



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 すまし汁</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(とりにくのあまずじ) アリン</p> <p>ごはん ニラガ(フィリンふうれつ)</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>ごはん ABCマカロニスーフ ジョア(ストロベリー)</p>
<p>★3日</p> <p>【赤】の食品 体をつくるものになる 【黄】の食品 ねつやちからになる 【緑】の食品 体のちょうしをとのえる</p> <p>エネルギー 575kcal たんぱく質 24.3g</p>	<p>4日</p> <p>【赤】の食品 体をつくるものになる 【黄】の食品 ねつやちからになる 【緑】の食品 体のちょうしをとのえる</p> <p>エネルギー 621kcal たんぱく質 24.8g</p>	<p>★5日</p> <p>【赤】の食品 体をつくるものになる 【黄】の食品 ねつやちからになる 【緑】の食品 体のちょうしをとのえる</p> <p>エネルギー 588kcal たんぱく質 24.7g</p>	<p>★6日</p> <p>【赤】の食品 体をつくるものになる 【黄】の食品 ねつやちからになる 【緑】の食品 体のちょうしをとのえる</p> <p>エネルギー 661kcal たんぱく質 24.2g</p>	<p>7日</p> <p>【赤】の食品 体をつくるものになる 【黄】の食品 ねつやちからになる 【緑】の食品 体のちょうしをとのえる</p> <p>エネルギー 584kcal たんぱく質 27.0g</p>
<p>行事食 桃の節句の献立</p>		<p>世界🌍味めぐり フィリピン</p>	<p>日本🇯🇵味めぐり 愛知県</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>ごはん ごもくうどん ごぼろとじゃがいものあまからあげ</p>	<p>さわやかサラダ</p> <p>ごはん キャラメルあげパン ラピオリとひよこまめのようふうスーフ</p>	<p>かいそうサラダ</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>ごはん たかなごはん かきたまじる</p>
<p>10日</p> <p>【赤】の食品 体をつくるものになる 【黄】の食品 ねつやちからになる 【緑】の食品 体のちょうしをとのえる</p> <p>エネルギー 588kcal たんぱく質 22.2g</p>	<p>11日</p> <p>【赤】の食品 体をつくるものになる 【黄】の食品 ねつやちからになる 【緑】の食品 体のちょうしをとのえる</p> <p>エネルギー 637kcal たんぱく質 20.8g</p>	<p>12日</p> <p>【赤】の食品 体をつくるものになる 【黄】の食品 ねつやちからになる 【緑】の食品 体のちょうしをとのえる</p> <p>エネルギー 656kcal たんぱく質 24.9g</p>	<p>13日</p> <p>【赤】の食品 体をつくるものになる 【黄】の食品 ねつやちからになる 【緑】の食品 体のちょうしをとのえる</p> <p>エネルギー 558kcal たんぱく質 23.7g</p>	<p>14日</p> <p>【赤】の食品 体をつくるものになる 【黄】の食品 ねつやちからになる 【緑】の食品 体のちょうしをとのえる</p> <p>エネルギー 589kcal たんぱく質 26.8g</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>ハムとごまつゆのサラダ ミルメーク(コーヒー)</p> <p>ごはん しほかわカレー</p>	<p>とりにくのからあげ</p> <p>たいめし</p>	<p>おいれいいちごクレープ</p> <p>けんちんじる</p>
<p>17日</p> <p>【赤】の食品 体をつくるものになる 【黄】の食品 ねつやちからになる 【緑】の食品 体のちょうしをとのえる</p> <p>エネルギー 662kcal たんぱく質 26.4g</p>	<p>18日</p> <p>【赤】の食品 体をつくるものになる 【黄】の食品 ねつやちからになる 【緑】の食品 体のちょうしをとのえる</p> <p>エネルギー 641kcal たんぱく質 22.9g</p>	<p>★19日</p> <p>【赤】の食品 体をつくるものになる 【黄】の食品 ねつやちからになる 【緑】の食品 体のちょうしをとのえる</p> <p>エネルギー 690kcal たんぱく質 32.6g</p>	<p>20日</p> <p>【赤】の食品 体をつくるものになる 【黄】の食品 ねつやちからになる 【緑】の食品 体のちょうしをとのえる</p> <p>エネルギー -kcal たんぱく質 -g</p>	<p>21日</p> <p>【赤】の食品 体をつくるものになる 【黄】の食品 ねつやちからになる 【緑】の食品 体のちょうしをとのえる</p> <p>エネルギー -kcal たんぱく質 -g</p>
<p>卒業&終了 お祝い献立</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🌍味めぐり給食
 - ★ 6日 日本🇯🇵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回の日産の郷土料理 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。



- 告知
- 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。