1月献立表

				おもな食材			
日	曜	こんだて名		赤 (血や肉になる)			エネルギー(kal) たんぱく質(g)
11	火	七草雑炊 松風焼き 野菜の炊き合わせ くだもの	牛乳		さとう じゃが芋		645kal 27.3g
12	水	手づくりピロシキ ボルシチ くだもの	牛乳		う パン粉 じゃが芋	から、 十 夕 わロロー 1 = 4.1 = 7	659kal 24.3 g
13	木	カうどん 大豆とじゃこのサラダ くだもの	牛乳	油揚げ 鶏肉 大豆 (乾)わかめ 牛乳 ちりめんじゃこ	でん粉 冷凍うどん	小松菜 さやいんげん にんじん 玉葱 干し椎茸 きゅうり 生姜 長ねぎ きんかん	722kal 27.3 g
14	金	あけぼのご飯 鯖の味噌煮 切り干し大根の煮物 ピーチゼリー				= ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' ' '	655kal 26.6g
17	月	ご飯 麻婆豆腐 もやしの甘酢煮 くだもの	牛乳	豚挽き肉 赤味噌 八丁味噌 豆腐 油揚げ 牛乳	平油 ごま油	にんじん 小松菜 しょうが にんにく 玉葱 長ねぎ グリーンピース もやし みかん	604kal 25.9g
18	火	ポテトミートサンド クリームチーズサンド 春雨スープ 野菜チップス	牛乳	たまご ヨーグルト	コッペパン 黒砂糖パン さとう 春雨 米油 バター		739kal 23.6g
19	水	スパゲテッティ・ミートソース コーンと茹で野菜サラダ	牛乳	豚挽き肉 粉チーズ 牛乳	さとつ オリーノ油	ホールマト パセリ にんじん にんにく しょうが セロリー マッシュルーム キャベツ きゅうり ホールコーン	662kal 24.3 g
20	木	キムチチャーハン わんたんスープ くだもの	牛乳	たまご 豚肉 豚挽き肉 牛乳	ごま油		656kal 25.5g
21	金	切干大根ご飯 さんまの梅煮 五目きんぴら みそ汁	牛乳	油揚げ さんま さつま揚げ 豆腐 白味噌 生わかめ 牛乳	水 さとり こんにやく	にんじん さやいんげん しょうが 切干大根 梅干 ごぼう たけのこ れんこん 玉葱 長ねぎ	793kal 23.3 g
24	月	里芋としめじのご飯 ぎせい豆腐あんかけ 野菜のしらす和え	牛乳		さとう でん粉 米油		648kal 21.4g
25	火	五穀ご飯 魚のから揚げ野菜あんかけ かみなりこんにゃく かぶとりんごのサラダ	牛乳	メルルーサ 豚挽き肉 牛乳	米 きび あわ ひえ 麦 でん粉 米油 ごま油 ごま		633kal 25.4g
26		味噌ラーメン 煮たまご 大根サラダ	牛乳	豚肉 赤味噌 たま ご 糸削り節 牛乳	生甲華廻 じん材	にんじん にら 小松菜 にんにく 生姜 たけのこ 玉葱 きくらげ もやし	665kal 25. 2 g
27	木	天丼 白菜のごま和え すまし汁	牛乳	いか たまご 牛乳 ちりめんじゃこ 干しえび 生わかめ		かぼちゃ 万能ねぎ 玉葱 ホールコーン 白菜 えのきだけ	702kal 28.3 g
28	金	フィッシュサンド ポトフ くだもの	牛乳	モウコサメ たまご 豚肉 ウインナー 牛乳	丸パン 小麦粉 パン粉 さとう じゃがいも 米油		636kal 27.7g
29	±	カレーライス 華風きゅうり フルーツヨーグルト	牛乳	豚肉 生クリーム 粉チーズ ヨーグルト 牛乳	小麦粉 さとう 米油		659kal 23.9g
	A 4	△合け初今に上り亦再することがおります			-		

[☆]給食は都合により変更することがあります。

[☆]果物はりんご・みかん・など使用する予定です。