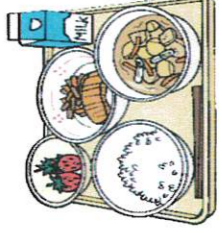




給食目標： 望ましい食事の仕方を身につけよう

食品群	体内での働き
あか	主に血や肉となり体をつくる
き	エネルギーとなり体を動かす
みどり	体の調子を整える

月	火	水	木	金	
<p>入学・進級 おめでとう</p> <p>入学・進級 おめでとう</p> <p>入学・進級 おめでとう</p>					
こんだて	<p>9 進級おめでとう♪</p> <p>牛乳 ハヤシライス (麦ごはん) フルーツヨーグルト</p>	<p>10 入学おめでとう♪</p> <p>牛乳 黒紫米ご飯 いわし梅煮 切干シ大根サラダ イナムドウチ</p>	<p>11</p> <p>牛乳 アスパラごはん きんぴらごぼう わかめの酢の物 みそ汁</p>	<p>12</p> <p>牛乳 麦ごはん 酢豚 クリームコーンスープ 果物</p>	
あか	<p>牛乳 牛肉 ヨーグルト</p>	<p>牛乳 いわし ぶり肉 中身 ささみ かまぼこ ひきき 大豆 みそ 花かつお</p>	<p>牛乳 卵 ちりめん 油揚げ 花かつお みそ</p>	<p>牛乳 ぶり肉</p>	
き	<p>精白米 押し麦 サラダ油 マーガリン</p>	<p>精白米 もち米 黒紫米 砂糖 マヨネーズ</p>	<p>精白米 砂糖 ごま ごま油 サラダ油</p>	<p>精白米 押し麦 サラダ油 じゃが芋 でん粉</p>	
みどり	<p>玉ねぎ 人参 ピーマン にんにく ハナナ りんご バイン・黄桃缶</p>	<p>人参 ねぎ しょうが 切干大根 しいたけ</p>	<p>人参 アスパラ ごぼう いんげん きゅうり レンコン 小松菜 えのき草</p>	<p>玉ねぎ 人参 ピーマン だけ のこ しいたけ たけのこ しょうが バイン 缶 コーン くだもの</p>	
こんだて	<p>15 小1年給食開始</p> <p>牛乳 ちらし寿司 マグロやわらかカツレツ アーサ汁 紅白もち</p>	<p>16</p> <p>牛乳 スパゲティ-ミートソース カリカリサラダ ふわふわスープ</p>	<p>17</p> <p>牛乳 クリームサンドパン ブロッコリー-サラダ ミネストローネ くだもの</p>	<p>18</p> <p>牛乳 ご飯 うじら豆腐 小松菜の磯和え 沖縄風ポトフ</p>	<p>19</p> <p>牛乳 ナン キーマカレー ポテトサラダ フルーツポンチ</p>
あか	<p>牛乳 マグロ ア-サ 豆腐 卵 シーチキン 花かつお</p>	<p>牛乳 ぶりた・とりひき肉 ハム ぶりた肉 昆布 花かつお</p>	<p>牛乳 生クリーム ベーコン ウインナー 昆布 のり 花かつお</p>	<p>牛乳 ぶりた・とりひき肉 卵 ミックスビーンズ</p>	
き	<p>精白米 サラダ油 砂糖 白ごま 紅白もち</p>	<p>精白米 サラダ油 砂糖 餃子皮</p>	<p>コッパパン じゃが芋 マカロニ ドレッシング オリーブ油</p>	<p>ナン じゃが芋 小麦粉 サラダ油 マヨネーズ</p>	
みどり	<p>人参 だけのこ レンコン しょうが かんぴょう しいたけ</p>	<p>玉ねぎ 人参 じゃが芋 ぶりた レタス 水菜 コーン にんにく マッシュルーム</p>	<p>玉ねぎ 人参 じゃが芋 ぶりた カリフラワー にんにく コーン くだもの</p>	<p>玉ねぎ 人参 ピーマン きゅうり にんにく しょうが バナナ りんご みかん 黄桃 缶 コーン しいたけ</p>	
こんだて	<p>22</p> <p>牛乳 硬ジュース 魚の天ぷら もずく酢 みそ汁</p>	<p>23</p> <p>牛乳 汁そば 大根ナムル カリカリ大豆</p>	<p>24</p> <p>牛乳 ピタパン キャベツ入りメンチカツ カラフルサラダ クリームスープ</p>	<p>25</p> <p>牛乳 もちぎびご飯 干草焼き ひじきさんぴら トビウオ団子汁</p>	
あか	<p>牛乳 ぶりた肉 白身魚 もずく 卵 油揚げ 花かつお みそ</p>	<p>牛乳 ぶりた肉 かまぼこ いりこ だし骨 鶏がら 花かつお 大豆</p>	<p>牛乳 ぶりた・とりひき肉 卵 ベーコン</p>	<p>牛乳 ぶりた・とりひき肉 豆腐 ちくわ ひじき トビウオ</p>	
き	<p>精白米 小麦粉 砂糖 サラダ油</p>	<p>八重山そば 砂糖 でん粉 ごま サラダ油</p>	<p>ピタパン 小麦粉 パン粉 じゃが芋 砂糖 サラダ油</p>	<p>精白米 もちぎび サラダ油</p>	
みどり	<p>人参 ならぎ きゅうり ピーマン 小松菜 しめじ しいたけ しょうが</p>	<p>玉ねぎ 人参 キャベツ もやし ピーマン 生薑 みかん缶</p>	<p>玉ねぎ 人参 キャベツ きゅうり レタス ピーマン チンゲン菜</p>	<p>人参 ほうれん草 ごぼう 大根 白菜</p>	
こんだて	<p>29</p> <p>国民の祝日で、4月29日。 「激動の日々を経て、復興を 遂げた昭和の時代を顧み、 国の将来に思いをいたす」 ことを、趣旨に制定された。</p>	<p>30</p> <p>牛乳 焼きそば 目玉焼き風オムレツ レタスと卵のスープ 豆乳ゼリー</p>	<p>今年度の給食が始まります♪</p>	<p>今年度の、給食スタッフを紹介します。 ◎調理員・柿本さん、松山さん、宮良さん、 野底さん、以上のメンバーで、子ども達の為 に、心を込めて・おいしく・安全で安心して 食べることの出来る学校給食を作ります！ 今年度も、食育にご理解とご協力を宜しくお 願い致します。！</p>	
あか	<p>牛乳 ぶりた肉 卵 豆乳 きな粉</p>	<p>牛乳 ぶりた肉 卵 豆乳 きな粉</p>	<p>牛乳 ぶりた肉 卵 ひじき トビウオ</p>	<p>牛乳 ぶりた・とりひき肉 豆腐 ちくわ ひじき トビウオ</p>	
き	<p>中華めん でん粉 サラダ油</p>	<p>中華めん でん粉 サラダ油</p>	<p>精白米 もちぎび サラダ油</p>	<p>精白米 もちぎび サラダ油</p>	
みどり	<p>玉ねぎ 人参 キャベツ もやし ピーマン レタス だけ のこ</p>	<p>玉ねぎ 人参 キャベツ きゅうり レタス ピーマン チンゲン菜</p>	<p>玉ねぎ 人参 キャベツ きゅうり レタス ピーマン チンゲン菜</p>	<p>玉ねぎ 人参 ピーマン きゅうり にんにく しょうが バナナ りんご みかん 黄桃 缶 コーン しいたけ</p>	



◆ 天候や材料の都合により献立の変更をすることがあります。ご了承下さい