

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> 血や肉になる	黄の仲間 <small>きのなかま</small> 熱や力の元になる	緑の仲間 <small>みどりのなかま</small> 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
16月	ごはん			米			830
	さばの照り焼き	○	さば、味噌	さとう			
	かしわうどん		とり肉	うどん、砂糖	玉ねぎ、しょうが	しょうゆ、みりん、つゆの素	
	さつまいもマセドリアン		ハム	さつまいも、マヨネーズ	きゅうり、コーン		
17火	わかめごはん		わかめごはんの素	米			776
	いかフライ		イカフライ	油			
	肉団子の白菜スープ	○	肉団子	油、はるさめ、ごま油	玉ねぎ、人参、白菜	ガラスープ、しょうゆ	
	ナムル			ごま油、ごま	もやし、人参、しめじ	ガラスープ	
	チーズ		チーズ				
18水	ごはん			米			787
	ソースチキンカツ	○	チキンカツ	さとう		ソース、ケチャップ、しょうゆ、ガラスープ	
	マカロニナポリタン		ウィンナー	マカロニ	玉ねぎ、人参、ピーマン、トマトピューレ	ケチャップ、コンソメ、しお	
	野菜のドレッシング和え		かつお節	和風玉ねぎドレッシング	こまつな、人参、白菜		
19木	ごはん			米			764
	ぶた肉のチーズ焼	○	ぶた肉、チーズ			たれ	
	きゃべつスープ		ベーコン、牛乳、脱脂粉乳		キャベツ、人参、玉ねぎ、コーン	コンソメ、しお、シチューの素	
	春雨甘酢和え		卵	はるさめ、砂糖	人参、きゅうり、きくらげ	ず、しょうゆ	
23月	ナン			ナン			798
	キーマカレー	○	合びき肉		玉ねぎ、人参、れんこん、トマトピューレ、にんにく	カレールウ、コンソメ	
	ソーセージフライ		ソーセージ	てんぷら粉、パン粉、油			
	ブロッコリーとカリフラワー和え				ブロッコリー、カリフラワー	塩こしょう、ガラスープ	

★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

1年間の給食を振り返りましょう

- ①手洗いを忘れずにできましたか
- ②給食の準備を協力してできましたか
- ③好ききらいなく食べましたか
- ④よい姿勢で食べましたか
- ⑤よく噛んで食べれましたか
- ⑥あいさつを忘れずにできましたか
- ⑦片付けがちゃんとできましたか
- ⑧はしを正しく使えましたか
- ⑨残さずに食べることができましたか