

日	こんだて めい 献立名	牛 乳	あかのなかま 赤の仲間 ちやにくになる 血や肉になる	きのなかま 黄の仲間 ねつやちからのもとになる 熱や力の元になる	みどりのなかま 緑の仲間 からだのちようしをもとにする 体の調子を整える	ちようみりよう 調味料	エネルギー kcal
18 水	ごはん	○		米			762
	煮込みハンバーグ		ハンバーグ		たまねぎ、ズッキーニ、人参、マッシュルーム	デミグラスソース、コンソメ	
	コンソメスープ		ベーコン、だいず		キャベツ、玉ねぎ、人参、だいこん、れんこん、いんげん	コンソメ、しょうゆ、しお	
	マカロニベベロンチーノ			スパゲティ	たまねぎ、しめじ、コーン、とうがらし	塩こしょう	
19 木	ごはん	○		米			787
	三角春巻き（カレー）			あぶら		三角春巻き	
	肉団子の中華スープ		肉団子	あぶら、ごま、ごま油	キャベツ、人参、しいたけ、玉ねぎ	ガラスープ、しお	
	牛肉と玉ねぎのしょうが焼		牛肉		玉ねぎ、たけのこ、しょうが	焼肉のたれ	
20 金	ごはん	○		米			850
	鶏肉のバジル焼		とり肉			バジルソース	
	高野豆腐煮		こうや豆腐、ひき肉	こんにやく、さとう、かたくり粉	たまねぎ、しいたけ、人参、はくさい、枝豆	だし、しょうゆ	
	オクラとちくわの和え		ちくわ	さとう	オクラ、人参	しょうゆ、だし	
	ヨーグルト		ヨーグルト				
23 月	ごはん	○		米			859
	ウィンナー		ウィンナー				
	カレー		合びき肉	じゃがいも	たまねぎ、人参、れんこん、トマトピューレ	コンソメ、カレールウ	
	五目春雨		卵	はるさめ、さとう	きゅうり、もやし、きくらげ	す、しお	
24 火	ごはん	○		米			777
	豚肉のチーズ焼		ぶた肉、チーズ			たれ	
	ちゃんぽんスープ		とり肉、牛乳	めん	たまねぎ、人参、キャベツ、きくらげ、チンゲンサイ、コーン、しょうが	ガラスープ、ちゃんぽんスープの素	
	小松菜のごま和え		ちくわ	さとう、ごま	ごまつな、人参、もやし	しょうゆ	
25 水	ごはん	○		米			815
	野菜コロッケ			あぶら	野菜コロッケ		
	なすとマカロニのボロネーゼ		合びき肉	マカロニ	玉ねぎ、なす、人参、マッシュルーム、トマトピューレ、にんにく	ケチャップ、コンソメ	
	人参しりしり		ツナ	和風ドレッシング	人参、はくさい		
26 木	ごはん	○		米			841
	さばの南蛮漬け		さば	かたくり粉、油、さとう	たまねぎ、人参、しめじ	しお、す	
	かぼちゃの昆布煮		こんぶ	こんにやく、さとう	かぼちゃ、玉ねぎ、人参、たけのこ、枝豆	だし、しょうゆ	
	わかめナムル		わかめ	ごま、ごま油	もやし、しめじ、人参	ガラスープ	
	シュークリーム			シュークリーム			
27 金	菜めし	○		米	菜めしの素		787
	オムレツのきのこソース		オムレツ		玉ねぎ、しめじ	コンソメ、シチュールウ	
	豆腐とわかめの味噌汁		どうふ、わかめ、煮干し、みそ	さといも	人参、ごぼう		
	切干大根サラダ		ハム	ごまドレッシング	きりぼしだいこん、人参、きゅうり、れんこん		
30 月	ごはん	○		米			863
	チキンソースカツ		国産チキンカツ	あぶら、さとう		ソース、ケチャップ、しょうゆ、ガラスープ	
	中華スープ		どうふ	はるさめ	たけのこ、チンゲンサイ、人参、しめじ、きくらげ	ガラスープ、しょうゆ	
	エビマヨ		海老フリッター	さとう、マヨネーズ	玉ねぎ、キャベツ	す、さけ	

★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、食材の変更やがある場合があります

★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、佐賀県令和6年産「夢しずく」です

★食材変更により年度途中で食材のアレルゲン変更があります