

曜	日	献立名		果物	おやつ
金	① 15	ひじきご飯	米、ひじき、人参、刻み昆布、薄揚げ、砂糖、 醤油（淡）、味醂、油、だしの素	みかん	牛乳 レーズン パイ
		たっぷり 野菜のスープ	豚肉、人参、玉葱、白菜、蓮根、里芋、薄揚げ、 野菜ボール、油、淡口醤油、胡麻油		
☆月	④ 18	ハヤシライス	豚肉、人参、玉葱、じゃがいも、マッシュルーム、 グリーンピース、牛乳、ハヤシルウ、油	みかん	牛乳 カスタード ケーキ
		蓮根サラダ	蓮根、人参、きゅうり、キャベツ、マヨネーズ、 砂糖、酢、白味噌、白胡麻		
☆火	⑤ 19	エビフライ	エビ、小麦粉、卵、パン粉、油、ウスターソース、 塩、胡椒	グレープ フルーツ	牛乳 青のりもち
		小松菜と白菜の煮浸し	小松菜、人参、白菜、薄揚げ、淡口醤油、味醂、 砂糖、油		
水	⑥	五目ラーメン	中華そば、焼豚、人参、チンゲン菜、もやし、葱、 醤油（淡）胡麻油、出し鰹、鶏ガラスープ素	みかん	牛乳 海苔巻き せんべい
		荒焼きえびせん	粗挽きえびせん		
☆木	⑦	根菜の五目煮	豚肉、人参、大根、里芋、蓮根、ごぼう、干し椎茸、 グリーンピース、平天、砂糖、醤油（淡・濃）味醂、 だしの素、油、胡麻油	バナナ	牛乳 セブーレ
		三色浸し	キャベツ、きゅうり、刻み海苔、ちりめんじゃこ、 砂糖、醤油（濃）		
金	⑧	ワカメご飯	米、糸わかめ、人参、ちりめんじゃこ、醤油（淡）、 バター	りんご	牛乳 ばかうけ （胡麻）
		春雨スープ	豆腐、春雨、ベーコン、人参、玉葱、白菜、卵、 醤油（淡）、鶏ガラスープ素、出し鰹		
☆月	⑪	マカロニシチュー	鶏肉、ベーコン、マカロニ、マッシュルーム、玉葱、 パセリ、コーン、チーズ、ルウ、油	みかん	牛乳 厚切り カットバウム
		ドレッシングサラダ	キャベツ、人参、きゅうり、醤油（淡）、酢、油		
☆火	⑫	鶏肉の香味揚げ	鶏肉、土生姜、にんにく、葱、白胡麻、小麦粉、 片栗粉、はちみつ、醤油（濃）、油	グレープ フルーツ	牛乳 熟成サラダ
		切干大根	切干大根、人参、いんげん、平天、桜海老、砂糖、 醤油（淡）、味醂、だしの素、油		
水	⑬	ドックサンド	パン、ウインナー、きゅうり、卵、マヨネーズ、 マーガリン、ケチャップ	りんご	牛乳 アンパンマンの かたやきせんべい
		緑黄色野菜ジュース・チーズ	プロセスチーズ		
☆木	⑭	八宝菜	豚肉、むきエビ、チンゲン菜、白菜、人参、玉葱、 蒲鉾、土生姜、うずら卵、干し椎茸、片栗粉、 醤油（淡）、油、鶏ガラ素	バナナ	牛乳 しっとり クッキー
		野菜の鰹和え	キャベツ、人参、もやし、きゅうり、糸鰹、砂糖、 醤油（淡）		
水	⑳				牛乳 いもけんぴ

○印は給食展示日です

☆印はごはん持参日です（月・火・木）

*メニューは材料仕入れの関係で変更する場合があります