



学校給食予定こんだて表・もりつけ表



栄養量平均	エネルギー 619kcal	たんぱく質 25.0g
栄養摂取基準	エネルギー 650kcal	たんぱく質 26.8g

月	火	水	木	金
<p>ほたてのいそペフライ 一人2コ</p> <p>ひなずし すましる</p>	<p>ピーナッツあえ いちご 一人2コ</p> <p>ごはん なまあげといもの カレーしょうゆに</p>	<p>アドボ(とりにくのあまずし) プリン</p> <p>ごはん ニラガ (フィリンふう粉?)</p>	<p>あさづけ</p> <p>ごはん みぞカツどん はちほじる</p>	<p>ポイルキャベツ (ケチャップ&マスタード) セルフホットドッグ(パン・フランクフルト)</p> <p>ジョア(ストロベリー) ABCマカロニスーフ</p>
<p>★3日</p> <p>エネルギー 575kcal たんぱく質 24.3g</p> <p>【赤】の食品 体をつくるものになる</p> <p>【黄】の食品 ねつやちからになる</p> <p>【緑】の食品 体のちょうしをととのえる</p> <p>えび たまご ほたて あおのり とうらふ かまぼこ ぎゅうにゅう</p> <p>こめ さとう パンこ かたくりこ こむぎこ あぶら</p> <p>にんじん しいたけ かんぴょう れんこん だいこん こまつな もやし えのきたけ</p> <p>行事食 桃の節句の献立</p>	<p>4日</p> <p>エネルギー 621kcal たんぱく質 24.8g</p> <p>【赤】の食品 体をつくるものになる</p> <p>【黄】の食品 ねつやちからになる</p> <p>【緑】の食品 体のちょうしをととのえる</p> <p>なまあげ ぶたにく ぎゅうにゅう</p> <p>こめ あぶら さとう じゃがいも ピーナッツ さとう</p> <p>たまねぎ にんじん しめじ さやいんげん こまつな もやし キャベツ いちご</p>	<p>★5日</p> <p>エネルギー 588kcal たんぱく質 24.7g</p> <p>【赤】の食品 体をつくるものになる</p> <p>【黄】の食品 ねつやちからになる</p> <p>【緑】の食品 体のちょうしをととのえる</p> <p>とりにく ぶたにく ぎゅうにゅう</p> <p>こめ あぶら さとう じゃがいも</p> <p>たまねぎ にんにく セロリ キャベツ さやいんげん にんじん</p> <p>世界 ⑤味めぐり フィリピン</p>	<p>★6日</p> <p>エネルギー 661kcal たんぱく質 24.2g</p> <p>【赤】の食品 体をつくるものになる</p> <p>【黄】の食品 ねつやちからになる</p> <p>【緑】の食品 体のちょうしをととのえる</p> <p>ぶたにく みそ とうらふ あぶらあげ ぎゅうにゅう</p> <p>こめ あぶら さとう かたくりこ パンこ こんにやく じゃがいも</p> <p>にんじん ごぼう しいたけ ながねぎ かぶ きゅうり</p> <p>日本 ④味めぐり 愛知県</p>	<p>7日</p> <p>エネルギー 584kcal たんぱく質 27.0g</p> <p>【赤】の食品 体をつくるものになる</p> <p>【黄】の食品 ねつやちからになる</p> <p>【緑】の食品 体のちょうしをととのえる</p> <p>フランクフルト ベーコン とりにく ジョア(ストロベリー)</p> <p>パン あぶら じゃがいも マカロニ</p> <p>セロリ たまねぎ にんじん マッシュルーム キャベツ</p>
<p>わかめサラダ</p> <p>ごはん じゃがマーボー</p>	<p>うましおキャベツ</p> <p>ごぼうとじゃがいもの あまからあげ</p>	<p>さわやかサラダ</p> <p>キャラメルあげパン</p>	<p>かいどうサラダ</p> <p>ごはん しせんどうぶ</p>	<p>ししゃものごまフライ</p> <p>1~3年:1コ 4~6年:3コ</p> <p>たかなごはん かきたまじる</p>
<p>10日</p> <p>エネルギー 588kcal たんぱく質 22.2g</p> <p>【赤】の食品 体をつくるものになる</p> <p>【黄】の食品 ねつやちからになる</p> <p>【緑】の食品 体のちょうしをととのえる</p> <p>ぶたにく だいず みそ わかめ ぎゅうにゅう</p> <p>こめ あぶら さとう じゃがいも かたくりこ こまあぶら こま</p> <p>しょうが にんにく ながねぎ たまねぎ にんじん たけのこ しいたけ キャベツ グリーンピース きゅうり ホールコーン</p>	<p>11日</p> <p>エネルギー 637kcal たんぱく質 20.8g</p> <p>【赤】の食品 体をつくるものになる</p> <p>【黄】の食品 ねつやちからになる</p> <p>【緑】の食品 体のちょうしをととのえる</p> <p>とりにく あぶらあげ わかめ ぎゅうにゅう</p> <p>うどん じゃがいも あぶら さとう はちみ かたくりこ こまあぶら</p> <p>にんじん だいこん しめじ しょうが ながねぎ ごぼう キャベツ きゅうり にんにく</p>	<p>12日</p> <p>エネルギー 656kcal たんぱく質 24.9g</p> <p>【赤】の食品 体をつくるものになる</p> <p>【黄】の食品 ねつやちからになる</p> <p>【緑】の食品 体のちょうしをととのえる</p> <p>とりにく ひよこまめ チーズ ぶたにく ぎゅうにゅう</p> <p>パン あぶら じゃがいも さとう ラビオリ</p> <p>たまねぎ にんじん マッシュルーム グリーンピース なつみかん キャベツ きゅうり</p>	<p>13日</p> <p>エネルギー 558kcal たんぱく質 23.7g</p> <p>【赤】の食品 体をつくるものになる</p> <p>【黄】の食品 ねつやちからになる</p> <p>【緑】の食品 体のちょうしをととのえる</p> <p>ぶたにく とうふ かいそう ぎゅうにゅう</p> <p>こめ あぶら さとう かたくりこ こまあぶら こま</p> <p>たまねぎ にんじん たけのこ しいたけ ながねぎ にんにく だいこん きゅうり ホールコーン</p>	<p>14日</p> <p>エネルギー 589kcal たんぱく質 26.8g</p> <p>【赤】の食品 体をつくるものになる</p> <p>【黄】の食品 ねつやちからになる</p> <p>【緑】の食品 体のちょうしをととのえる</p> <p>ぶたにく だいず ししゃも たまご わかめ ぎゅうにゅう</p> <p>こめ ごまあぶら パンこ こま こむぎこ かたくりこ</p> <p>たかな たまねぎ にんじん えのきたけ ながねぎ</p>
<p>バターロール</p> <p>しほかわナポリタン</p>	<p>フロースンヨーグルト</p> <p>とうふとほたて のスーフ</p>	<p>ハムとこまつなサラダ</p> <p>ミルメーク(コーヒー)</p>	<p>とりにくのからあげ</p> <p>たいめし</p>	<p>おいわりいちごクレープ</p> <p>けんちんじる</p>
<p>17日</p> <p>エネルギー 662kcal たんぱく質 26.4g</p> <p>【赤】の食品 体をつくるものになる</p> <p>【黄】の食品 ねつやちからになる</p> <p>【緑】の食品 体のちょうしをととのえる</p> <p>ベーコン ハム とりにく とうふ ほたて ヨーグルト ぎゅうにゅう</p> <p>バターロール スリガッティ あぶら バター かたくりこ さとう</p> <p>たまねぎ トマト マッシュルーム ピーマン バジル にんじん かぶ チンゲンサイ</p>	<p>18日</p> <p>エネルギー 641kcal たんぱく質 22.9g</p> <p>【赤】の食品 体をつくるものになる</p> <p>【黄】の食品 ねつやちからになる</p> <p>【緑】の食品 体のちょうしをととのえる</p> <p>ぶたにく チーズ スムミルク チキンハム ぎゅうにゅう</p> <p>こめ あぶら さとう こむぎ こ さとう バター</p> <p>たまねぎ にんじん りんご セロリ しょうが にんにく トマト キャベツ きゅうり こまつな</p>	<p>★19日</p> <p>エネルギー 690kcal たんぱく質 32.6g</p> <p>【赤】の食品 体をつくるものになる</p> <p>【黄】の食品 ねつやちからになる</p> <p>【緑】の食品 体のちょうしをととのえる</p> <p>あぶらあげ だい こんぶ とりにく とうらふ わかめ ぎゅうにゅう</p> <p>こめ あぶら かたくりこ さとう じゃがいも こんにやく クレープ</p> <p>にんじん こねぎ しょうが ごぼう しいたけ だいこん いちご</p> <p>卒業&終了 お祝い献立</p>	<p>20日</p> <p>エネルギー -kcal たんぱく質 -g</p> <p>【赤】の食品 体をつくるものになる</p> <p>【黄】の食品 ねつやちからになる</p> <p>【緑】の食品 体のちょうしをととのえる</p>	<p>21日</p> <p>エネルギー -kcal たんぱく質 -g</p> <p>【赤】の食品 体をつくるものになる</p> <p>【黄】の食品 ねつやちからになる</p> <p>【緑】の食品 体のちょうしをととのえる</p>

※予定献立につき、変更になる場合もあります。栄養価・栄養摂取基準は中学年の値です。

- ～ 3月 こんだて 紹介 ～
- ★ 3日 行事食 桃の節句の献立
 - ★ 5日 世界⑤味めぐり給食
 - ★ 6日 日本④味めぐり給食
 - ★ 19日 卒業&修了 お祝い献立

桃の節句(ひなまつり)の行事食で、ひな寿司を給食室で炊きます。
毎月1回の世界の料理 こんだてです。3月はフィリピンの料理です。ALT マリエル先生の出身の国です。
毎月1回の日本の郷土料理 こんだてです。3月は愛知県の「みぞカツ」八杯汁が登場します。
6年生の卒業と1年生～5年生の修了を給食でお祝いします。



- ①7日の給食は、牛乳の代わりに「ジョア」を提供します。
②18日の給食は、牛乳と一緒にミルメーク(コーヒー飲料)を提供します。
※自分で牛乳の中にミルメークを加えて飲みます。
- ①②について、牛乳停止している児童は、提供できません。
ご承知おきください。