

日	献立名 <small>こんだて めい</small>	牛乳	赤の仲間 <small>あかのなま</small> 赤や肉になる 赤の仲間 赤や肉になる	黄の仲間 <small>きのなま</small> 熱や力の元になる 黄の仲間 熱や力の元になる	緑の仲間 <small>みどりのなま</small> 体の調子を整える 緑の仲間 からだのちよしきととのえる	調味料 <small>ちようみりよう</small>	エネルギー kcal
23 木	ごはん	○		米			753
	ハンバーグデミソース		ハンバーグ		玉ねぎ	デミグラスソース	
	春雨スープ		ベーコン	はるさめ	白菜, 人参, 玉ねぎ, しいたけ	ガラスープ, しょう油	
	キャベツパスタ添え		ウィンナー	スパゲティ	キャベツ, ピーマン	しお, コンソメ	
24 金	ごはん	○		米			809
	チーズダッカルビ		鶏肉, チーズ		キャベツ, 玉ねぎ, 人参	焼肉のたれ, 塩	
	豚汁		豚肉, 豆腐, 煮干し, みそ	こんにゃく	大根, 人参, 玉ねぎ, ごぼう		
	ハッピーポテト			油	じゃがいも		
27 月	ジャージャー丼	○	合びき肉, みそ	米, さとう, かたくり粉	たけのこ, 玉ねぎ, 人参	しょう油, さけ, ガラスープ	825
	春巻き			油	はるまき		
	菜の花の菜たね炒め		ウィンナー, 卵		菜の花, キャベツ	塩こしょう	
28 火	ごはん	○		米			775
	軟骨つくね		なんこつ入り鶏つくね	かたくり粉, 油			
	豚キムチ炒め		豚肉, 豆腐, 煮干し, みそ	さとう	玉ねぎ, キャベツ, 人参, もやし, にんにく	キムチの素, しょう油	
	れんこんサラダ			マヨネーズ	れんこん, 人参, きゅうり, コーン		
30 木	ごはん	○		米			767
	よだれ鶏		鶏肉	さとう, ごま油	玉ねぎ, にんにく	しょう油, 酢, ガラスープ	
	高野豆腐(こうやとうふ)の卵煮		こうや豆腐, 卵	さとう	玉ねぎ, 白菜, 人参, 枝豆	だし, しょうゆ	
	ほうれん草のごま和え		油揚げ	さとう, ごま	ほうれん草, 人参, もやし	だし, しょう油	
5月 1 金	ごはん	○		米			789
	白身魚のバジル焼き		白身魚		玉ねぎ, 人参	バジルスソース	
	豆乳スープ		鶏肉, 大豆, 豆乳		キャベツ, 人参, 玉ねぎ, コーン, ブロッコリー	コンソメ, シチュールウ	
	ごぼうひじき煮		ひじき, ちくわ	さとう	ごぼう, 人参, 枝豆	だし, しょう油	
	たい焼き			カスタードたい焼き			
7 木	ごはん	○		米			791
	野菜コロッケ			あぶら	野菜コロッケ		
	春キャベツの肉炒め		合びき肉	かたくり粉	キャベツ, 玉ねぎ, 人参, ピーマン, れんこん	焼肉のたれ, トウバンジャン	
たけのこきんぴら		くきわかめ, かつお節	さとう	たけのこ, 人参, ごぼう	だし, しょう油		
8 金	ごはん	○		米			776
	さばの照り焼き		さば			塩こうじ	
	トマトスープ		大豆, ウィンナー	マカロニ	キャベツ, 人参, 玉ねぎ, トマトピューレ	コンソメ, 塩	
	切り干し大根サラダ		ハム	ごまドレッシング	切り干し大根, きゅうり, 人参		
11 月	ごはん	○		米			835
	ちくわのカレーあげ		ちくわ	てんぷら粉, あぶら		カレー粉	
	厚あげとかぼちゃ煮		厚あげ, 鶏ひき肉, 昆布	さとう	かぼちゃ, たまねぎ, にんじん, 枝豆	だし, しょう油	
	韓国風サラダ		鶏肉, のり	和風ドレッシング	キャベツ, しめじ, 人参, ほうれん草		
ヨーグルト		ヨーグルト					

やわらかい春キャベツのにく  
いため(冬キャベツとの違い  
分かるかな?)

- ★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