

行事等	日・曜日	献立	あか		みどり		き		調味料	栄養価 エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質 (エネルギー%) カルシウム(mg)
			主に体をつくるものになる食品		主に体の調子を整えるものになる食品		主にエネルギーのものになる食品			
			1群	2群	3群	4群	5群	6群		
			魚・肉・卵・豆・豆製品	牛乳・乳製品 小魚・海そう	緑黄色野菜	その他の野菜・果物 (きのこ・こんにゃく)	こく類 いも・砂糖	油脂 (種実)		
		たんぱく質	無機質	カロテン	ビタミンC(食物繊維)	炭水化物	脂質			
給食開始	10 木	ご飯					米			
		牛乳		牛乳						61.9
		焼き塩鮭	塩鮭							29.0
		鶏ごぼう	鶏肉		ごぼう・蓮根	砂糖	ごま油	しょうゆ・みりん	22.1	
					こんにゃく		ごま	酒・和風だし	35.7	
		豆腐のみそ汁	豆腐	わかめ	にんじん	玉ねぎ・大根		鰹だし・昆布だし		
		みそ・油揚げ		小松菜		和風だし				
給食開始	11 金	ソフト麺					麺			
		牛乳		牛乳						72.2
			豚肉		にんじん	玉ねぎ		米油	鶏ガラスープ・洋風だし・ワイン	34.3
		ミートソース	牛肉		トマト	にんにく・しょうが			トマトケチャップ・デミグラスソース	35.3
									塩・こしょう・ナツメグ・ローリエ	55.6
		ポテトと大豆の唐揚げ	大豆	煮干し	パプリカ		じゃがいも	なたね油	塩・こしょう	
					でん粉					
		型抜きチーズ		チーズ						
入学・進級お祝い献立	14 月	ご飯					米	米油		
		牛乳		牛乳						72.5
			豚肉		にんじん	玉ねぎ・にんにく		米油	ワイン・ナツメグ・ローリエ	23.4
		ハヤシライス	牛肉		トマト	しょうが			ハヤシフレーク・ソース	28.2
									鶏ガラスープ・洋風だし	32.7
									塩・こしょう	
		ちんげん菜のバター炒め		ちんげん菜	キャベツ・とうもろこし		バター	塩・こしょう		
		お祝いいちごゼリー			いちご	砂糖				
給食開始	15 火	ロールパン		脱脂粉乳			パン	マーガリン		
		牛乳		牛乳						69.3
			鶏肉		にんじん	玉ねぎ	薄力粉	米油	ワイン・鶏ガラスープ	25.6
		鶏肉のクリームシチュー	白いんげん豆				じゃがいも		洋風だし・塩・クリームコーン	34.8
			豆乳						こしょう・ローリエ	31.9
		キャベツのフレンチドレッシング和え				キャベツ	砂糖	米油	酢・塩・こしょう	
				きゅうり						
		みかんジャム			みかん	砂糖				
給食開始	16 水	たけのこご飯	鶏肉	にんじん	たけのこ	米	米油	酒・塩・しょうゆ		
						砂糖		和風だし・昆布だし	72.4	
		牛乳		牛乳						27.4
		ぶりのフライ・しょうゆ	ぶり				パン粉・小麦粉	なたね油	しょうゆ	31.9
さつまいものみそ汁	油揚げ		かぼちゃ	玉ねぎ	さつまいも		鰹だし	27.2		
		みそ			ねぎ・ごぼう		和風だし			
給食開始	17 木	ご飯					米			
		牛乳		牛乳						71.3
		鶏肉のチリソース焼き	鶏肉						チリソース・しょうゆ	30.0
									塩・ワイン	26.8
		海藻サラダ		わかめ・昆布		とうもろこし	砂糖	ごま油	しょうゆ・酢・塩	34.1
				とさかのり		キャベツ				
肉団子汁	鶏つくね		にんじん	もやし			チンタン・酒・塩			
		みそ		にら	玉ねぎ		こしょう・中華だし			
給食開始	18 金	カレーピラフ	鶏肉	にんじん	玉ねぎ・マッシュルーム	米	バター	鶏ガラスープ・ワイン		
					グリーンピース・にんにく		米油	カレー粉・こしょう	66.0	
		牛乳		牛乳						24.7
		野菜コロッケ・ソース	大豆		にんじん	さいやいんげん・玉ねぎ	小麦粉・パン粉	なたね油	ソース	31.1
						とうもろこし	じゃがいも			40.5
白菜のときたま汁	卵		ほうれん草	白菜・もやし			鶏ガラスープ・チンタン			
		かまぼこ			きくらげ		しょうゆ・洋風だし・塩			
給食開始	21 月	ごま塩ご飯					米	ごま・米油	塩	
		牛乳		牛乳						68.6
		ししゃもの竜田揚げ	ししゃも				でん粉	なたね油	しょうゆ	24.9
		生揚げ	生揚げ	昆布	にんじん	大根・蓮根	里芋		しょうゆ・酒・みりん	28.1
		生揚げと大根の煮物	さつま揚げ				砂糖		和風だし・昆布だし	46.2
		鶏肉			いんげん					

行事等	日・曜日	献立	あか		みどり		き		調味料	栄養価 エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質 (s.s.s-g-96)
			主に体をつくるものになる食品		主に体の調子を整えるものになる食品		主にエネルギーのものになる食品			
			1群	2群	3群	4群	5群	6群		
			魚・肉・卵・豆・豆製品	牛乳・乳製品 小魚・海そう	緑黄色野菜	その他の野菜・果物 (きのこ・こんにゃく)	こく類 いも・砂糖	油脂 (種実)		
火	22	二つ折りパン		脱脂粉乳				パン	マーガリン	
		牛乳		牛乳						74.9
		ハンバーグ・ソース	鶏肉・豚肉						ワイン・トマトケチャップ・ソース	27.1
		キャベツのサラダ				キャベツ・とうもろこし			イタリアンドレッシング	37.1
		ラビオリ入りトマトスープ	ラビオリ	にんじん トマト	玉ねぎ にんにく	じゃがいも	米油	鶏ガラスープ・ワイン・塩・バジル トマトケチャップ・洋風だし こしょう・ナツメグ		48.6
水	23	ご飯					米			
		牛乳		牛乳						71.8
		いかの更紗揚げ	いか			しょうが	でん粉	なたね油	しょうゆ・酒・カレー粉	27.9
		ちんげん菜ともやしの ごま和え		ちんげん菜	もやし		砂糖	ごま	しょうゆ	22.7
		けんちん汁	豆腐 油揚げ	糸昆布 にんじん	大根・蓮根・ごぼう こんにゃく・ねぎ			ごま油	鰹だし・しょうゆ 和風だし・昆布だし	37.4
木	24	さくらご飯					米		みりん・酒・しょうゆ 昆布だし・和風だし	65.1
		牛乳		牛乳						23.2
		そばろ入り厚焼き卵	鶏肉・卵				砂糖			24.3
		大根のみそ汁	豚肉・油揚げ みそ	にんじん 大根の葉	玉ねぎ・大根 えのきだけ				鰹だし・昆布だし	28.7
金	25	ご飯					米	米油		
		牛乳		牛乳						81.8
		麻婆豆腐	豚肉 豆腐・みそ	にんじん	にんにく・しょうが ねぎ・干しいたけ	でん粉	ごま油	しょうゆ・チンタン・酒 唐辛子・トウバンジャン テンメンジャン		31.7 27.1
		春巻き	豚肉	にんじん	キャベツ・玉ねぎ たけのこ	小麦粉・春雨	なたね油			50.6
		パイナップル			パイナップル					
月	28	ご飯					米			
		牛乳		牛乳						74.8
		鯖の塩麴焼き	鯖					ごま	塩麴・みりん・しょうゆ	33.4
		もやしのサラダ		ほうれん草	もやし		砂糖	ごま油	しょうゆ・酢	28.8
		白玉団子汁	豚肉 油揚げ	にんじん 葉ねぎ	大根・しめじ えのきだけ	白玉団子			鰹だし・しょうゆ みりん・塩・昆布だし	40.5
		ヨーグルト		ヨーグルト			砂糖			
水	30	ご飯					米	米油		
		牛乳		牛乳						73.4
		鶏肉とじゃがいもの揚げ煮	鶏肉 大豆	にんじん	グリーンピース	じゃがいも	なたね油	しょうゆ・酒 みりん		26.9 25.0
		わかめのみそ汁	豚肉・油揚げ みそ	わかめ にんじん	大根・玉ねぎ ねぎ				鰹だし・和風だし 昆布だし	28.8
		かつおのふりかけ	削り節							

(天候やその他の都合により、献立や食材を変更する場合があります。)

御入学・御進級 おめでとうございます

令和7年度がスタートしました。子供達の健やかな成長を願って、おいしい給食を提供したいと思っております。給食の調理にあたっては、栄養バランスと衛生管理に十分に配慮し、安全で安心な給食を提供できるように、給食室のスタッフ一同、日々研修に励みます。1年間、よろしくお願い致します。

【給食献立予定表の表示内容変更について】

令和7年度から、より安全な食物アレルギー対応を行うため、食物アレルギーを有する児童生徒の保護者の皆様には、別途「アレルギー対象食品使用献立一覧表」を配付することとし、給食献立予定表に記載されていた食物アレルギー特定品目の表示欄は削除いたします。

給食献立予定表の食物アレルギー表記に関して御不明な点がございましたら学校栄養職員までお問い合わせください。