



学校給食こんだてひょう





ひょうび			んだてめい		あかのなかま ちゃにくゃほねを	きいろのなかま ねつやちからの	みどいのなかま からだのちょうしを	×€
0.30		主食	副食	ば	3<30x<0h	もとになるしょくひん	ととのえるしょくひん /_	
		カ	まぐろあまずあえ②		ぎゅうにゅう	うどん		HADDY
10		- レ - 1	なますふうサラダ③	·	とりにく あぶらあげ	カレールウ	ネギ しいたけ たまねぎ にんじん	
	0	①う	しらたまぜんざい④	2	まぐろ こおりどうふ	かたくりこ ごま		VEAR
水		سل		3	ツナ		だいこん にんじん	TEAN
		h		4	あずき	しらたま	< 0	25545
		ਰ	ちゅうかコーンスープ①		ぎゅうにゅう	こめ むぎ		•
11		むぎごは	はるさめかいせんいため②	1	とりにく たまご	かたくりこ	にんじん チンゲンサイ ネギ コーン	海鮮の旨味を春雨
	0	Ĩ	ちゅうかサラダ③	2	エビ イカ ぶたにく	はるさめ ごまあぶら	にんじん ネギ ニラ レモン しいたけ たま ねぎ	がぎゅっと吸いま
木		はん	ぽんかん④	3	かまぼこ	ノンエッグマヨネーズ ご ま ごまあぶら	だいずもやし こまつな にんじん きゅうり	र्व
		70		4			ぽんかん(なま)	
		+\	りきゅうじる(1)		ぎゅうにゅう	こめ むぎ		
12		むぎごは	チキンなんばん②	1	とうふ みそ	ねりごま トウバンジャン	だいこん にんじん ごぼう ネギ こんにゃく	宮崎の郷土料理
	0	Ĵ	カミカミサラダ③	2	とりにく たまご	かたくりこ マヨネーズ	たまねぎ きゅうり(ピクルス)パセリ	チキンなんばん。
金			ミニフッシュ④	3	サキイカ	ドレッシング(にゅうたま ごふしよう) ごま	にんじん きゅうり だいこん ゴボウ	人気です♪
		h		4	カタクチイワシ	<u> こいしん </u>		
			やさいのおみそしる①		ぎゅうにゅう	こめ げんまい		タウリンがはいっ たイカをさっぱり と
15		<u></u> ーげ	 イカのレモンあげ②	(1)	 みそ		にんじん はくさい こまつな ネギ	
		ごはん	にもの③ のり④	2		げんまいこ こむきこ ば	レモン	
月				3	ちくわ とりにく	んこ はちみつ じゃがいも	こんにゃく にんじん インゲン	
		•			のり			
		 カ	ソーセージスープ②		ぎゅうにゅう	パン		45.4
16		ラレ	_ ツナサラダ③	(1)	とりにく チーズ	カレールウ	たまねぎ しめじ パセリ	
	0	ター	カクテルゼリー4	2	ソーセージ		こまつな ブロッコリー たまねぎ にんじん	
火		ンパ ①ン		3	ツナ	ドレッシング(にゅうたま	キャベツ きゅうり ピーマン コーン	8
		・ グ		<u>(4)</u>		ごふしよう) ゼリー	もも みかん なし りんご パイナップル	-
			けんちんじる①)		こめ むぎ	(すべてかこうずみ) ナタデココ ゆかり	
17		- 'A	さかなのおこのみふう②	1	ぶたにく	じゃがいも	だいこん にんじん ネギ こんにゃく しいた	
' '	0	ごゆ はか	はりはりづけ③	_	あおのり かつおぶし め	ノンエッグマヨネーズ	キャベツ	さかなをお好み焼 きソースで
水		んり	たいやき④	3	かじき	ゴマ ごまあぶら	だいこん(つけもの)きゅうり だいずもやし	いただきます
۷,			1/20100		 あずき たまご	こむぎこ	にんじん しょうが	ふゆやさい おいしいね
			ごへいもち②)	ぎゅうにゅう	ほうとうのめん		
18		ほうとう①	まつかぜやき③	1	みそ とりにく	18 9 0 9 0 0 0 0 0	ごぼう だいこん ネギ にんじん かぼちゃ	
10	0		l	みそ	こめ ごま (ナッツるいぶ	しいたけ		
木					ぶたにく とりにく とう	しよう) ごま ぱんこ	ネギ れんこん しょうが	
\\\\					ふ みそ たまご ひじき	Cd 1a/VC		
	\vdash		オルギャンギフ・マク	4	ギ ゅうにゅう	こか おぎ	キウイフルーツ(なま)	
10		ಕ್ರ	すいぎょうざスープ①		ぎゅうにゅう ぎょうざ(たまご ぶたに	こめ むぎ	 	
19		ぎ	ホイコウロウ②	\odot	く) なると	ぎょうざのかわ ごまあぶら トウバンジャ	はくさい チンゲンサイ ネギ	来週から学校給食
	0	むぎごは	ホタテサラダ③	· · · · ·	ぶたにく みそ	ン テンメンジャン	キャベツ ピーマン	週間が始まりま す。
金		h	ヤクルト④	<u> </u>	ホタテ	マヨネーズ	だいこん にんじん きゅうり レモン	7 0
				4)	ヤクルト			





Ŋ		2	んだてめい	りょう	あかのなかま ちゃにくやほねを	きいろのなかま ねつやちからの	みどりのなかま からだのちょうしを *・*	メモ&特産物の
ようび		主食	副食		つくるしょくひん	もとになるしょくひん	ととのえるしょくひん	紹介
		-	ミネストローネ②		ぎゅうにゅう	パン		
22		き パな	さといもサラダ③	1	きなこ	さとう あげあぶら		八幡いも→甲斐市
	0	ンこ	フルーチェ④	2	だいず ひよこまめ ベー コン	オリーブオイル	にんじん たまねぎ セロリ トマト パセリ	の八幡地区のさと いも粘りに特徴が
月		①あ げ		3	ソーセージ	ノンエッグマヨネーズ や はたいも	コーン きゅうり えだまめ にんじん	あります
				4	ヨーグルト ぎゅうにゅう	フルーチェのもと	ナタデココ もも(かこうずみ)	
		んに	たぬきじる②		ぎゅうにゅう	こめ むぎ		大塚人参→山梨県 の市川三郷町で栽 培される人参普通 の人参より長く栄 養も
23	3 0		とりごぼういため③	1	とりにく		しめじ しいたけ えだまめ おおつかにんじん	
			つるしゃきあえ④ りんご⑤	2	なまあげ		こんにゃく こまつな ネギ エノキ にんじん	
火				3	とりにく ちくわ みそ	ごまあぶら	ごぼう ネギ にんじん インゲン	
		①ん じ		4	いとかまぼこ(たまごふし よう)もずく		しらたき きゅうり にんじん	たっぷり
		h		⑤			りんご (なま)	
		<i>‡</i> /	きりたんぽじる①		ぎゅうにゅう	こめ むぎ		
24		むぎご	うめジャムチキン②	1	ぶたにく あぶらあげ	きりたんぽ	にんじん だいこん ネギ ほうれんそう ゴボ ウ	梅ジャム→「梅の
	0	Ĵ	うのはなのいりに③	2	とりにく	うめジャム はちみつ か たくりこ		里」で収穫された 梅で作ったジャ
水		はん	あかさかとまと④	3	さつまあげ おから		ネギ ほししいたけ にんじん	ム。
		70		4			あかさかとまと(なま)	
		んや	おみそしる②		ぎゅうにゅう	こめ むぎ		
25	かに	かは	かは かんてんサラダ③	1	とりにく のり	やはたいも	えだまめ たまねぎ しょうが	赤坂とまと→低農 薬の安心安全な甲 斐市産のトマト
	0	① けた ごい はも	てづくりももゼリー④	2	みそ とうふ		にんじん はくさい ネギ	
木				3	かんてん ツナ		きゅうり キャベツ もやし	
		んあ		4		クールゼリーのもと もも ジュース	もも(かこうずみ)	
		7.0	コンソメスープ②		ぎゅうにゅう	スパゲッティ		ワインビーフ→ワ
26		スワ パイ	てづくりドーナツ③	1	ぶたにく ぎゅうにく チーズ なま クリーム	オリーブオイル	にんじん たまねぎ マッシュルーム トマト	インをしぼったあ
	0	ゲン テビ	ミルメーク (コーヒー) ④	2	ベーコン		キャベツ にんじん たまねぎ パセリ	とにできるぶどう カスをエサにして
金		イー		3	ぎゅうにゅう たまご	ホットケーキミックス コ コア		そだてあげられた
		① 2		4		ミルメーク		牛肉
		ı	クラムチャウダー②		ぎゅうにゅう	パン		
29		トセ	ハムサラダ③	1	バター	ねりごま ごま		
	0	スサ	プリン④	2	あさり ベーコン なまクリーム ぎゅうにゅう	じゃがいも	たまねぎ にんじん パセリ	学, 週 校
月		トミ ①		3	ブロッコリー ハム	ノンエッグマヨネーズ ドレッシング (にゅうたまごふしよう)	きゅうり にんじん キャベツ プロッコリー	間結合
		Û		4	ぎゅうにゅう たまご な まクリーム	プリン		
			じゃがいものおみそしる①		ぎゅうにゅう	こめ もちむぎ		
30		ごも	ごぼうしぐれに②	1	あぶらあげ みそ	じゃがいも	にんじん ほうれんそう	
	0	ごはん	かいそうサラダ③	2	ぎゅうにく	ごま	たけのこ しめじ にんじん ゴボウ こんにゃ く	()
火		んぎ	ふりかけ④	3	かいそう かまぼこ		きゅうり キャベツ	
				4		ふりかけ(アレルギーな し)		N.
			キャベツスープ①		ぎゅうにゅう	こめ むぎ		
31		ວ: ສ*	ぎんじゃけぱんこやき②	1	ベーコン		キャベツ たまねぎ にんじん ほうれんそう	
	0	むぎごはん	こんさいサラダ③	2	ぎんじゃけ チーズ	マヨネーズ パンこ	バジル にんにく	あぶらがのった ぎんじゃけ
水			スイートスプリング④	3	ツナ		れんこん ゴボウ にんじん キョウナ	
		Μ		4		••••••••••••	スイートスプリング(なま)	



★北小は22日~26日

学校給食は、明治22年に山形県の鶴岡市の私立忠愛小学校で貧困児童を対象に行われたのがはじまりです。毎日おいしい給食を食べられることに感謝しましょう。