

日	献立名 <small>こんだて めい</small>	牛乳	赤の仲間 <small>あかのなかま</small> ちやにくになる 血や肉になる	黄の仲間 <small>きのなかま</small> ねつやちからのもとになる 熱や力の元になる	緑の仲間 <small>みどりのなかま</small> からだのちようしをとのえる 体の調子を整える	調味料 <small>ちようみりよう</small>	エネルギー kcal
21月	ごはん			米			870
	いかフライ	○	いかフライ	あぶら			
	コーンカレー		豚びき肉	じゃがいも	にんじん,たまねぎ,コーン,トマトピューレ	カレールウ	
	卵サラダ		卵	コールスロートドレッシング	ブロッコリー,カリフラワー,キャベツ		
22火	ごはん			米			789
	チーズタッカルビ	○	とり肉,チーズ		たまねぎ	ビビンバの素	
	さつま芋のポトフ		ウィンナー	さつまいも	たまねぎ,キャベツ,にんじん,だいこん,しめじ	コンソメ,しお,しょうゆ	
	切干大根煮		油あげ,だいず	こんにゃく,さとう	切干大根,にんじん	しょうゆ,だし	
24木	ごはん			米			773
	さばの照り焼き	○	さば	さとう	しょうが	しょうゆ,みりん	
	筑前煮		とり肉,だいず	こんにゃく,さとう	れんこん,にんじん,ごぼう,たけのこ,だいこん	だし,しょうゆ	
	春雨の五目和え		ハム,卵	はるさめ,さとう	きゅうり,きくらげ	す,しお	
	黒糖大豆		黒糖大豆				
25金	食パン			食パン			848
	とり天	○	とり天	あぶら			
	ビーフシチュー		ぎゅう肉	じゃがいも	にんじん,たまねぎ,ブロッコリー,マッシュルーム,トマトピューレ	ビーフシチュー素	
	ほうれん草サラダ		かにかま	マヨネーズ	ほうれん草,キャベツ,野菜ミックス		
28月	ごはん			米			853
	魚のあんかけ	○	あじ	かたくり粉,あぶら,さとう	えのきたけ,きくらげ	しお,だし,しょうゆ	
	豚汁		ぶた肉,とうふ,煮干し,みそ	里芋,こんにゃく	だいこん,にんじん,ごぼう,こまつな		
	ブロッコリーのごま和え		ちくわ	さとう,ごま	ブロッコリー,しめじ	しょうゆ	
カステラ			カステラ				
29火	ひじきごはん		ひじき,油あげ,ひき肉	米,さとう	にんじん	しょうゆ,だし	796
	春巻き	○		あぶら	春巻き		
	肉団子中華スープ		みつせ鶏団子	ごま油	チンゲンサイ,にんじん,たまねぎ,きくらげ	ガラスープ,しお,しょうゆ	
	スパゲティサラダ		ハム,卵	スパゲティ,マヨネーズ	きゅうり		
30水	ごはん			米			856
	天津オムレツ	○	オムレツ,かにかま	ごま油,かたくり粉	枝豆	ガラスープ,しょうゆ,しお	
	白菜コーンスープ		とり肉,だいず,牛乳		はくさい,にんじん,コーン,たまねぎ,クリームコーン	シチュールウ,コンソメ	
	ジャーマンポテト		ベーコン,あおのり	フライドポテト,あぶら	たまねぎ	しお,コンソメ	

- ★はし、スプーンは持ってきてください。
- ★材料入荷の都合で、献立、食材の変更があります。
- ★マヨネーズは、卵不使用マヨ風ソースを使用しています。
- ★米は、佐賀県産「夢しずく」 パンは、佐賀県産小麦「春風」使用です。
- ★（ ）は既製食品の主な食材です。



しっかりとんで食べようね！

わたしたちの地域の地場産物は

自分たちが住んでいる地域でとれる食べ物を地場産物と言います。地場産物は、顔が見えるから安心して新鮮な食べ物が食べられるだけでなく、みなさんの地域の食べ物や自然、歴史を知ることにもつながります。

わたしたちの給食は・・・毎日食べている「米」は佐賀県産「夢しずく」

「パン」は佐賀県産小麦「春風」で作られています。

その他に「のり」は有明産、みんな大好きなからあげやとり団子は「県内産の鶏肉」です。

ミカンや野菜の多くは、佐賀県産や国内産です。

その他、豆腐、あつあげ、うすあげ、こんにゃく、ちくわ、かまぼこなど

みなさんの住んでる地域で作られた物を使用しています。

食べ物をつくってくれる人や食べられることに感謝の気持ちをもって、給食をいただきます。