令和7年度

春日部市学校給食センター

3 ⁴ 字	- L 献立名	スプーン	黄の仲間 熱や力の元になる	赤の仲間 血や肉になる	緑の仲間 体の調子を整える	エネルギー (kcal) たんぱく賞 (g)			
	カレーライス 麦ごはん		米 麦			599			
5 k	カレールウ	0	油 じゃがいも カレールウ	ぶた肉	にんにく しょうが たまねぎ にんじん	20.7			
	春キャベツのサラダ		砂糖 油		キャベツ にんじん こまつな				
	【入学・進級お祝い献立】		入学・進級おめでとうございます。 新	入学・進級おめでとうございます。新しい一歩を踏み出すおめでたい日に食べるものとしてとして、春日部産の赤米を加えた「赤米の赤飯」を取り入れました。					
	赤米の赤飯		米 赤米 もち米			583			
6 ح	花型和風ハンバーグ		砂糖 かたくり粉	花型和風ハンバーグ		23.0			
k C	, 彩り野菜のサラダ	0			にんじん キャベツ こまつな とうもろこし				
	お祝いすまし汁			豆腐 なると はんぺん	にんじん だいこん ほうれんそう えのきたけ ねぎ				
	お祝いいちごゼリー		ゼリー						
	【食育の日の献立 愛知県の郷土料理】		郷土料理の「かきまわし」と、名物料	料理として定番の「みそカツ」を紹介します。 -					
7 0	かきまわし		米 砂糖	とり肉 かまぼこ 油揚げ	にんじん たけのこ 干ししいたけ	605			
	みそカツ		油 砂糖	とんカツ みそ		24.0			
	三色おひたし				こまつな にんじん もやし				
	黒パン		パン			633			
8 C	チーズオムレツ			チーズオムレツ		19.9			
٤	アスパラガスのサラダ		砂糖 油	ハム	アスパラガス こまつな とうもろこし				
	フルーツポンチ		砂糖 ゼリー		パイナップル 黄桃				
	ごはん		*			584			
1 6			油			31.4			
	ラー・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・		砂糖 ごま油 ごま		にんじん キャベツ きゅうり こまつな				
	ぶた肉とだいこんの煮物		砂糖 油		だいこん にんじん こんにゃく				
	五目うどん 地粉うどん		地粉うどん			606			
2 2	·····			ぶた肉 油あげ かまぼこ	干ししいたけ ほうれんそう にんじん たまねぎ	26.0			
ر اد) いかメンチ		 油						
	野菜と海藻の炒め物		 油 砂糖	わかめ こんぶ くきわかめ	ごぼう れんこん にんじん こまつな こんにゃく				
	【飯沼中学校3年生生徒が考えた献立】		「オリジナル給食メニューコンテスト	」 優秀賞の献立です。旧2年2組の生徒が考えました。栄					
	ごはん		*			604			
3 k	191			あじフライ					
^ C	あじフライ ボトルソース					28.9			
			· 砂糖	-		28.9			
)		ひ糖 ・	ちりめんじゃこ わかめ	きゅうり キャベツ もやし こまつな にんじん うめ たけのこ にんじん ごぼう 于しいたけ こんにゃく れんこん さやいんげん				
) わかめとちりめんじゃこの和え物 		砂糖 さといも	ちりめんじゃこ わかめ		28.9			
	り		砂糖 さといも 「オリジナル給食メニューコンテスト	ちりめんじゃこ わかめ	たけのこ にんじん ごぼう 干ししいたけ こんにゃく れんこん きやいんげん	28.9			
4 0	わかめとちりめんじゃこの和え物 策前煮 【飯沼中学校3年生生徒が考えた献立】 セルフ親子丼 ごはん	 	砂糖 さといも	ちりめんじゃこ わかめ	たけのこ にんじん ごぼう 干ししいたけ こんにゃく れんこん きやいんげん				
4 0	わかめとちりめんじゃこの和え物 筑前煮 【飯沼中学校3年生生徒が考えた献立】 セルフ親子丼 ごはん		砂糖 さといも 「オリジナル給食メニューコンテスト 米 砂糖 油	ちりめんじゃこ わかめ とり肉 凍り豆腐 J優秀賞の献立です。旧2年4組の生徒が考えました。給	たけのこ にんじん ごぼう 干しいたけ こんにゃく れんこん さやいんげん 食で初めてのメニューや栄養のパランスを考えたそうです。 たまねぎ にんじん 干ししいたけ	609			
4 0	わかめとちりめんじゃこの和え物 筑前煮 【飯沼中学校3年生生徒が考えた献立】 セルフ親子丼 ごはん 具 キャベツときゅうりのサラダ		砂糖 さといも 「オリジナル給食メニューコンテスト 米 砂糖 油 油 砂糖	ちりめんじゃこ わかめ とり肉 凍り豆腐 J優秀賞の献立です。旧2年4組の生徒が考えました。給 とり肉 凍り豆腐 卵	たけのこ にんじん ごぼう 干ししいたけ こんにゃく れんこん さやいんげん 食で初めてのメニューや栄養のパランスを考えたそうです。 たまねぎ にんじん 干ししいたけ キャベツ きゅうり	609			
4 0	わかめとちりめんじゃこの和え物 筑前煮 【飯沼中学校3年生生徒が考えた献立】 セルフ親子丼 ごはん 具 キャベツときゅうりのサラダ けんちん汁		砂糖 さといも 「オリジナル給食メニューコンテスト 米 砂糖 油 油 砂糖 じゃがいも	ちりめんじゃこ わかめ とり肉 凍り豆腐 J優秀賞の献立です。旧2年4組の生徒が考えました。給 とり肉 凍り豆腐 卵 豆腐 生揚げ みそ	たけのこ にんじん ごぼう 干しいたけ こんにゃく れんこん さやいんげん 食で初めてのメニューや栄養のパランスを考えたそうです。 たまねぎ にんじん 干ししいたけ	609			
4 0	わかめとちりめんじゃこの和え物 筑前煮 【飯沼中学校3年生生徒が考えた献立】 セルフ親子丼 ごはん 具 キャベツときゅうりのサラダ けんちん汁 【図書コラボ給食 おなべおなべにえたかな	 	砂糖 さといも 「オリジナル給食メニューコンテスト 米 砂糖 油 油 砂糖 じゃがいも 「おなべおなべにえたかな (こいで	ちりめんじゃこ わかめ とり肉 凍り豆腐 J優秀賞の献立です。旧2年4組の生徒が考えました。給 とり肉 凍り豆腐 卵	たけのこ にんじん ごぼう 干ししいたけ こんにゃく れんこん さやいんげん 食で初めてのメニューや栄養のパランスを考えたそうです。 たまねぎ にんじん 干ししいたけ キャベツ きゅうり	609			
5 6	わかめとちりめんじゃこの和え物 策前煮 【飯沼中学校3年生生徒が考えた献立】 セルフ親子丼 ごはん 具 キャベツときゅうりのサラダ けんちん汁 【図書コラボ給食 おなべおなべにえたかな パインパン		砂糖 さといも 「オリジナル給食メニューコンテスト 米 砂糖 油 油 砂糖 じゃがいも 「おなべおなべにえたかな(こいで	ちりめんじゃこ わかめ とり肉 凍り豆腐 」優秀賞の献立です。旧2年4組の生徒が考えました。給 とり肉 凍り豆腐 卵 豆腐 生揚げ みそ やすこ作)」から、「にんじんスープ」を紹介します。	たけのこ にんじん ごぼう 干ししいたけ こんにゃく れんこん さやいんげん 食で初めてのメニューや栄養のパランスを考えたそうです。 たまねぎ にんじん 干ししいたけ キャベツ きゅうり	609 30.0			
5 6	かかめとちりめんじゃこの和え物 策前煮 【飯沼中学校3年生生徒が考えた献立】 セルフ親子丼 ごはん 具 キャベツときゅうりのサラダ けんちん汁 【図書コラボ給食 おなべおなべにえたかな パインパン レバーカツ ボトルソース		砂糖 さといも 「オリジナル給食メニューコンテスト 米 砂糖 油 油 砂糖 じゃがいも 「おなべおなべにえたかな(こいでパン 油	ちりめんじゃこ わかめ とり肉 凍り豆腐 J優秀賞の献立です。旧2年4組の生徒が考えました。給 とり肉 凍り豆腐 卵 豆腐 生揚げ みそ やすこ作)」から、「にんじんスープ」を紹介します。	たけのこ にんじん ごぼう 干ししいたけ こんにゃく れんこん さやいんげん 食で初めてのメニューや栄養のバランスを考えたそうです。 たまねぎ にんじん 干ししいたけ キャベツ きゅうり だいこん にんじん ねぎ ごぼう こまつな	609			
5 0	かかめとちりめんじゃこの和え物 筑前煮 【飯沼中学校3年生生徒が考えた献立】 セルフ親子丼 ごはん 具 キャベツときゅうりのサラダ けんちん汁 【図書コラボ給食 おなべおなべにえたかな パインパン レバーカツ ボトルソース ツナサラダ		砂糖 さといも 「オリジナル給食メニューコンテスト 米 砂糖 油 油 砂糖 じゃがいも 「おなべおなべにえたかな(こいで パン 油 油 砂糖	ちりめんじゃこ わかめ とり肉 凍り豆腐 」優秀賞の献立です。旧2年4組の生徒が考えました。給 とり肉 凍り豆腐 卵 ・ 豆腐 生揚げ みそ ・ やすこ作)」から、「にんじんスープ」を紹介します。	たけのこ にんじん ごぼう 干しいたけ こんにゃく れんこん さやいんげん 食で初めてのメニューや栄養のパランスを考えたそうです。 たまねぎ にんじん 干ししいたけ キャベツ きゅうり だいこん にんじん ねぎ ごぼう こまつな	609 30.0			
5 0	わかめとちりめんじゃこの和え物 策前煮 【飯沼中学校3年生生徒が考えた献立】 セルフ親子丼 ごはん 具 キャベツときゅうりのサラダ けんちん汁 【図書コラボ給食 おなべおなべにえたかな パインパン レバーカツ ボトルソース ツナサラダ にんじんスープ クルトン		砂糖 さといも 「オリジナル給食メニューコンテスト 米 砂糖 油 油 砂糖 じゃがいも 「おなべおなべにえたかな(こいで パン 油 油 砂糖	ちりめんじゃこ わかめ とり肉 凍り豆腐 」優秀賞の献立です。旧2年4組の生徒が考えました。給 とり肉 凍り豆腐 卵 豆腐 生揚げ みそ やすこ作)」から、「にんじんスープ」を紹介します。 レバーカツ ツナ ベーコン 牛乳 だいず きんときまめ てぼうまめ	たけのこ にんじん ごぼう 干しいたけ こんにゃく れんこん さやいんげん 食で初めてのメニューや栄養のバランスを考えたそうです。 たまねぎ にんじん 干ししいたけ キャベツ きゅうり だいこん にんじん ねぎ ごぼう こまつな こまつな キャベツ にんじん にんじん たまねぎ えだまめ	609 30.0			
15 0	かかめとちりめんじゃこの和え物 第前素 【飯沼中学校3年生生徒が考えた献立】 セルフ親子丼 ごはん 具 キャベツときゅうりのサラダ けんちん汁 【図書コラボ給食 おなべおなべにえたかな パインパン レバーカツ ボトルソース ツナサラダ にんじんスープ クルトン 【飯沼中学校3年生生徒が考えた献立】		 砂糖 さといも 「オリジナル給食メニューコンテスト米 砂糖 油 油 砂糖 じゃがいも 「おなべおなべにえたかな (こいでパン油 油 砂糖 クルトン 砂糖 「春日部メニューコンテスト」優秀賞 	ちりめんじゃこ わかめ とり肉 凍り豆腐 」優秀賞の献立です。旧2年4組の生徒が考えました。給 とり肉 凍り豆腐 卵 豆腐 生揚げ みそ やすこ作)」から、「にんじんスープ」を紹介します。 レバーカツ ツナ ベーコン 牛乳 だいず きんときまめ てぼうまめ	たけのこ にんじん ごぼう 干しいたけ こんにゃく れんこん さやいんげん 食で初めてのメニューや栄養のパランスを考えたそうです。 たまねぎ にんじん 干ししいたけ キャベツ きゅうり だいこん にんじん ねぎ ごぼう こまつな	609 30.0			
55 0	わかめとちりめんじゃこの和え物 筑前煮 【飯沼中学校3年生生徒が考えた献立】 セルフ親子丼 ごはん 具 キャベツときゅうりのサラダ けんちん汁 【図書コラボ給食 おなべおなべにえたかな パインパン レバーカツ ボトルソース ツナサラダ にんじんスープ クルトン 【飯沼中学校3年生生徒が考えた献立】 ごはん		 砂糖 さといも 「オリジナル給食メニューコンテスト米 砂糖 油 油 砂糖 じゃがいも 「おなべおなべにえたかな (こいでパン油 油 砂糖 クルトン 砂糖 「春日部メニューコンテスト」優秀賞 米 	ちりめんじゃこ わかめ とり肉 凍り豆腐 J優秀賞の献立です。旧2年4組の生徒が考えました。給 とり肉 凍り豆腐 卵 豆腐 生揚げ みそ やすこ作)」から、「にんじんスープ」を紹介します。 レバーカツ ツナ ベーコン 牛乳 だいず きんときまめ てぼうまめ の献立です。旧2年3組の生徒が考えました。家庭科で学	たけのこ にんじん ごぼう 干しいたけ こんにゃく れんこん さやいんげん 食で初めてのメニューや栄養のバランスを考えたそうです。 たまねぎ にんじん 干ししいたけ キャベツ きゅうり だいこん にんじん ねぎ ごぼう こまつな こまつな キャベツ にんじん にんじん たまねぎ えだまめ	609 30.0 634 26.4			
55 0	わかめとちりめんじゃこの和え物 筑前煮 【飯沼中学校3年生生徒が考えた献立】 セルフ親子丼 ごはん) 具 キャベツときゅうりのサラダ けんちん汁 【図書コラボ給食 おなべおなべにえたかな パインパシ レバーカツ ボトルソース ツナサラダ にんじんスープ クルトン 【飯沼中学校3年生生徒が考えた献立】 ごはん) 照り焼きチキン	**************************************	砂糖 さといも 「オリジナル給食メニューコンテスト 米 砂糖 油 油 砂糖 じゃがいも 「おなべおなべにえたかな(こいでパン 油 油 砂糖 クルトン 砂糖 「春日部メニューコンテスト」優秀賞 米 砂糖 かたくり粉	ちりめんじゃこ わかめ とり肉 凍り豆腐 」優秀賞の献立です。旧2年4組の生徒が考えました。給 とり肉 凍り豆腐 卵 豆腐 生揚げ みそ やすこ作)」から、「にんじんスープ」を紹介します。 レバーカツ ツナ ベーコン 牛乳 だいず きんときまめ てぼうまめ	たけのこ にんじん ごぼう 干ししいたけ こんにゃく れんこん さやいんげん 食で初めてのメニューや栄養のバランスを考えたそうです。 たまねぎ にんじん 干ししいたけ キャベツ きゅうり だいこん にんじん ねぎ ごぼう こまつな こまつな キャベツ にんじん にんじん たまねぎ えだまめ 『習したことを生かして、色々栄養素を考えた献立にしたそうです。	609 30.0			
555	おかめとちりめんじゃこの和え物 策前煮 【飯沼中学校3年生生徒が考えた献立】 セルフ親子丼 ごはん 具 キャベツときゅうりのサラダ けんちん汁 【図書コラボ給食 おなべおなべにえたかな パインパン レバーカツ ボトルソース ツナサラダ にんじんスープ クルトン 【飯沼中学校3年生生徒が考えた献立】 ごはん) 照り焼きチキン カラフル野菜サラダ	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	 砂糖 さといも 「オリジナル給食メニューコンテスト米 砂糖 油 油 砂糖 じゃがいも 「おなべおなべにえたかな (こいでパン油 油 砂糖 クルトン 砂糖 「春日部メニューコンテスト」優秀賞 米 	ちりめんじゃこ わかめ とり肉 凍り豆腐 1優秀賞の献立です。旧2年4組の生徒が考えました。給 とり肉 凍り豆腐 卵 豆腐 生揚げ みそ やすこ作)」から、「にんじんスープ」を紹介します。 レバーカツ ツナ ベーコン 牛乳 だいず きんときまめ てぼうまめ の献立です。旧2年3組の生徒が考えました。家庭科でき	たけのこ にんじん ごぼう 干ししいたけ こんにゃく れんこん さやいんげん 食で初めてのメニューや栄養のパランスを考えたそうです。 たまねぎ にんじん 干ししいたけ キャベツ きゅうり だいこん にんじん ねぎ ごぼう こまつな こまつな キャベツ にんじん にんじん たまねぎ えだまめ P習したことを生かして、色々栄養素を考えた献立にしたそうです。 キャベツ にんじん こまつな とうもろこし きゅうり レモン	609 30.0 634 26.4			
552	わかめとちりめんじゃこの和え物 筑前煮 【飯沼中学校3年生生徒が考えた献立】 セルフ親子丼 ごはん 具 キャベツときゅうりのサラダ けんちん汁 【図書コラボ給食 おなべおなべにえたかな パインパン レバーカツ ボトルソース ツナサラダ にんじんスープ クルトン 【飯沼中学校3年生生徒が考えた献立】 ごはん 照り焼きチキン カラフル野菜サラダ 具だくさんみそ汁		砂糖 さといも 「オリジナル給食メニューコンテスト 米 砂糖 油 油 砂糖 じゃがいも 「おなべおなべにえたかな(こいで パン 油 油 砂糖 クルトン 砂糖 「春日部メニューコンテスト」優秀賞 米 砂糖 かたくり粉 オリーブ油 砂糖	ちりめんじゃこ わかめ とり肉 凍り豆腐 J優秀賞の献立です。旧2年4組の生徒が考えました。給 とり肉 凍り豆腐 卵 豆腐 生揚げ みそ やすこ作)」から、「にんじんスープ」を紹介します。 レバーカツ ツナ ベーコン 牛乳 だいず きんときまめ てぼうまめ の献立です。旧2年3組の生徒が考えました。家庭科で学 とり肉	たけのこ にんじん ごぼう 干ししいたけ こんにゃく れんこん さやいんげん 食で初めてのメニューや栄養のバランスを考えたそうです。 たまねぎ にんじん 干ししいたけ キャベツ きゅうり だいこん にんじん ねぎ ごぼう こまつな こまつな キャベツ にんじん にんじん たまねぎ えだまめ 『習したことを生かして、色々栄養素を考えた献立にしたそうです。	609 30.0 634 26.4			
55 0	わかめとちりめんじゃこの和え物 筑前煮 【飯沼中学校3年生生徒が考えた献立】 セルフ親子丼 ごはん) 具 キャベツときゅうりのサラダ けんちん汁 【図書コラボ給食 おなべおなべにえたかな パインパシ レバーカツ ボトルソース ツナサラダ (にんじんスープ クルトン 【飯沼中学校3年生生徒が考えた献立】 ごはん) 照り焼きチキン カラフル野菜サラダ 具だくさんみそ汁 【大凧あげ祭りにちなんだ献立】		砂糖 さといも 「オリジナル給食メニューコンテスト 米 砂糖 油 油 砂糖 じゃがいも 「おなべおなべにえたかな (こいでパン) 油 油 砂糖 クルトン 砂糖 「春日部メニューコンテスト」優秀賞 米 砂糖 かたくり粉 オリーブ油 砂糖	ちりめんじゃこ わかめ とり肉 凍り豆腐 1優秀賞の献立です。旧2年4組の生徒が考えました。給 とり肉 凍り豆腐 卵 豆腐 生揚げ みそ やすこ作)」から、「にんじんスープ」を紹介します。 レパーカツ ツナ ベーコン 牛乳 だいず きんときまめ てぼうまめ の献立です。旧2年3組の生徒が考えました。家庭科でき とり肉 わかめ 豆腐 油揚げ みそ 5日に開催される「大凧あげ祭り」にちなんだ献立です。	たけのこ にんじん ごぼう 干ししいたけ こんにゃく れんこん さやいんげん 食で初めてのメニューや栄養のパランスを考えたそうです。 たまねぎ にんじん 干ししいたけ キャベツ きゅうり だいこん にんじん ねぎ ごぼう こまつな こまつな キャベツ にんじん にんじん たまねぎ えだまめ P習したことを生かして、色々栄養素を考えた献立にしたそうです。 キャベツ にんじん こまつな とうもろこし きゅうり レモン	609 30.0 30.0 634 26.4 566 24.8			
55 0	わかめとちりめんじゃこの和え物 筑前煮 【飯沼中学校3年生生徒が考えた献立】 セルフ親子丼 ごはん 具 キャベツときゅうりのサラダ けんちん汁 【図書コラボ給食 おなべおなべにえたかな パインパン レバーカツ ボトルソース ツナサラダ にんじんスープ クルトン 【飯沼中学校3年生生徒が考えた献立】 ごはん) 照り焼きチキン カラフル野菜サラダ 具だくさんみそ汁 【大風あげ祭りにちなんだ献立】 雑穀ごはん	13	では、	ちりめんじゃこ わかめ とり肉 凍り豆腐 1優秀賞の献立です。旧2年4組の生徒が考えました。給 とり肉 凍り豆腐 卵 豆腐 生揚げ みそ やすこ作)」から、「にんじんスープ」を紹介します。 レバーカツ ツナ ベーコン 牛乳 だいず きんときまめ てぼうまめ の献立です。旧2年3組の生徒が考えました。家庭科でう とり肉 わかめ 豆腐 油揚げ みそ 5日に開催される「大風あげ祭り」にちなんだ献立です。	たけのこ にんじん ごぼう 干ししいたけ こんにゃく れんこん さやいんげん 食で初めてのメニューや栄養のパランスを考えたそうです。 たまねぎ にんじん 干ししいたけ キャベツ きゅうり だいこん にんじん ねぎ ごぼう こまつな こまつな キャベツ にんじん にんじん たまねぎ えだまめ P習したことを生かして、色々栄養素を考えた献立にしたそうです。 キャベツ にんじん こまつな とうもろこし きゅうり レモン たまねぎ しめじ だいこん ほうれんそう	609 30.0 			
↑ 全	わかめとちりめんじゃこの和え物 策前煮 【飯沼中学校3年生生徒が考えた献立】 セルフ親子丼 ごはん 具 キャベツときゅうりのサラダ けんちん汁 【図書コラボ給食 おなべおなべにえたかな パインパン レバーカツ ボトルソース ツナサラダ にんじんスープ クルトン 【飯沼中学校3年生生徒が考えた献立】 ごはん 照り焼きチキン カラフル野菜サラダ 具だくさんみそ汁 【大凧あげ祭りにちなんだ献立】 雑穀ごはん 生揚げの肉みそがけ(2個)		では、	ちりめんじゃこ わかめ とり肉 凍り豆腐 1優秀賞の献立です。旧2年4組の生徒が考えました。給 とり肉 凍り豆腐 卵 豆腐 生揚げ みそ やすこ作)」から、「にんじんスープ」を紹介します。 レパーカツ ツナ ベーコン 牛乳 だいず きんときまめ てぼうまめ の献立です。旧2年3組の生徒が考えました。家庭科でき とり肉 わかめ 豆腐 油揚げ みそ 5日に開催される「大凧あげ祭り」にちなんだ献立です。	たけのこ にんじん ごぼう 干ししいたけ こんにゃく れんこん さやいんげん 食で初めてのメニューや栄養のバランスを考えたそうです。 たまねぎ にんじん 干ししいたけ キャベツ きゅうり だいこん にんじん ねぎ ごぼう こまつな こまつな キャベツ にんじん にんじん たまねぎ えだまめ **習したことを生かして、色々栄養素を考えた献立にしたそうです。 キャベツ にんじん こまつな とうもろこし きゅうり レモン たまねぎ しめじ だいこん ほうれんそう	609 30.0 30.0 634 26.4 566 24.8			
* C C C C C C C C C C C C C C C C C C C	わかめとちりめんじゃこの和え物 筑前煮 【飯沼中学校3年生生徒が考えた献立】 セルフ親子丼 ごはん) 具 キャベツときゅうりのサラダ けんちん汁 【図書コラボ給食 おなべおなべにえたかな パインパシ レバーカツ ボトルソース ツナサラダ (にんじんスープ クルトン 【飯沼中学校3年生生徒が考えた献立】 ごはん) 照り焼きチキン カラフル野菜サラダ 具だくさんみそ汁 【大凧あげ祭りにちなんだ献立】 雑穀ごはん 生揚げの肉みそがけ(2個)		では、	ちりめんじゃこ わかめ とり肉 凍り豆腐 1優秀賞の献立です。旧2年4組の生徒が考えました。給 とり肉 凍り豆腐 卵 豆腐 生揚げ みそ やすこ作)」から、「にんじんスープ」を紹介します。 レバーカツ ツナ ベーコン 牛乳 だいず きんときまめ てぼうまめ の献立です。旧2年3組の生徒が考えました。家庭科でう とり肉 わかめ 豆腐 油揚げ みそ 5日に開催される「大風あげ祭り」にちなんだ献立です。	たけのこ にんじん ごぼう 干ししいたけ こんにゃく れんこん さやいんげん 食で初めてのメニューや栄養のパランスを考えたそうです。 たまねぎ にんじん 干ししいたけ キャベツ きゅうり だいこん にんじん ねぎ ごぼう こまつな こまつな キャベツ にんじん にんじん たまねぎ えだまめ P習したことを生かして、色々栄養素を考えた献立にしたそうです。 キャベツ にんじん こまつな とうもろこし きゅうり レモン たまねぎ しめじ だいこん ほうれんそう	609 30.0 			

- * 牛乳は赤の仲間 血や肉になる食品です。 * スプーンの欄にOがある日はスプーンを持ってきてください。
- *一部、材料入荷の都合により献立を変更したり、記入されていない材料を使用したりすることもあります。ご了承ください。

* コンタミネーショ	ョン(原材料としては使用さ	されていなくても、製造工程で混ん	入する恐れがある場合や、	しらす干し等の魚介類とその	加工品及びわかめ等の海薄	種類に混入している場合等)Ⅰ	こついては、記載しておりま	せん。					
		エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	カルシウム	鉾	ビタミン				食物繊維	食塩相当量
	-1771	72,010 (32	nu șe	DOM: ID ID	**** /-	ž.	レチノール当量	B1	B2	С	1C 1254-W-1L		
		kcal	g (%)	%	g	mg	mg	μg	mg	mg	mg	g	g
E C	の平均栄養量	607	26.6(16.9)	26.8	90.4	417	4.7	507	0.55	0.56	31	5.6	2.5

保護者の方へ 一食物アレルギーについて一 ※海藻類や魚には、えび・カニ・いか・たこ・おきあみ・魚などの稚魚と同じ海域で生息している、又はエサとしているため付着していても除去できません。魚介類のアレルギーのある児童、保護者の方はご了承ください。 ※給食で使用する麺は「そば、卵」の、パンは「卵と乳.ごま.大豆」のラインコンタミネーションがあります。また、給食センターで調理する献立は調理場内での使用する食材のラインコンタミネーションが必ずあります。コンタミネーションについては 記載しておりません。



学校給食の目標

①適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。 ②日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。

③学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。 ④食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。

⑤食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。 ⑥我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。

⑦食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。



ご覧になれます↓