

こんだてよていひょう

宇都宮市立海道小学校

宇和呂川平伊思ハテム 給食回数16回 米飯回数12回 米粉パン1回 県産小麦パン0回 な ざ 6) はいぜん りづけ タンパ ク(g) ねつちから熱や力になる からだちょうし 体の調子をととのえる き 血や肉になる し 脂質(g) パターン 751 ぎゅうにゅう ささげ ぶ ・ ・ ・ ・ モチ来 にんじん こまつな ごぼう 8 (水) 26. 7 鱗屬 だいこん キャベツ もやし こんにゃく А おひたし 五目きんぴら お祝いクレープ 25.2 さつま揚げ ごま塩 660 ぎゅうにゅう 牛乳 cas trぎ 米 麦 **み** ほうれん草 にんじん いわし 麦入りご飯 牛乳 いわしのごま味噌煮 もやし 9 (茶) 25. 2 味噌 あぶら じゃがいも 油 のり А キャベツ たまねぎ ごぼう 機切和え 藤樹と野菜のうま煮 18.9 影肉 **ほ** 干し<u>いたけ</u> 679 ぎゅうにゅう ぶたにく 豚肉 ほうれん草 もやし にんじん 麦入りご飯 牛乳 シューマイ あぶら ごま油 10 (金) 27.6 景族 みそ、味噌 異しいたけ はるさめ たけのこ А たまねぎ **・ジャージャー 本ーぼーとうふ 華風サラダ 麻婆豆腐 20.3 さとう砂糖 632 きゅうにゅう きゅうり 麦入りご飯 学乳 モロの和風マリネ 13 (月) 26.8 崑崙 なまあ 生揚げ にんじん ほ 干しいたけ グリーンピー かたくりに А 塩昆布あえ 生揚げと野菜の煮つけ 17.5 たけのこ 618 ぎゅうにゅう たまねぎ マッシュルーム にんじん パン マーガリン パン ジャム 牛乳 さけのホイル焼き 14 (火) 33.1 鬚屬 ほうれん草 ボンレスハム コーン じゃがいも 粉ふき イタリアンスープ 19. 2 端端 622 ぎゅうにゅう レスあじ もやし キャベツ こまつな 差入りご骸 準乳 とろあじレモン醤油煮 だいにん。ごぼう 27. 2 かつおぶし 15 (水) みそ味噌 にんじん こんにゃく А ごまあえ 味噌けんちん汁 16. 5 景簾 679 半乳 にんじん ほうれん草 まきい しょん きゅうにゅう さばの香辛焼き あぶら ごま油 16 (茶) 30.4 ぎゅうにく ごぼう Д さやいんげん ポン酢あえ 牛肉とごぼうの煮物 21.6 677 ぎゅうにゅう たまねぎ にんじん マッシュル・ ハヤシライス 牛乳 ゆで野菜 17 (金) ル こむぎこ マーガリン 小麦粉 20.2 影場 ほうれん草 もやし F トマト お祝いゼリー 20. 2 キャベツ 602 ぎゅうにゅう なの花 葉 わかめ キャベツ にんじん わかめご飯 牛乳 鶏肉の香味焼き 20 (育) 休等 20.5 製版 かつおぶし鰹節 さどう砂糖 Д もやし たけのこ バンサンスウ 若竹汁 あぶら ごま油 18.5 648 ぎゅうにゅう 米粉パンジャム 牛乳 こめこ 米粉パン にんじん たまねぎ にんにく ジャム 24. 4 ョーグルト じゃがいも 油 21 (火) ものします。 ほうれん草 もやし 揚げ学のトマトソテー アーモンドあえ 26 1 県産ヨーグルト アーモンド 620 ぎゅうにゅう 光 たまねぎ にんじん グリーンピーフ シーフードカレー 牛乳 ゆで野菜 22 (水) 25.8 いか えび キャベツ もやし じゃがいも ミニフィッシュ 15. 1 617 半乳 キャベツ もやし ねぎ ゆかりご飯 牛乳 豚肉と野菜の味噌炒め В 23 (紫) 27 味噌 お家 さどう砂糖 にんじん **早**しいたけ えのき わかめスープ 16.9 かたくりこ はるさめ 春雨 667 ギゅうにゅう ぎゅうにく 牛肉 あぶら 油 にんじん たまねぎ ミートソーススパゲッティ 牛乳 30. 2 蘇塚 かいそう 24 (金) F グリーンピース キャベツ もやし マーガリン ゼリー 海藻サラダーゼリー 19.4 613 ぎゅうにゅう 製肉 もやし キャベツ にんじん まざい はん ぎゅうじゅう 麦入りご飯 牛乳 ハンバーグ ゆで野菜 27 (月) 22.9 蘇塚 さとう砂糖 こまつな А わかめ たまねぎ じゃがいも じゃがいもの味噌汁 15.8 砕き 629 半乳 ボンレスハム たまねぎ ババロア ピザトースト 牛乳 野菜スープ 26.8 チーズ 28 (火) にんじん もやし D お光ババロア 26.7 637 ギゅうにゅう にんじん セルフ五首ご飯 牛乳 赤魚粕漬け 30 (太) 28. 7 あぶらあ 油揚げ あがお赤魚 こんにゃく 砂糖 かんぴょう ごぼう グリーンピース ごま酢あえ 海苔 17.8 海苔 ほうれん草 キャベツ

ニムセモヒ っニニラ ヘムニニラ ぱあい 献立は都合により変更になる場合があります。

は、豊郷地区で生産された食材です。

しこ。 かっこうきゅうがくねんひとりあ かっこうきゅうしょくしょくじょうしゅうじゅん ☆小学校中学年一人当たりの学校給食食事摂取基準 エネルギー650kcal たんぱく質21~32g、脂質14~21g、塩分2.0g です。

^{☆4}月 平均の摂取基準 エネルギー646kcal たんぱく質26.4g、脂質19.7g、塩分2.4g です。



4がつ こんだてよていひょう

宇都宮市立海道小学校

	給食回数9回 米飯回数6回 米粉パン1回 県産小麦パン0回									シ0回
ひづけ ランチル	こんだてめい	カロリー(kcal) タンパーク(g)		おも		ざ い		ょう		^{はいぜん} 配膳
	70 /2 0 00	にかん	た た た た た た た た か た か た か た か た か た か た	く 引になる	からた 体の	きょうし)調子をととの			から 力になる	パターン
17 (金)	ハヤシライス 「学乳」。 ゆで野菜 お祝いゼリー	677 20. 2 20. 2		ぶたICく 豚肉	たまねぎ トマト キャベツ	にんじん 行 ほうれん草	マッシュルーム もやし	zø::::::::::::::::::::::::::::::::::::	:: むぎ 表 マーガリン	E
20 (月)	わかめご飯 牛乳 鶏肉の香味焼き パンサンスウ 若竹汁	20. 5 18. 5		わかめ かつおぶし 鰹節	キャベツ もやし	にんじん たけのこ	文 校 菜の花	co 米 はSeeの 春雨 あがら ごま油	さぎ 麦 さひ糖	Α
21 (美)	来物パン ジャム 準乳 場げ芋のトマトソテー アーモンドあえ 算産ヨーグルト	648 24. 4 26. 1	ぎゅうにゅう 牛乳 ヨーグルト	ぶたにく 豚肉	にんじん キャベツ にんにく	たまねぎ もやし	5 ほうれん草 コーン	じゃがいも ぁぷ ら 油	ジャム アーモンド	D
22 (水)	シーフードカレー 牛乳 ゆで野菜 ミニフィッシュ	25. 8 15. 1	ぎゅうにゅう 牛乳 いか ミニフィッシュ	. 96	たまねぎ もやし	にんじん キャベツ	グリーンピース ブロッコリー	あぶら 油	むぎ 麦 じゃがいも	E
23 (木)	ゆかりご飯 特乳 豚肉と野菜の味噌炒め わかめスープ	27 16. 9		ぶたにく 豚肉 らふ 豆豆腐	キャベツ にんじん ピーマン	もやし ほ 干しいたけ	ねぎ えのき	zo: 米: あぶら 油 かたくりこ 片栗粉	なぎ 麦う糖 はるき雨	В
24 (金)	ミートソーススパゲッティ 牛乳 ************************************	30. 2 19. 4		ぎゅうにく 牛肉 かいそう 海薬	にんじん グリーンピース 文 菜の乾	たまねぎ キャベツ コーン	トマトもやし	めん 麺 マーガリン	あぶら 油 ゼリー	E
27 (月)	まざい しょう まゅうにゅう ままれ ままれ ままれ ままま ままま しゃがいもの味噌汁	22. 9 15. 8		対	キャベツこまつな	もやし たまねぎ	にんじん	a. ※ さとう 砂糖	支 麦 じゃがいも	Α
28 (火)	ピザトースト 牛乳 野菜スープ お米ババロア	26. 8 26. 7		ボンレスハム どりにく 鶏肉	たまねぎ にんじん	ピーマン キャベツ	マッシュルーム もやし		iiiar	D
30 (木)	せルフ五目ご飯	637 28. 7 17. 8		あぶらあ 油揚げ あかうお 赤魚	たけのこ かんぴょう ほうれん草		にんじん グリーンピース	こんにゃく あぶら 油	to 表 表 さむ 砂糖 しらたき	Α

が2~1時ん ちにはじゅん ☆4月 平均の摂取基準 エネルギー646kcal たんぱく質26.4g、脂質19.7g、塩分2.4g です。

