日付	主食		飲み物・主菜・副菜				主な材料			Iネルギー(k たんぱ< (g)
				肉・魚・卵・豆 1群	4乳・小魚・海藻 2群	緑黄色野菜 3群	その他の野菜・果物 4群	穀類・いも類5群	<u>油類</u> 6群	脂質(塩分(
2	麦入り ごはん	牛乳	 豚肉と野菜のみそいため	豚肉味噌	牛乳	にんじん	キャベツ ねぎ	米 麦	サラダ油 ごま油	80 26
一 月)		THE STATE OF THE S	バンサンスウ アセロラゼリー	体增			しいたけ チンゲン菜	砂糖 片栗粉	して出	21
3	麦入り	牛乳		たら	牛乳	にんじん	もやし ねぎ こまつな	春雨 米 麦	ごま	2.0 73
	ごはん	THE STATE OF THE S	「白身魚の三味焼き ごまあえ」 「味噌けんちん汁	豆腐 味噌			キャベツ だいこん ごぼう	砂糖 じゃがいも	サラダ油	33 14
火)	(i)		後またいせった			I= / I» /		こんにゃく	マーガリン	2.
4	チーズトースト	牛乳	ポークビーンズ 海藻サラダ	豚肉 大豆	 牛乳 チーズ	にんじん	たまねぎ 枝豆 キャベツ	小麦粉 じゃがいも	サラダ油	89 35
火)		() ž	おさつスティック	海草			きゅうり コーン	さつまいも	ごま ごま油	36 3.
IJ	麦入り ごはん	牛乳	鶏肉のごま味噌焼き	鶏肉 味噌 大豆	牛乳 こんぶ	にんじん	キャベツ きゅうり	米 砂糖	ごま サラダ油	84
木)		N K	塩こんぶあえ ひじきと大豆の煮物 1年生 1	さつま揚げ 油揚げ	ひじき			こんにゃく		3: 28 2.
G G	麦入り	牛乳	いわしの梅煮 おひたし 冒険活動 健	いわし	牛乳	ほうれん草	キャベツ ごぼう	米麦	ごま	82
· 金)	ごはん	HILK	11/100/個点 のしたし	さつま揚 豚肉		にんじん	だいこん オレンジ	砂糖 こんにゃく	サラダ油	3 2
<u>и</u> Э	キムチ	牛乳	田田さんびら オレフシ 代休 週間	豚肉	牛乳	にんじん	たけのこ しょうが	米 麦	ごま油	2. 74
	ごはん	THE THE	切干大根のぽん酢あえ	豆腐味噌	茎わかめ	小松菜	切干大根 だいこん ごぼう	砂糖 こんにゃく	ごま サラダ油	28 20
])	#3/9		7.5 5 5 B 5 B 5 B 5 B 5 B 5 B 5 B 5 B 5 B	ししゃも	牛乳	1- L 1 L	ねぎ キャベツ	米 麦	サラダ油	3. 83
Ο	麦入りごはん	牛乳	ししゃもフライ おひたし	生揚げ	十孔	にんじん	もやし	砂糖	ごま	30
火)	(I)	MILK	生揚の辛味炒め	豚肉			えのきたけ しょうが	片栗粉	ごま油	28 1.
1	朝焼きパン	牛乳	とちあいかジャム	白いんげん豆 ゆば	牛乳 脱脂粉乳	にんじん ほうれん草	とちあいか たまねき グリンピース	小麦粉 米粉	サラダ油 バター	87 34
/ K)	6	N K	白いんげん豆とゆばのクリーム煮 フレンチサラダ あじさいゼリー	鶏肉 えび			マッシュルームキャベツ			3C 2.
2	麦入り	牛乳	モロのから揚げたまってきます。	ŧΠ	牛乳	にら	しょうが	米 麦	サラダ油	78
木)	ごはん	HILK	もやしと二うのごまあえ (たまねぎ) 玉ねぎの味噌汁	油揚げ 味噌		にんじん	もやし かんぴょう	片栗粉 砂糖	ごま	31 20
-	五穀	牛乳	+=>- k) M+-31 /-	牛肉	 牛乳	にんじん	たまねぎ たまねぎ にんにく	米 五穀	サラダ油	2. 83
3	ごはん	Q	ゆで野菜の中華ごまドレッシングあえ 端立	豚肉 大豆		トマト アスパラガス	セロリー しょうが		バター	27 22
金)	#7/9	MILK	県民の日ゼリー	豆乳 豆乳			いちご	\\\ =		2.
6	麦入りごはん		「 豚肉のしょうが焼き ┃ ゅ _{産地消} ┃	豚肉 鶏肉	牛乳のり	にんじん 小松菜	キャベツ ごぼう	米 麦	ごま サラダ油	82 35
月)		何蓋	おひたし かみなり汁 アップ週間	豆腐 卵			かんぴょう ねぎ			25 2.
7	麦入り ごはん	牛乳 (しゅうまい(ポーク・えび)	豚肉 えび	牛乳	にんじん 小松菜	キャベツ もやし	米 麦 小麦粉	ごま ごま油	77 26
火)	(1)	N K	ナムル 牛肉とごぼうの煮物	牛肉		さやいんげん	ごぼう しょうが	こんにゃく 砂糖	サラダ油	20 2.
8	焼きそば	牛乳	おからドーナツ (4) 3年生		牛乳	かぼちゃ	キャベツ	小麦粉コーンスターチ	サラダ油	76
火)		HILK	ポークポトフ 修学旅行	いか えび なると		にんじん さやいんげん	もやし たまねぎ	じゃがいも		32
9	麦入り	牛乳	いかの松笠焼き	ベーコン いか	牛乳	にんじん	セロリー キャベツ にんにく	<u>砂糖</u> 米 麦	ごま油	3. 80
	ごはん		ゆで野菜のにんにく醤油あえ	豚肉さけ		小松菜	たまねぎ 枝豆 しょうが	じゃがいも しらたき	サラダ油	3: 18
木)	麦入り	牛乳	夏の肉じゃが さけふりかけ	豚肉	牛乳	にんじん	たまねぎ にんにく	砂糖 米 麦	サラダ油	2. 74
20	ごはん	Q	┫ スタミナ焼き わんたんスープ	ベーコン	1 50	ピーマン	しょうが キャベツ もやし	砂糖	J J J J / LLL	32
金)		MILK	· ·	0==		小松菜	ねぎ	わんたん		1 ⁻ 2.
23	麦入り ごはん	牛乳 ①	 セルフビビンバ丼 豆腐の中華スープ	豚肉 卵	 わかめ	にんじん 小松菜	にんにく もやし	米 麦 砂糖	ごま油 ごま	81 32
])		HILK	こがノししノハ弁 立陶の中華人一ノ	豆腐			大豆もやし ねぎ	片栗粉		27 2.
24	麦入り ごはん	牛乳	鶏肉の香味焼き チョレギ風サラダ	鶏肉 豚肉	牛乳 のり	にんじん 小松菜	しょうが にんにく キャベツ	米 麦	ごま油 ごま	80
火)		THE REPORT OF THE PERSON OF TH	韓国風味噌汁	豆腐味噌	茎わかめ		もやしねぎ			33 25 2.
25	揚げ	牛乳		きな粉	牛乳	にんじん	キャベツ	小麦粉	サラダ油	80
<u>'</u> K)	パン	HILK	セレクト揚げパン(抹茶orきな粉) 中華風味サラダ 和風カレースープ	ゆば 鶏肉		小松菜 パセリ	たまねぎ	砂糖 じゃがいも	ごま ごま油	30 27
26	麦入り	牛乳		豚肉	牛乳	にんじん	干ししいたけ	米 麦	サラダ油	3. 91
	ごはん	Q	▼セルフ高野豆腐 さばの味噌煮 磯辺あえ 冷凍みかん	凍り豆腐 油揚げ	のり	小松菜	枝豆 ごぼう キャベツ	砂糖 こんにゃく		35 29
大)	12000	十 四	ロンベン・ハコンベン・ハコンベン・ハコンベン・ハコンベン・ハコンベン・ハコンベン・ハコンベン・ハコンベン・ハコンベン・ハコン・ベート・ロー・ロー・ロー・ロー・ロー・ロー・ロー・ロー・ロー・ロー・ロー・ロー・ロー・	さば 味噌 ちくわ 卵	牛乳	にんじん	みかん だいこん	米 麦	サラダ油	2. 82
27	わかめごはん	牛乳	ちくわの二色揚げ 大根おろし	鶏肉	わかめ	小松菜	ごぼう	小麦粉	ソフタ油	30
金)	\odot	THE STATE OF THE S	さつま汁	豆腐 味噌	あおのり		ねぎ	じゃがいも こんにゃく		20 3.0
3O	かやく ごはん	牛乳	たっぱ でまる 内服人 お話給食	鶏肉 たこ油揚げ	牛乳	にんじん 小松菜	ごぼう しいたけ キャベツ	米 麦 小麦粉	ごま	79 32
])		N K		牛肉 豆腐			たまねぎ だいこん ねぎ	砂糖		22
)	」 ノの小麦粉は宇都宮産,牛乳は栃木県産です		1	!		中学生の学校		今月
※	都合に。	より,	献立を変更することがあります。				# OF SERVICE S	エネルギー(kca たんぱく質(g)		81 31
			と口の健康週間」「県民の日献立」「均	ul	- >.□□□□ .	[18.5~27.7	24

など行事給食がたくさんあります。お楽しみに♪

また,今年度から,年4回の宮っ子ランチに加え,各学校で旬の地場産物を使用した給食を宮っ子ランチとして月1回 実施しています。6月は宇都宮産玉ねぎを使用した「宮っ子ランチ(玉ねぎ)」を12日に実施します。

