ ミックスフルーツ 野菜入りゼリー	0.6 25 25 2.5 10 70 25	● 揚げぎょうざ 揚げ油 野菜ぎょうざ ● 大根ときゅうりの中事 大根 きゅうり	34 20 2.4 0.7 4 1.2 0.6 0.02 0.6 0.1 12.5 15 10 10 0.26 1.3	冷) 35 直(冷) 5	● ごま塩 黒いりごま 2.2 塩 0.11 水 ● 焼きししゃも 40 ● じゃが芋のそぼろ煮 油 の3 豚ひき肉(もも) 15 たまおが 20 砂糖 1.3 しよ果粉 1 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	しょうゆ 1.5 なると 8 豆腐(冷) 40 片栗粉 0.6 長むぎ 8 ほうれん草(冷) 5	米粒麦 8		● ごはん 精 中 業 # 110 中 神 # # 110 中 神 110 中 神 110 中 神 110 110	長ねぎ 5 片栗粉 0.6 小栗砂の(冷) 10 ラー油 0.1 ごま油 0.5
	27日(月) ごはん 銀ひらすのゆずみそかけ きんびらごぼう 雑煮 牛乳			28日(火) まごは キャベッ				│ -ぼろごはん(麦ごはん) -り肉と白菜のスープ 牛乳 乳	<u> </u>			しん) 大根のとろみ汁 牛乳 乳
●ごはん	合地のお推;	煮について知る こんぶ	0.6	可の未	!物「みかん」を味れ しこしょう		● 麦ごはん	豆腐について知る とり肉(皮なし) 25	● 麦ごはん	D栄養を知る 豆腐(冷) 36	刊の長品 ()	大根」を味わう 長ねぎ 8
精白米 ● 銀ひらすのゆう。 銀ひらす(切り) 酒 水 酒		厚けずり節(かつま とり肉(皮つき) にんじん		精白米 米粒麦	102 しょうゆ 8	0.3		酒 0.5	精白米 92	赤みそ 5.5	精白米 102	
一本 一本 一本 一本 一本 一本 一本 一本 一本 一本	0.3	里芋(冷)	30 8 10 0.6 3 3 5	● チキンストロガノフ 油 とり肉(皮つき) 赤ワイン たまねぎ にんじん	● みかん → かかん 0.7 70 4 42 30 42 5 1.1 0.07 16 6.5 5.2 1.3 5.3 6.4 2.5 5.3 6.4 2.5 5.3 6.4 2.5 5.3 6.4 6.5 6.5 6.5 6.5 6.5 6.5 6.5 6.6 6.6	30		にんじん 10 白菓(市内産) 45 塩 0.9 こしょう 0.04 がらスープ 1.3 しょうゆ 2 片栗粉 1.3 ほうれん草(市内産) 5 ゆで塩	● ちくわの磯辺揚げ 揚げ油 6.5 焼きちくわ 50 小麦粉 5 あおさ 0.3	長ねぎ 5	米粒麦 ●肉井 油豚肉(もも) 那肉肉(肩) しょうが 1 にんにく 0.4 酒にかく 30 こんにかく 30 こだます 54 砂糖 3 しようゆ 15 大栗粉 さやしんげん(冷) 5 ●大根のとろみ汁 水 んぷり節(かつお) 4 とり肉(かつお) 4 とり肉(かつお) 4 しょうゆ 30 しょうか 4 しょうか 30 しょうか 30 しょうか 30 しょうか 30	ゆで塩