

21	金	わかめご飯		わかめ		精白米 麦		795kcal 32.2g 29.1%
		鶏のからあげ	鶏肉		にんにく	かたくり粉	油	
		野菜の梅肉和え		ちりめんじゃこ	もやし 小松菜 人参 梅ペースト	砂糖		
		キャベツの味噌汁	油揚げ みそ 豆腐		キャベツ チンゲン菜			
		豆乳プリン	豆乳			砂糖 水あめ	油	
24	月	麦ご飯				精白米 麦		830kcal 30.4g 32.0%
		ふりかけ		かつお節 青のり のり		砂糖		
		五色卵	鶏肉 みそ 絞豆腐	卵	人参 きくらげ グリンピース	砂糖	ごま油	
		元気サラダ	ハム	かつお節 塩昆布	人参 キャベツ きゅうり とうもろこし	砂糖	油	
		若竹汁	みそ 油揚げ	わかめ	たけのこ 葉ねぎ			
		チーズタルト	卵	乳製品 クリームチーズ	レモン果汁	小麦粉 砂糖	マーガリン	
25	火	麦ご飯				精白米 麦		848kcal 33.0g 26.3%
		麻婆豆腐	豚肉 豆腐 みそ		根深ねぎ にんにく しょうが 干しいたけ 人参	かたくり粉	油 ごま油	
		アスパラサラダ	いか		アスパラガス キャベツ 人参	砂糖	ごま油 ごま	
		バナナ			バナナ			
26	水	ピザトースト	ベーコン	脱脂粉乳 チーズ	玉ねぎ ピーマン	小麦粉 砂糖 マーガリン	ショートニング	872kcal 32.5g 46.1%
		ポトフ	ウインナー		にんにく セロリー 玉ねぎ 人参 チンゲン菜	じゃがいも	油	
		シルバーサラダ	ハム		きゅうり 人参 キャベツ	春雨	マヨネーズ	
		まめによるこぶ	大豆	昆布		砂糖		
		ナタデココヨーグルト		ヨーグルト	ナタデココ パイナップル(缶詰) みかん(缶詰)	砂糖		
27	木	麦ご飯				精白米 麦		754kcal 33.8g 30.1%
		豚のねぎ塩炒め	豚肉		根深ねぎ しょうが にんにく	砂糖 かたくり粉	油 ごま油	
		小松菜の磯和え		のり	小松菜 人参 えのき			
		もやしと生揚げの味噌汁	生揚げ みそ		もやし キャベツ			
		オレンジ			オレンジ			
28	金	たけのこご飯	鶏肉 油揚げ		たけのこ 人参 絹さや	精白米 もち米	油	810kcal 40.7g 31.1%
		さばの利休焼き	さば			砂糖	ごま	
		つきこんにゃくの炒り煮	豚肉		こんにゃく れんこん 人参 枝豆	砂糖	油	
		かきたま汁	卵 豆腐		玉ねぎ えのき チンゲン菜	かたくり粉		
		青りんごゼリー			りんご果汁	砂糖		

給食だより

衛生管理

あんしん あんぜん せうじょうていぎよう
安心・安全な給食が提供できるよう、「学校給食衛生管理基準」に基づき、
えいせいめんり ていせい せい
衛生管理の徹底に努めています。

<p>ちょうりいん ひんこう 調理員は健康</p> <p>チェックをし、 身だしなみ を整えて います。</p> 	<p>やさいくだもの 野菜・果物は</p> <p>流水で3回 以上洗い ます。</p>  <p>※食材に異物混入がないかもチェックします。</p>	<p>なま た しょうゆ 生で食べるミニトマト や果物を除き、 すべて加熱 します。</p>  <p>※加熱した食品は、中心温度を測定します。</p>	<p>ちょうりご じかんいらい 調理後2時間以内に 喫食できるよう、 時間を考えて 調理します。</p> 
--	--	---	--

ご入学・ご進級おめでとうございます。今年度も、成長期の皆さんの心と体の健康を支えるため、安心・安全で、栄養バランスのとれたおいしい給食を提供していきたいと思ひます。よろしくお願ひします。

