

	曜	日	献立名		果物	おやつ
☆	木	① 15	鶏肉&大豆の 五目煮	鶏肉、大豆、さつまいも、人参、ほうれん草、平天、 だしの素、砂糖、醤油（淡）、味醂、油	バナナ	牛乳 ミニ かきもち
			胡麻酢和え	キャベツ、人参、きゅうり、ちりめんじゃこ、 白胡麻、砂糖、醤油（淡）、酢		
	金	② 16	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 元気 二色あられ
			鮭の粕汁	鮭、里芋、人参、大根、こんにゃく、葱、酒粕、 白味噌、醤油（淡）、出し鰹		
☆	月	⑤ 26	ポークビーンズ	豚肉、じゃがいも、人参、玉葱、マッシュルーム、 ケチャップ、ホールトマト、大豆、グリーンピース、 コンソメの素、砂糖、醤油（淡）、油	みかん	牛乳 ルーベラ
			マカロニサラダ	マカロニ、ツナ、人参、きゅうり、マヨネーズ、 塩、胡椒		
☆	火	⑥ 20	鱈の竜田揚げ	鱈、土生姜、片栗粉、醤油（淡）、味醂、酒、油	グレープ フルーツ	牛乳 ばかうけ （胡麻）
			中華風酢の物	きゅうり、切干大根、糸わかめ、ちりめんじゃこ、ひじき、 桜海老、白胡麻、砂糖、酢、醤油（淡）、胡麻油		
	水 金	⑦ 23	豚肉の生姜焼き風 混ぜご飯	米、豚ミンチ、生姜、玉葱、もやし、人参、葱、 白胡麻、醤油（濃）、酒、味醂、油	みかん	牛乳 まがり せんべい
			味噌汁	さつまいも、玉葱、茄子、キャベツ、カットわかめ、 葱、出し鰹、味噌		
☆	木	⑧ 22	豆腐の中華煮	豆腐、豚肉、人参、玉葱、白菜、茹で筍、チンゲンサイ、 干し椎茸、うずら卵、鶏ガラの素、醤油（淡）、味醂、 片栗粉	バナナ	牛乳 マリー
			海苔塩ナムル	白菜、人参、もやし、きゅうり、刻み海苔、塩、 砂糖、醤油（淡）、胡麻油		
	金 水	⑨ 21	卵サンド	食パン、卵、きゅうり、ハム、マーガリン、 マヨネーズ	りんご	牛乳 瀬戸の 汐揚げ
			きになる野菜 ミニごぼうスナック	きになる野菜（パイン&キャロット） ミニごぼうスナック		
☆	火	⑬ 27	鶏肉の ノルウェー風	鶏肉、小麦粉、片栗粉、ケッチャップ、ソース、砂 糖、油	グレープ フルーツ	牛乳 たまねぎ 日和
			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	⑭ 28	きんぴらうどん	うどん、豚肉、ほうれん草、人参、もやし、ごぼう、 蒲鉾、白胡麻、出し鰹、醤油（淡・濃）、味醂、砂糖、 だしの素、油	みかん	牛乳 ホワイト ロリータ
			ミニいも花子	ミニいも花子		

○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