



	00/1	学藝保	F145	材料名(墨食) おやつ(午前)					2025			
曜日		日付	昼食	主にからだをつくるもの	主にからだの棚子を整えるもの	M科台(歴史) 全に競や力のもとになるもの	調味料	献立	献立	材料	+ :	栄養価
		Т	ねばねば丼	納豆・しらす	オクラ・コーン	米(国産)	だし・醤油・本みりん	牛乳.	セサミートースト	食パン・バター・白ごま	I	522 kca
			カリフラワーの華風和え		カリフラワー・人参・きゅうり	調合ごま油	醤油	1 30		黒ごま・砂糖	た	21.5 g
±	1	15 2	29 味噌汁	豆腐・赤みそ・白みそ	わかめ		だし		フルーツ (みかん)	みかん(缶詰)	牆	16.6 g
			麦茶				麦茶		牛乳	牛乳	Ca	324 mg
											塩	1.6 g
			白身魚のムニエル	たら		小麦粉・バター・油	塩・トマトケチャップ	牛乳	ぶどうかん	寒天・ぶどうジュース	I	413 kca
			ビーフンサラダ 3Bは	ツナフレーク	人参・きゅうり・コーン	ビーフン・調合ごま油	醤油		3Bは	砂糖	た	19.6 g
月	3	17 3	31 こはん 負 ひな祭りメニューです			米(国産)			オレンジのな祭りメニューです	オレンジ	牆	11.8 g
			味噌汁	豆腐・赤みそ・白みそ	わかめ・玉ねぎ		だし		牛乳	牛乳	Ca	268 mg
			タボ ・	597) * ch	1 . 7 10 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	7 (012 - 111 - 104 Thirt - 7 (10)	麦茶	LL 전1)	N/(= #)	塩	1.0 g
			肉みそスパゲティ	鶏ひき肉・赤みそ かつお節	しょうが・玉ねぎ・人参 白菜・ブロッコリー・人参	スパゲティ・オリーブ油・砂糖・でん粉 油・砂糖	本みりん・醤油醤油・酢	牛乳	塩おにぎり	米(国産) 塩	I fs	508 kca
火	4	18	白菜のおかかサラダスープ	ウインナー	わかめ・かぼちゃ	AB * US AIS	コンソメ		15++	バナナ	た脂	21.5 g
	-	18	麦茶	3133	1757-85-1514-5-6		麦茶		バナナ 牛乳	牛乳	Ca	13.4 g 265 mg
			夕 ボ				SC/K		十子	7-30	塩	1.6 g
			五目たまご焼	卵・ツナフレーク	さやいんげん・玉ねぎ・人参・しめじ	油・砂糖	醤油・本みりん・だし	牛乳	シュガートースト	食パン・バター	I	596 kca
水			切干大根のハリハリ和え	5<わ	切干大根・きゅうり・人参	調合ごま油・砂糖・白ごま	醤油・酢	1 20	2 1 71	砂糖	た	22.7 g
	5	19	ごはん			米(国産)			りんご	りんご	脂	26.9 g
			味噌汁	赤みそ・白みそ	玉ねぎ・オクラ	里芋	だし		牛乳	牛乳	Ca	312 mg
			麦茶				麦茶				塩	1.9 g
			チキンポトフ	鶏肉・ウインナー	人参・ブロッコリー・玉ねぎ・ドライパセリ	じゃが芋	コンソメ・塩	牛乳	しらすおにぎり	米(国産)・しらす	I	428 kca
木			コールスローサラダ		キャベツ・きゅうり・コーン・人参	砂糖•油	酢•醤油			醤油	た	17.3 g
	6		パンプキンロール			パンプキンロールパン			バナナ	バナナ	牆	13.0 g
			麦茶				麦茶		牛乳	牛乳	Ca	269 mg
											塩	1.6 g
			のり塩チキン	鶏肉	しょうが・あおさのり	油	料理酒・塩	牛乳	焼そば	焼きそば用麺・豚肉・玉ねぎ・人参・もやし	I	456 kca
金			ツナとほうれん草のソテー	ツナフレーク	ほうれん草・コーン・もやし・人参	油	コンソメ			キャベツ・油・中濃ソース・かつお節・あおさのり		20.5 g
	7	21	ではん 7Bは	Made + 1. 7 . 6 1. 7	40 4014 - 448	米(国産)	+-1		フラフラ 21日は	オレンジ	脂	11.9 g
			味噌汁 お楽しみメニューです	油揚げ・赤みそ・白みそ	わかめ・大根		だし 麦茶		牛乳 ぼたもちです	牛乳	Ca 塩	164 mg
			きつねうどん	油揚げ	わかめ・白ねぎ・だし昆布	うどん・砂糖	だし・醤油・本みりん・塩	牛乳.	甘味噌おにぎり	米(国産)・赤みそ	工	1.1 g 504 kca
			はんぺんのマヨネーズ焼	はんぺん	あおさのり	マヨネーズタイプ(卵不使用)	たび 昌旭 本の 970 星	T-56	日外唱のに合う	本みりん・砂糖	た	18.4 g
±	8	22	ブロッコリーのごま和え	1670 40	ブロッコリー・人参	白ごま・砂糖	醤油		パイン	パインアップル	脂	15.7 g
月			麦茶		7 - 7 - 7 - 7	200.04.2	麦茶		牛乳	牛乳	Ca	328 mg
			交 爪						7-30	1	塩	2.3 g
			豚肉のチャプチェ	豚肉	玉ねぎ・人参・ピーマン	緑豆春雨・油・砂糖・白ごま・調合ごま油	醤油・料理酒・本みりん	牛乳	キャロットパンケーキ	小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖	I	645 kca
			粉ふき芋		あおさのり	じゃが芋	塩			油・人参	た	21.9 g
	10	24	ごはん			米(国産)			オレンジ	オレンジ	脂	22.3 g
			味噌汁	油揚げ・赤みそ・白みそ	オクラ・かぼちゃ		だし		牛乳	牛乳	Ca	329 mg
			麦茶				麦茶				塩	1.4 g
			鶏肉のタルタル焼	鶏肉	玉ねぎ・ドライパセリ	小麦粉・油・マヨネーズタイプ(卵不使用)	塩	牛乳	ごま塩おにぎり	米(国産)・白ごま	工	517 kca
	1	0.5	グリーンサラダ		ブロッコリー・きゅうり・キャベツ・コーン	油・砂糖	酢・醤油			塩	た	21.7 g
火	11	25	ロールパン			パターロールパン			バナナ	バナナ	牆	20.7 g
			スープ		わかめ・玉ねぎ	さつま芋	コンソメ		牛乳	牛乳	Ca	256 mg
			麦茶	*I+			麦茶	LL 전1	+ - 4 9 4 - 1	1° 10' ±	塩	1.8 g
			さけの塩焼	さけ さつま揚げ・かつお節	小松菜・もやし・人参		塩醤油	牛乳	たこ焼風ポテト	じゃが芋・油・中濃ソース マヨネーズタイプ(卵不使用)・かつお節・あおさのり	I fs	439 kca
水	10	26	小松菜のお浸し	とうな物()・ハラの即	が松来・もほび・人参	米(国産)	2007年		りんご	りんご	た脂	23.3 g
	12	20	が記される。	納豆・赤みそ・白みそ	玉ねぎ・人参・豆苗	里芋	だし		牛乳	牛乳	Ca	13.5 g 292 mg
			麦茶	MB立・かのと・日のと	五196. 公司,亞田	±7	麦茶		十子	734	塩	1.9 g
		++	豚汁うどん	豚肉・ちくわ・油揚げ・赤みそ・白みそ	大根・人参・さやいんげん・だし昆布	うどん	だし・本みりん・醤油	牛乳	ツナおにぎり	米(国産)・ツナフレーク・砂糖	I	544 kca
			里芋の煮っころがし		7.5 2.7.7.7.7.7.7.6.5.6.18	里芋・砂糖	醤油・料理酒・だし	7-50		醤油・料理酒	た	23.9 g
木	13	27	ブロッコリーのしらす和え	しらす 27日は	プロッコリー		醤油		バナナ 27日は リクエストメニューです	パナナ	脂	15.4 g
			麦茶	リクエストメニューです			麦茶		牛乳	牛乳	Ca	323 mg
				***							塩	2.0 g
			カレーライス	豚肉	玉ねぎ・人参	米(国産)・じゃが芋・油・砂糖	カレーフレーク・トマトケチャップ・中濃ソース	牛乳	ビスコッティ	小麦粉・ベーキングパウダー・牛乳・砂糖	I	635 kca
			ひじきサラダ		ひじき・きゅうり・コーン・人参	砂糖・マヨネーズタイプ(卵不使用)	醤油・本みりん・だし		,	きな粉・レーズン・マーマレード・油	た	22.3 g
金	14	28	スープ		白菜・しめじ・オクラ		コンソメ		いよかん	いよかん	脂	22.2 g
			麦茶				麦茶		牛乳	牛乳	Ca	323 mg
	L	<u></u> [<u> </u>			塩	2.0 g
_								4 7 1 ±	/ TE Z RE (+1) 000 B-RE (RE) 4	70 - 12:	E+0.1/	

[★]発注の都合により、献立を変更することがあります。ご了承下さい。

栄養価の平均 エネルギー(エ)517kcal たんぱく質(た)20.9g 脂質(脂)17.3g カルシウム(Ca)281mg 食塩相当量(食塩)1.7g