



新献立の紹介

14日(水) みたらし団子(よもぎ)

20日(火) 磯香和え

22日(木) カリフラワーとブロッコリーのサラダ

23日(金) クーブイリチー

クーブイリチーとは沖縄県の郷土料理で
クーブは昆布、イリチーは炒め煮という意味です。



給食の感想や
要望はこちらの
QRコードから
お願ひします



8日(木)

始業式



9日(金)

牛乳

ごはん

から揚げ

ポテトサラダ

鶏肉	3切	ベーコン	10
土生姜	1.2	じゃがいも	50
淡口醤油	1.2	にんじん	20
濃口醤油	1.2	きゅうり	10
酒	2.4	ゆで塩	0.3
片栗粉	9	塩	0.3
揚げ油	6	こしょう	0.02

茎わかめの炒め煮

やみつきキャベツ

豚肉	15	キャベツ	30
にんじん	8	ソバ油漬け	5
たまねぎ	20	にんにく	0.2
茎わかめ	10	ごま油	0.8
砂糖	0.5	濃口醤油	0.5
油	0.5	砂糖	0.8
酒	2	塩	0.5
濃口醤油	2	こしょう	0.1
砂糖	0.8	ごま油	0.3
塩	0.1		
こしょう	0.03		
ごま油	0.3		



(栄養価) 872 32.3 36.6

12日(月)

牛乳

ごはん

成人の日



牛乳

ごはん

麻婆豆腐

チングン菜のナムル

豚のさわらしたまねぎだれ

白菜のサラダ

ピピンバ

かぼちゃひき肉フライ

チキンのトマトソース

ミニチカツ・

キャベツとハムのソテー

揚げようざ

ミルメーク

ミルメーク(ココア)

牛乳を入れて

飲みましょう

肉野菜炒め

牛乳

ごはん

牛乳

ましよつ。

——
そうさま！のあいさつをしましょう。