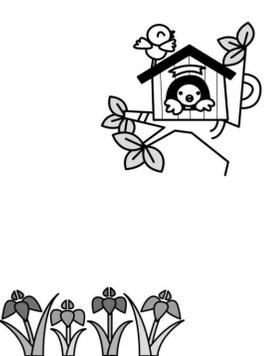


1日(月)	2日(火)	3日(水)	4日(木)	5日(金)			
<p>家庭訪問のため給食なし</p> 		<p>憲法記念日</p> 		<p>みどりの日</p> 			
<p>8日(月)</p> <p>牛乳 豚キムチ</p> <p>ごはん たらのごま揚げ・かしわ餅</p> <p>新献立です月</p> <p>豚肉 40, 白菜キムチ 40, 緑豆もやし 30, たまねぎ 30, こま油 1.5, 濃口醤油 1.5, 砂糖 1.5, ねりごま 1.5, にんにく 0.15</p> <p>蒸ししゅうまい 肉しゅうまい 2個</p> <p>ごはん かしわ餅 1個</p> <p>大豆の炒り煮</p> <p>炒り大豆 8, ちりめんじゃこ 0.3, 砂糖 2.3, 濃口醤油 0.75, 水 1.8</p> <p>こどもの日のソング</p> <p>(栄養価) 924 41.4 27.1</p>		<p>9日(火)</p> <p>牛乳 ポークチャップ</p> <p>ごはん マカロニサラダ</p> <p>豚肉 2切, 塩 0.1, こしょう 0.01, 油 0.5, たまねぎ 40, ホールコーン 5, ゆで塩 0.25, ハム 10, ケチャップ 3, ソース 2, 白ワイン 1.5, 砂糖 0.3</p> <p>マカロニ 12, ゆで塩 0.5, きゅうり 10, にんじん 10, ホールコーン 5, 油 0.25, ハム 10, ソース 2, ノンエッグマヨネーズ 0.7, 塩 0.02, こしょう 0.03</p> <p>キャベツとベーコンの炒め物</p> <p>ベーコン 8, キャベツ 40, 油 0.1, コンソメ 0.2, 塩 0.2, こしょう 0.02</p> <p>のりの佃煮</p> <p>のり佃煮 1袋</p> <p>(栄養価) 742 28.0 25.0</p>		<p>10日(水)</p> <p>アシドミルク カレーライス</p> <p>牛肉 20, にんにく 0.1, じゃがいも 30, たまねぎ 50, にんじん 15, 油 1, カレールウ 14, ソース 1, 塩 0.02, こしょう 0.03, ガラムマサラ 0.03, 水 90</p> <p>ごはん 野菜サラダ</p> <p>キャベツ 40, 緑豆もやし 15, きゅうり 15, にんじん 10, サウザンランドドレッシング 1袋</p> <p>福神漬け</p> <p>福神漬け 12</p> <p>ごはんにかけて食べましょう</p> <p>ヒレカツ</p> <p>ヒレカツ 1切, 揚げ油 3</p> <p>(栄養価) 731 22.1 16.2</p>		<p>11日(木)</p> <p>牛乳 鶏肉のから揚げ</p> <p>ごはん れんこんのきんぴら</p> <p>鶏肉 75, 土生姜 1.2, 濃口醤油 1.2, 酒 2.4, 片栗粉 6, 揚げ油 6</p> <p>れんこん 25, にんじん 10, つきこんじゃく 10, こま油 0.8, 濃口醤油 2, 砂糖 2, 削り節 0.2, 水 5</p> <p>茎わかめの炒め煮</p> <p>茎わかめ 15, にんじん 8, たまねぎ 20, 濃口醤油 0.5, 酒 0.5, 砂糖 0.8, 塩 0.1, こしょう 0.03, こま油 0.3</p> <p>無限ピーマン</p> <p>ピーマン 25, ツナ油漬け 15, こま油 0.6, 濃口醤油 1, みりん 0.6</p> <p>鮭そぼろ</p> <p>鮭フレーク 15, 酒 0.3, みつば 5, すりごま 1, 油 0.1, 塩 0.2</p> <p>いかのチリソース</p> <p>いか 40, 酒 0.8, にんにく 0.08, 土生姜 0.4, たまねぎ 0.16, ケチャップ 3.2, 濃口醤油 1.2, 酒 0.8, 砂糖 0.6, 豆板醤 0.06, 水 0.4, こま油 0.4, 片栗粉 0.8</p> <p>ごはんにかけて食べましょう</p> <p>(栄養価) 805 32.4 32.2</p>	
<p>15日(月)</p> <p>牛乳 さばの山椒揚げ</p> <p>いんげんの炒め物</p> <p>さば 1切, 濃口醤油 4, 酒 2, 緑豆もやし 20, 粉山椒 0.5, 片栗粉 6, 揚げ油 6, さやいんげん 8, 油 0.05, 塩 0.1, こしょう 0.01</p> <p>大豆の磯煮</p> <p>大豆 10, ひじき 0.5, うすあげ 5, にんじん 7, つきこんじゃく 5, 油 0.5, 砂糖 1.5, 濃口醤油 2, 削り節 1, 水 20</p> <p>ごはん 冷しゃぶサラダ</p> <p>豚肉 20, キャベツ 30, にんじん 15, きゅうり 15, 油 20, 香りごまドレッシング 1袋</p> <p>みたらし団子</p> <p>もち 3個, 濃口醤油 6, 砂糖 16, 水 10, 片栗粉 2</p> <p>(栄養価) 948 33.5 39.3</p>		<p>16日(火)</p> <p>牛乳 タコライス</p> <p>ごはん 大根サラダ</p> <p>豚ひき肉 40, クラッシュ大豆 10, たまねぎ 40, にんにく 0.2, 油 0.2, 塩 0.4, こしょう 0.01, ピーマン 15, ダイストマト缶 3, コンソメ 0.25, ケチャップ 6, チリペッパー 0.01, ソース 1.2, 濃口醤油 1.8</p> <p>大根 50, にんじん 10, 葉わかめ 5, ゆで塩 0.65, 和風ドレッシング 1袋</p> <p>ベビーチーズ</p> <p>ベビーチーズ 1個</p> <p>ごはんにかけて食べましょう</p> <p>カレーボール</p> <p>カレーボール 2個, 揚げ油 4</p> <p>(栄養価) 796 25.5 29.9</p>		<p>17日(水)</p> <p>中間テストのため給食なし</p>  <p>(栄養価) 819 28.2 27.1</p>			
<p>22日(月)</p> <p>牛乳 和風ハンバーグ</p> <p>もやしの炒め物</p> <p>ハンバーグ 1個, 大根 9, 砂糖 2, みりん 2, 濃口醤油 3, 緑豆もやし 20, 油 0.1, 塩 0.2, こしょう 0.02</p> <p>ベーコンポテト</p> <p>じゃがいも 50, たまねぎ 10, ベーコン 10, 油 0.5, 塩 0.2, こしょう 0.02</p> <p>ごはん 海藻サラダ</p> <p>キャベツ 30, きゅうり 12, ホールコーン 10, ゆで塩 0.5, 海藻ミックス 0.8, イタリアドレッシング 1袋</p> <p>ふりかけ</p> <p>ごんふりかけ 1袋</p> <p>(栄養価) 700 23.8 20.7</p>		<p>23日(火)</p> <p>牛乳 ソースカツ丼</p> <p>ごはん 鶏つくねのみそ汁</p> <p>ヒレカツ 2切, ゆで塩 6, 中濃ソース 7.5, 濃口醤油 3, みりん 3, 削り節 1.5, 水 7.5, キャベツ 30, ゆで塩 0.3</p> <p>大根 15, 干しわかめ 0.5, 鶏つくね 30, うすあげ 6, 青ねぎ 3, 削り節 3, みそ 12, 水 140</p> <p>野菜ソテー</p> <p>ベーコン 5, チンゲン菜 40, たまねぎ 10, にんじん 10, ホールコーン 5, 油 0.3, コンソメ 0.15, 塩 0.3, こしょう 0.02</p> <p>ごはんにのせて食べましょう</p> <p>(栄養価) 756 33.6 21.3</p>		<p>24日(水)</p> <p>ジョア(プレーン) 鶏肉のハーブ焼き</p> <p>にんじんの甘煮</p> <p>鶏肉 75, オリーブ油 0.5, ハーブ塩 30, にんじん 30, 砂糖 3, 塩 0.1, 水 10</p> <p>あじ 1切, 酒 1, 片栗粉 6, 揚げ油 6, たまねぎ 15, にんじん 4.5, ピーマン 3, 酢 6.5, 濃口醤油 6.5, 砂糖 2.5, 七味 0.01, 水 3</p> <p>キャベツとハムの炒め物</p> <p>ハム 8, キャベツ 40, 油 0.1, コンソメ 0.2, 塩 0.2, こしょう 0.02</p> <p>ごはん あじの南蛮漬け</p> <p>あじ 1切, 酒 1, 片栗粉 6, 揚げ油 6, たまねぎ 15, にんじん 4.5, ピーマン 3, 酢 6.5, 濃口醤油 6.5, 砂糖 2.5, 七味 0.01, 水 3</p> <p>パイン缶</p> <p>パイン缶 45</p> <p>(栄養価) 804 37.0 21.2</p>			
<p>29日(月)</p> <p>牛乳 いわしのかば焼き</p> <p>ごはん チンゲン菜のナムル</p> <p>いわし 1切, 酒 0.4, 片栗粉 4.8, 揚げ油 4.8, 濃口醤油 7, 砂糖 6.5, みりん 6, 水 0.6</p> <p>切り干し大根の炒め煮</p> <p>切り干し大根 4, うすあげ 3, にんじん 6.5, 油 0.3, 砂糖 1.5, 濃口醤油 2.2, 削り節 1, 水 30</p> <p>じゃがいものマヨネーズ焼き</p> <p>じゃがいも 50, ノンエッグマヨネーズ 0.7, 塩 3, こしょう 0.02</p> <p>1年生給食なし</p> <p>(栄養価) 751 25.9 23.6</p>		<p>30日(火)</p> <p>牛乳 豚肉とキャベツのみそ炒め</p> <p>ごはん ホキのパーベキューソース</p> <p>豚肉 40, キャベツ 65, にんじん 15, ピーマン 15, にんにく 0.15, みそ 4.5, 砂糖 3, 濃口醤油 3.7, 酒 1.5, こま油 0.5</p> <p>ホキ 1切, 塩 0.1, こしょう 0.01, 白ワイン 1, 片栗粉 6, 揚げ油 6, 濃口醤油 6, 酒 4, 砂糖 3, 青ねぎ 4, 土生姜 4, にんにく 0.1, のりごびューレ 16</p> <p>アーモンド</p> <p>アーモンド 1袋</p> <p>ごはんにかけて食べましょう</p> <p>(栄養価) 846 40.3 30.4</p>		<p>31日(水)</p> <p>牛乳 チキン南蛮</p> <p>ごはん 茎わかめのサラダ</p> <p>鶏肉 75, 塩 0.3, こしょう 0.02, にんにく 0.1, 片栗粉 6, 揚げ油 6, 砂糖 2.5, 酢 3.5, 濃口醤油 3, キャベツ 30, ゆで塩 0.3</p> <p>チキン南蛮</p> <p>鶏肉 75, 塩 0.3, こしょう 0.02, にんにく 0.1, 片栗粉 6, 揚げ油 6, 砂糖 2.5, 酢 3.5, 濃口醤油 3, キャベツ 30, ゆで塩 0.3</p> <p>春雨のひき肉炒め</p> <p>豚ひき肉 15, 春雨 7, たけのこ水煮 10, にら 5, 白ねぎ 3, 土生姜 0.5, にんにく 0.07, 酒 1, 濃口醤油 2, オイスターソース 0.5, 豆板醤 0.1, こま油 0.3, 塩 0.3, こしょう 0.02, 水 10</p> <p>新献立の紹介</p> <p>1日(月) 赤飯 つげさんコロッケ</p> <p>8日(月) かしわ餅</p> <p>26日(金) ほうれん草のオムレツ</p> <p>(栄養価) 803 29.8 30.7</p>			
<p>5月1日は 貝塚市市制施行 80周年記念日です</p> <p>給食では、お祝い献立として 赤飯とつげさんコロッケが出ます。</p> <p>赤飯にはお好みでごまおをかけて食べてください。</p> <p>コロッケには つげさんが 描かれています。</p>  <p>KAIZUKA CITY</p>							