

日・曜	10日 (水)	11日 (木)	12日 (金)	15日 (月)	16日 (火)	17日 (水)	18日 (木)	19日 (金)	22日 (月)	23日 (火)	24日 (水)
献立名	ごはん 牛乳 鮭のコーン焼き ごま和え なめこ汁 清見オレンジ	ごはん 牛乳 ハンバーグ のりサラダ コンソメスープ お祝いいちごゼリー	ごはん 牛乳 鯖のごまだれ 梅おかか和え かきたま汁	ごはん 牛乳 赤魚の照り焼き じゃが芋のそぼろ煮 カレー南蛮汁	ごはん 牛乳 イカのレモン煮 納豆和え 豚汁	ごはん 牛乳 ほっけみりん干し ひじきの炒り煮 さつま汁 ミニデザート	ごはん 牛乳 かむかむふりかけ しゅうまい②③ 切干のナムル 白菜と肉団子のスープ	ごはん 牛乳 ささみチーズフライ シャキシャキ和え お麩の味噌汁	ごはん 牛乳 ほうれん草オムレツ ミートマカロニ 青菜ときのこのスープ	ごはん 牛乳 コロック アーモンド和え のっぺい汁 三芳の甘藷	ごはん 牛乳 ごぼろ豆腐丼 パンサンスー アセロラデザート
料理に使用した食材	こめ ぎゅうにゅう 甘塩かけ ワイン とうもろこし エッグフリーマヨネーズ チーズ こまつな キャベツ にんじん ごま 上白糖 醤油 なまあげ なめこ はたまねぎ にほし・かつおだし みそ 清見オレンジ	こめ ぎゅうにゅう ミートハンバーグ トマトピューレー 中濃ソース 上白糖 デミグラスソース ワイン のり とりにく にんじん きゅうり もやし キャベツ ナムルドレッシング 酢 醤油 きび砂糖 ベーコン じゃがいも たまねぎ にんじん パセリ コンソメ 塩 こしょう お祝いいちごゼリー	こめ ぎゅうにゅう さば文化干し 酒 しょうが 三温糖 きび砂糖 みりん 醤油 ごま かつおだし 片栗粉 キャベツ きゅうり こまつな もやし キャベツ ナムルドレッシング 酢 醤油 きび砂糖 かつおだし ねりうめ たまご にんじん とうふ えのきだけ ながねぎ 片栗粉 醤油 塩 にほし・かつおだし こんぶだし	こめ ぎゅうにゅう あかうおの照り焼き じゃがいも とりにく たまねぎ にんじん えだまめ 油 かつおだし 三温糖 醤油 酒 みりん うどん ぶたにく えのきだけ ながねぎ あおパイヤ はだいこん 油 カレールー 醤油 みりん にほし・かつおだし	こめ ぎゅうにゅう いか 酒 塩 米粉 片栗粉 油 醤油 上白糖 レモン 酢 なっとう こまつな にんじん キャベツ 醤油 かつおぶし 辛子粉 ぶたにく 油 こんにゃく ごぼう だいこん にんじん あぶらあげ ながねぎ にほし・かつおだし みそ	こめ ぎゅうにゅう ほっけみりん干し ひじき あぶらあげ にんじん ぶたにく こんにゃく グリーンピース 三温糖 醤油 かつおだし 酒 油 とりにく さつまいも だいこん にんじん はたまねぎ はほし・かつおだし みそ ミニデザートレモン	こめ ぎゅうにゅう ちりめんじゃこ かつおぶし しおこんぶ ごま 酢 みりん 醤油 三温糖 しょうまい キャベツ こメロン ハム きりぼしだいこん ごま 醤油 上白糖 ごま油 キムチベース はくさい にんじん えのきだけ はだいこん とりにくだんご しょうが にんにく 醤油 塩 こしょう ごま油 片栗粉 中華だし	こめ ぎゅうにゅう ささみチーズフライ 油 中濃ソース れんこん ツナ だいいこん にんじん とうもろこし 醤油 エッグフリーマヨネーズ ごま 酢 こしょう かつおだし はたまねぎ キャベツ ふ えのきだけ あぶらあげ みそ にほし・かつおだし こんぶだし	こめ ぎゅうにゅう ほうれん草オムレツ マカロニ にんじん たまねぎ ぶたにく バター だいいこん にんにく トマトピューレー デミグラスソース ケチャップ かつおだし 塩 こしょう オリブオイル にんにく ベーコン こまつな えのきだけ エリンギ にんじん 塩 こしょう チンゲンサイ チキンフイヨン コンソメ	こめ ぎゅうにゅう コロック 油 中濃ソース こまつな キャベツ にんじん とうもろこし 醤油 アーモンド 上白糖 とりにく だいいこん にんじん じゃがいも はだいこん にほし・かつおだし 酒 醤油 塩 片栗粉 甘藷みかん	こめ ぎゅうにゅう とうふ ぶたにく にんじん しいたけ だけのこ たまねぎ にら にんにく しょうが ごま油 中華だし みそ 麻婆豆腐ベース 酒 上白糖 片栗粉 醤油 はるさめ キャベツ はだいこん ほそぎりたまご ハム 醤油 酢 ごま油 上白糖 アセロラゼリー
栄養価	エネルギー 641 たんぱく質 30.5 脂質 20.6	エネルギー 650 たんぱく質 23.0 脂質 20.0	エネルギー 608 たんぱく質 24.5 脂質 23.1	エネルギー 673 たんぱく質 27.6 脂質 18.5	エネルギー 637 たんぱく質 29.8 脂質 19.9	エネルギー 618 たんぱく質 28.4 脂質 16.4	エネルギー 624 たんぱく質 23.8 脂質 19.7	エネルギー 657 たんぱく質 22.1 脂質 22.8	エネルギー 611 たんぱく質 22.3 脂質 20.1	エネルギー 646 たんぱく質 19.6 脂質 19.2	エネルギー 623 たんぱく質 23.3 脂質 17.0
小学校(中学年)	814 34.8 22.2	864 29.2 23.8	810 30.6 27.3	900 34.6 21.9	845 36.9 23.1	817 35.2 19.0	855 30.6 24.5	843 26.2 25.6	837 28.8 25.2	865 24.5 23.0	822 29.4 19.9

日・曜	25日 (木)	26日 (金)	30日 (火)
献立名	ごはん 牛乳 鶏のごまがらめ ツナ和え 群雲汁	ごはん 牛乳 あじフライ かみかみサラダ コーンポタージュ	麦ごはん 牛乳 カレー 海の幸のサラダ 福神漬 ヨーグルト
料理に使用した食材	こめ ぎゅうにゅう とりにく 酒 塩 片栗粉 米粉 油 上白糖 みりん 醤油 ごま ツナ レモン こまつな キャベツ きゅうり 上白糖 醤油 たまご にんじん とうふ しいたけ はたまねぎ 片栗粉 醤油 塩 にほし・かつおだし	こめ ぎゅうにゅう あじフライ 油 中濃ソース キャベツ だいいこん こメロン にんじん ごぼう セロリ さきいか 醤油 ごま 上白糖 こしょう 油 ごま油 ごま かつおだし 油 ベーコン とりにく たまねぎ にんじん マッシュルーム とうもろこし ぎゅうにゅう コーンポタージュ 塩 こしょう コンソメ チキンフイヨン ホワイトソース	こめ むぎ ぎゅうにゅう ぶたにく じゃがいも たまねぎ にんじん チーズ カレールー しょうが にんにく 油 コンソメ ブロッコリー かいそう にんじん きゅうり キャベツ ツナ 油 酢 上白糖 塩 ごま油 福神漬 ヨーグルト
栄養価	エネルギー 696 たんぱく質 32.5 脂質 26.7	エネルギー 655 たんぱく質 24.1 脂質 20.0	エネルギー 710 たんぱく質 22.8 脂質 21.5
小学校(中学年)	931 41.4 32.5	849 28.9 22.5	935 28.0 25.6

★ 上記材料は、天候などにより、変更になる場合があります。

給食の決まり★食事のマナーを守りましょう

給食の前、机の上を片付けましょう。

手をきれいに洗いましょう。

給食当番は身支度を整え、健康チェックをしましょう。

協力して準備をしましょう。

全員の給食がそろったら、「いただきます」をしましょう。

姿勢よく、持てる食器は手に持って食べましょう。

食べ物は、食べやすい大きさにして、よくかんで食べましょう。

時間内に食べ終わるようにしましょう。

食器は大切に扱いましょう。

ごはん係

給食当番のお仕事に、少しずつ慣れていきましょう。

はじめにごはん係になりました。

5人分ずつよそってあげよう。

6班あるから6つに分けて

うちのクラスは30人

おい

先生、分るかな？

お知らせ

令和6年度 4.5月分の給食費	
小学校	中学校・職員
9,000 円 (4,500円×2か月分)	10,400 円 (5,200円×2か月分)
振り替え	5/31(金)

※口座残高にご注意ください。

年度初めの事務手続きの都合により、4月分と5月分の給食費は、2ヶ月まとめて振り替えられます。