

月			水			木			金																	
日	献立名	材料名	日	献立名	材料名	日	献立名	材料名	日	献立名	材料名															
<p>入学・進級おめでとう</p> <p>18日(木) 入学・進学のお祝い に「お祝いクレープ」 が付きます。</p>			<p>給食には、たくさんの 学びが詰まっています...</p> <p>学校給食は栄養バランスのとれた食事を提供することにより、成長期にある子どもたちの健康の保持・増進を図ることができます。</p> <p>世界の食文化 よりよい人間関係の形成 栄養バランス 感謝の心 食品の種類や特徴</p>			<p>日本の伝統行事 と行事食 ふるさとの食文化 食事の喜び・楽しさ 食料の生産・流通・消費 食に関する知識・理解・関心</p>			<p>5 ごはん 精白米(深川産ななつぼし)</p> <p>ぶたじろ ぶたにく とうふ あぶらあげ つきこんやく じゃがいも ながねぎ にんじん ごぼう だいこん こめあぶら てづくり みそ かつおだし こんぶだし しょうが</p> <p>にくだんごご まみそだれ(2こ) とりにく たまねぎ ぶたにく パンこ さとう</p> <p>もやしときゅうり のごまあぶらあえ もやし きゅうり ごまあぶら そばつゆ</p>																	
8	ごはん	精白米(深川産ななつぼし)	9	ごはん	精白米(深川産ななつぼし)	10	コッペパン	道産小麦 たまご スキムミルク	11	ごはん	精白米(深川産ななつぼし)															
	せんべいじろ	とりにく ごぼう にんじん しめじ ながねぎ つきこんにやく しいたけ せんべい しょうゆ かつおだし とりがらすープ こめあぶら		はくさいのみそじろ	はくさい にんじん あぶらあげ わかめ てづくりみそ にほしだし		やさいスープ	にんじん じゃがいも キャベツ たまねぎ パセリ コンソメ しょうゆ		よしのじろ	とりにく ごぼう にんじん だいこん ながねぎ しいたけ とうふ あぶらあげ こめあぶら しょうゆ かつおだし こんぶだし ほんみりん でんぶしん															
	まぐろカツ	まぐろ パンこ こめあぶら		わふうあじのトンカツ	ぶたにく パンこ こめあぶら さんおんとう ほんみりん しょうゆ でんぶしん		ハンバーグのデミグラスソースかけ	とりにく ぶたにく たまねぎ ケチャップ デミグラスソース さんおんとう		にしんのしょうがに	にしん しょうが さとう															
	なめたけあえ	もやし こまつな なめたけ しょうゆ		もやしのおひたし	もやし かつお しょうゆ さんおんとう		ツナサラダ	まぐろ だいこん きゅうり にんじん ドレッシング(ごま マヨネーズ)		ぶたにくとたまねぎのいためもの	ぶたにく たまねぎ にんじん ヒーマン しょうが にんにく こめあぶら しょうゆ さんおんとう ほんみりん でんぶしん															
15	ごはん	精白米(深川産ななつぼし)	16	ごはん	精白米(深川産ななつぼし)	17	パックうどん	道産小麦	18	ごはん	精白米(深川産ななつぼし)															
	けんちんじろ	とうふ あぶらあげ だいこん ごぼう にんじん ながねぎ ごまあぶら しょうゆ ほんみりん かつおだし こんぶだし		はるさめスープ	ベーコン はるさめ はくさい にんじん ながねぎ しいたけ ちゅうかだし しょうゆ		かしわうどん	とりにく にんじん しめじ ながねぎ あぶらあげ なたし しいたけ しょうゆ ほんみりん こんぶだし かつおのもと		キャベツのみそじろ	キャベツ にんじん あぶらあげ ながねぎ てづくりみそ にほしだし かつおのもと															
	しろみさかなフライ	ホキ パンこ こめあぶら		ギョーザ(2こ)	とりにく ぶたにく にら たまねぎ キャベツ こむぎこ		やさいかきあげ	しゅんぎく たまねぎ ごぼう にんじん こむぎこ こめあぶら		いわしのうめに	いわし うめ さとう															
	じゃがいものそばろに	ぶたにく じゃがいも たまねぎ にんじん さやいんげん しょうが しょうゆ さんおんとう ほんみりん かつおだし こんぶだし こめあぶら でんぶしん		マーボーとうふ	とうふ ぶたにく たまねぎ にんじん ながねぎ しめじ しょうが にんにく テンメンジャン オイスターソース さんおんとう でんぶしん こめあぶら		ごぼうサラダ	ごぼう きゅうり にんじん ごま マヨネーズ		きんぴらごぼう	ごぼう にんじん つきこんにやく ベーコン しょうゆ さんおんとう こめあぶら かつおだし ごま															
22	ごはん	精白米(深川産ななつぼし)	23	ごはん	精白米(深川産ななつぼし)	24	コッペパン	道産小麦 たまご スキムミルク	25	ごはん	精白米(深川産ななつぼし)															
	いもだんごじろ	じゃがいも とりにく にんじん ごぼう ながねぎ あぶらあげ かつおだし こんぶだし しゅうゆ ほんみりん こめあぶら		ワントンとわかめのスープ	とりにく ワントン わかめ ながねぎ にんじん ちゅうかだし しょうゆ		クリームシチュー	とりにく じゃがいも にんじん たまねぎ クリームシチューのもと パター スキムミルク チーズ		なめこのみそじろ	なめこ にんじん ながねぎ あぶらあげ とうふ わかめ てづくりみそ にほしだし															
	さばみそに	さば みそ さとう		たまねぎコロッケ	たまねぎ にんじん かつお パンこ こめあぶら		フランクフルトのケチャップかけ	フランクフルト ケチャップ さんおんとう		かぼちゃひきにくフライ	かぼちゃ ぶたにく パンこ こめあぶら															
	さんしょくあえ	もやし にんじん こまつな しょうゆ さんおんとう かつおだし		チャプチェ	ぶたにく はるさめ たまねぎ にんじん ヒーマン しいたけ しょうが にんにく こめあぶら さんおんとう しゅうゆ コチジャン ごま		だいこんサラダ	だいこん きゅうり にんじん まぐろ ドレッシング		ふきのにつけ	ふき さつまあげ にんじん つきこんにやく たけのこ ほんみりん さんおんとう しょうゆ かつおだし こめあぶら															
<p>給食当番活動を通して学ぶこと...</p> <p>給食当番は交代制で、給食の準備・配膳・後片付けなどを行います。当番活動を通して、衛生への配慮や配膳の仕方を身につけるだけでなく、自分自身で考えて行動すること、責任をもって役割を果たすこと、友だちと協力して仕事をすることを学びます。</p>			<p>30 ごはん 精白米(深川産ななつぼし)</p> <p>いものみそじろ あぶらあげ じゃがいも にんじん ながねぎ わかめ てづくりみそ にほしだし</p> <p>あじフライ あじ パンこ こめあぶら</p> <p>ぶたにくとだいこんのてりに ぶたにく だいこん ながねぎ にんじん しょうが こめあぶら しょうゆ てづくりみそ ほんみりん さんおんとう かつおだし</p>			<p>◎今月(こんげつ)の地場産物(じばさんぶつ)</p> <p>◆深川産(ふかがわさん)ななつぼし</p> <p>◆トマトジュース</p> <p>◆フリルレタス</p> <p>◆てづくりみそ</p> <p>◆ケチャップ</p>			<p>*牛乳は毎日付きます。</p> <p>*スプーンは、マークのある日のみ付いています。</p> <p>*はしは忘れないで、毎日持ってきてきましょう。</p> <p>*都合により献立の一部が変更になる場合がありますので、ご了承ください。</p> <p>◎給食費は食材料のみに賄われて、忘れずに納入しましょう。</p>			<p>平均栄養価</p> <table border="1"> <tr> <th>エネルギー(kcal)</th> <th>小学校</th> <th>中学校</th> </tr> <tr> <td>たんぱくしつ(g)</td> <td>24.9</td> <td>29.1</td> </tr> <tr> <td>しぼう(g)</td> <td>22.0</td> <td>24.0</td> </tr> <tr> <td>えんぶしん(g)</td> <td>2.6</td> <td>3.1</td> </tr> </table>			エネルギー(kcal)	小学校	中学校	たんぱくしつ(g)	24.9	29.1	しぼう(g)	22.0	24.0	えんぶしん(g)	2.6	3.1
エネルギー(kcal)	小学校	中学校																								
たんぱくしつ(g)	24.9	29.1																								
しぼう(g)	22.0	24.0																								
えんぶしん(g)	2.6	3.1																								