日曜日	こんだて	血や骨、肉を	熱や力に	体の調子を				日	曜	こんだて しゅしょく	血や骨、肉を	熱や力に	体の調子を			
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	おかず(主菜) おかず(副菜)  デザート 牛乳	つくるもの	なるもの	整えるもの						おかず(主菜) おかず(副菜) デザート 牛乳	つくるもの	なるもの	整えるもの			_
10 水	ごはん		米 麦	<b>ルフリーノ 仕業 キュダ</b> の	エネルギー	629 kcal	### 2~6年生 ### 2~6年生 ### ### #############################		ŀ	スパゲッティ		カットスパゲッティ オリーブオイル なたね油	人参 玉ねぎ 生姜 にんにく	エネルギー	600 kcal	
	ぎょうざどんのぐ	豚 大豆	なたね油 ごま油 澱粉	にんにく 生姜 キャベツ 人参 玉ねぎ にら 玉ねぎ 人参 もやし 小松菜	たんぱく質	31.2 g				いちかわトマトのミートソース	豚 チーズ	オリーブオイル 砂糖 バター	人参 玉ねさ 生姜 にんにく セロリートマト マッシュルーム	たんぱく質	22.6 g	
	なまあげとやさいのうまに	豚 生揚げ さばぶし	砂糖 澱粉	±ねき 人参 もやし 小松采   しいたけ いんげん	脂質	22.3 g		19 会	全	ABCスープ	ベーコン	マカロニ	人参 玉ねぎ キャベツ パセリ	脂質	21.6 g	m.
10 ),	こなつ			小夏	食塩相当量	<b>2.1</b> g			<del>11/</del>	ぶどうゼリー	アガー	砂糖	ぶどうジュース ナタデココ	食塩相当量	<b>2.4</b> g	
,	ぎゅうにゅう	牛乳								ぎゅうにゅう	牛乳					
	ごはん		*		エネルギー	656 kcal				 たけのこごはん	かつお節 油揚げ	*	竹の子	エネルギー	555 kcal	+
11 木	はるキャベツのメンチ		※粉 小麦粉 パン粉 なたね油	生姜 にんにく 玉ねぎ キャベツ	たんぱく質	25.6 g		22 5	ŀ	ししゃもてんぷら	ししゃも 青のり	天ぷら粉 なたね油	1102.1	たんぱく質	27.2 g	'
	にくじゃが		なたね油 しらたき	人参 玉ねぎ 長ねぎ いんげん	影響	20.1 g				ごまあえ				形質	19.7 g	a
	ピーチゼリー	からはから	じゃが芋 砂糖 ピーチゼリー	八多 玉はら 茂はら いんけん	食塩相当量	1.7 g			月	さわにわん		こより相	人参 ごぼう しいたけ 長ねぎ	食塩相当量	1.9 g	
		<b>上</b> 型			及塩竹曰里	1./ g							人多とはりしいたけ、技なさ	及塩竹コ里	1.9 g	
	ぎゅうにゅう	牛乳								ぎゅうにゅう	牛乳					
12 金	ひじきごはん	さばぶし 鶏 大豆 ひじき 油揚げ	米 なたね油 砂糖	人参 いんげん	エネルギー	<b>546</b> kcal				じゃこガーリックライス	ちりめんじゃこ	米なたね油	にんにく 生姜 人参 玉ねぎ パセリ	エネルギー	576 kcal	
	さわらのさいきょうやき	鰆 味噌	砂糖		たんぱく質	30.9 g				とりにくのコーンフレークあげ	鶏 豆乳	小麦粉 パン粉 コーンフレーク なたね油		たんぱく質	23.6 g	
	のりゆかりあえ	鶏 のり	砂糖	キャベツ きゅうり 人参 ゆかり	脂質	17.7 g				ベーコンポテトスープ	ベーコン	じゃが芋	人参 玉ねぎ キャベツ パセリ	脂質	18.5 g	
	けんちんじる	鶏 豆腐 さばぶし	さといも こんにゃく	生姜 にんにく 大根 ごぼう 人参 まいたけ 長ねぎ 小松菜	食塩相当量	2.1 g		23	グ	ヨーグルト	ヨーグルト			食塩相当量	<b>2.4</b> g	
	ぎゅうにゅう	牛乳							ļ	ぎゅうにゅう	牛乳					
	->:+ /		ate -t-		-1	570				±+-11	ab to tro	A 2. TI Web & E.		- 1 - 12		
	<b>ごはん</b>		米麦	  にんにく 生姜 ぜんまい	エネルギー	576 kcal	  			きなこトースト	きな粉	食パン 砂糖 バター	   玉ねぎ 人参 セロリー	エネルギー	603 kcal	
	ビビンバのぐ		砂糖 ごま油 ごま	人参 ほうれん草 大豆もやし	たんぱく質	20.8 g				ポークビーンズ	大豆 白いんげん豆 豚 ベーコン	なたね油じゃが芋砂糖	いんげんトマト	たんぱく質	22.0 g	 <b>定例研</b> 
15 月	しょうがスープ	鶏 わかめ	ごま油 ごま	竹の子 長ねぎ 生姜	脂質	15.0 g		24	/K F	れんこんサラダ		なたね油 砂糖	れんこん キャベツ 人参 小松菜	脂質	26.3 g	
	フルーツしらたま		白玉 砂糖	みかん もも バナナ シロップ	食塩相当量	1.4 g			ŀ	みしょうかん			美生柑	食塩相当量	1.8 g	
,	ぎゅうにゅう	牛乳								ぎゅうにゅう	牛乳					
16 火	  キムタクごはん	豚		キムチ たくあん 長ねぎ 生姜	エネルギー	535 kcal				 ごはん		米 麦		エネルギー	686 kcal	g g
	むしどりのねぎしおがけ	鶏		 長ねぎ	たんぱく質	24.4 g				ガパオライス	鶏	なたね油 砂糖 ごま油	にんにくピーマン 赤ピーマン	たんぱく質	28.3 g	
	こまつなののりおかかあえ	 かつお節 のり	 砂糖		脂質	23.0 g				わふうフォー	 鶏 かつお節 昆布	ライスヌードル	玉ねぎ しめじ バジル 小松菜 もやし 人参 長ねぎ 玉ねぎ レモン	脂質	27.2 g	
	わかめスープ	 鶏 わかめ			食塩相当量	1.7 g		25	<b>-</b>	かぼちゃのチーズケーキ		小麦粉 砂糖 粉糖	<u> </u>	食塩相当量	1.2 g	
	ぎゅうにゅう	牛乳								ぎゅうにゅう	牛乳					
	  ->₁+ /		w =		- · · · · ·	050	4-7.00			<b>-</b> *₁+ /		N/		- ÷ " +	F00 + :	<del> </del>
17 水	<b>ごはん</b>	町 イーブ	米 麦なたね油 じゃが芋	  にんにく 生姜 玉ねぎ	エネルギー	650 kcal	· 1年生	26 金		ごはん	<u> </u>	不 7小地	I-71-7	エネルギー	522 kcal	
	チキンカレー	鶏 チーズ	バター 小麦粉	人参 セロリー	たんぱく質	20.7 g	きゅうしょくかいし <b>給食開始</b> ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・			ぶりのてりやき		砂糖	にんにく	たんぱく質	26.9 g	
	ひじきのマリネ	ひじき	砂糖なたね油	人参 きゅうり 枝豆	脂質	24.6 g			<del>1</del> 1	なっとうあえ	納豆のりちりめんじゃこ		ほうれん草 たくあん	脂質	17.0 g	
	おいわいいちごゼリー		いちごゼリー		食塩相当量	1.6 g			ŀ	わかたけじる	わかめ かつお節 昆布		竹の子	食塩相当量	1.8 g	
	ぎゅうにゅう	牛乳								ぎゅうにゅう	牛乳					
18 木	ニ ごはん		<b>米</b>		エネルギー	668 kcal	ここうマストリクタ			 ごはん		米 麦		エネルギー	639 kcal	
	さばのからあげ	鯖	 澱粉 なたね油	にんにく 生姜	たんぱく質	28.7 g				ハヤシライス	豚 生クリーム	小麦粉 バター なたね油 砂糖	玉ねぎ エリンギ しめじ パセリ	たんぱく質	21.2 g	
	なまあげのそぼろに	鶏 生揚げ さばぶし	さといも こんにゃく 砂糖 澱粉	人参 竹の子 しめじ 大根 いんげん	脂質	26.6 g			ľ	コールスローサラダ	ツナ	なたね油 砂糖	キャベツ コーン 玉ねぎ パセリ	脂質	20.8 g	がくしゅうさんかん
	おふのラスク		焼きふ バター 砂糖	127# (.W.) W	食塩相当量	1.4 g		27	T :	オレンジゼリー		オレンジゼリー		食塩相当量	2.0 g	がくしゅうさんかん学習参観
	ぎゅうにゅう	牛乳							ŀ	ぎゅうにゅう	牛乳				_	1
	_ · · · · · · · · · · ·								ŀ	C . F . J F . J						•

あんしん たの きゅうしょく た 安心して、おいしく、楽しく給食を食べることができように心をこめて給食をつくります。 1年間よろしくお願いいたします。

\*食材等の都合により、献立の変更をする場合があります。

\*食物アレルギーなどについてご心配な点がありましたら、担任を通して栄養士にご相談ください。 \*給食当番の児童は、配膳の時にマスクをしますので、ご用意ください。

(ランドセルのポケットなどに1~2枚予備を入れておくと、忘れたときに対応ができます。)

4月の平均値
エネルギー 603 kcal
たんぱく質 25.3 g
脂質 21.5 g
食塩相当量 1.8 g



白衣の洗濯をおねがいします





学校給食で使用するお米の産地について、令和4年度11月より地産地消を進めるため、千葉県産のお米を使用しておりますが、現在も福島県の3つのまちと交流をはかっており、お互いのまちのつながりを深めるため、東日本大震災にちなんだ3月と、市川の梨が最盛期になり食材で交流できる9月につきましては、会津産のお米を学校給食で使用します。

ご理解・ご協力くださいますよう、よろしくお願いします。