

2 (月)	関東煮 きゅうりの梅風味 とら豆の煮もの 焼きのり	●関東煮	水	65
	【関東煮】①鶏肉は料理酒で下味をつける。こんにゃくはゆでる。あつあげは熱湯をかけ油ぬぎする。②けずりぶしでだしをとり、鶏肉、にんじん、だいこん、こんにゃく、じゃがいもの順に加えて煮る。③じゃがいもが半ば柔らかくなれば、あつあげ、ちくわを加え、砂糖、みりん、塩、うすくちしょうゆ、こいくちしょうゆで味つけして煮、「卵除去食」の分をとる。最後にうすら卵を加えて煮含める。【きゅうりの梅風味】①きゅうりはゆでるか、または、穴あきホテルパンに入れ、蒸しモード、10分間、焼き物機で蒸す。②梅肉、砂糖、米酢、うすくちしょうゆを合わせて煮、配缶時にきゅうりにかけ、あえる。【とら豆の煮もの】（A：焼き物機）①とら豆はミニバットに入れ、熱湯を加え、30分間ひたす。②①に砂糖、塩、うすくちしょうゆを加え、蒸し焼きモード、250℃で立ち上げ、調理温度150℃、90分間、焼き物機で煮る。（ふたをしたまま、しばらく味を含ませる）（B：釜）①とら豆は熱湯に30分間ひたす。（ふたをする）②とら豆は弱火で柔らかくなるまで煮る。（60分間以上）③とら豆が柔らかくなれば、砂糖で味つけして煮含め、塩、うすくちしょうゆを加えて煮る。（火をきってしばらく味を含ませる）【焼きのり】①焼きのりは1人1袋ずつである。	赤 鶏肉 26 料理酒 0.78 赤 うすら卵（水煮） 26 赤 ちくわ 19.5 黄 じゃがいも 32.5 こんにゃく 26 赤 あつあげ（冷） 26 緑 だいこん 52 緑 にんじん 13 黄 砂糖 1.3 みりん 1.3 塩 0.26 うすくちしょうゆ 3.9 こいくちしょうゆ 2.6 赤 けずりぶし 1.56	●きゅうりの梅風味 緑 きゅうり 39 緑 梅肉 0.65 黄 砂糖 0.39 米酢 0.26 うすくちしょうゆ 0.91 ●とら豆の煮もの 赤 とら豆（乾） 7.8 黄 砂糖 2.08 塩 0.13 うすくちしょうゆ 0.39 水(焼き物機) 33 水(釜) 20 ●焼きのり 赤 焼きのり（袋） 1.25	
ごはん牛乳				
除去食（卵）				
	エネルギー 723kcal たんぱく質 31.8g 脂質 16.7g 糖質 103.8g			
3 (火)	とうふのミートグラタン じゃがいもと野菜のスープ はっさく	●とうふのミートグラタン	●じゃがいもと野菜のスープ	
	【とうふのミートグラタン】①綿実油を熱し、にんにくを香りよくいため、牛ひき肉をいためる。更にたまねぎ、ピーマンの順にいため、湯、大豆を加えて煮る。②煮上がれば、とうふを加えて煮、塩、こしょう、ケチャップ、トマトピューレ、ウスターソースで味つけし、上新粉を加えて煮、ミニバットに入れ、パン粉をふり、焼きモード、270℃で立ち上げ、調理温度230℃、13分間、焼き物機で焼く。【じゃがいもと野菜のスープ】①鶏肉はワインで下味をつける。②湯をわかし、鶏肉、にんじん、だいこん、キャベツ、じゃがいもの順に加えて煮る。③煮上がれば、塩、こしょう、うすくちしょうゆ、チキンブイヨンで味つけし、最後にパセリを加えて煮る。【はっさく】①はっさくは1人1/4切ずつである。	赤 牛ひき肉 14 赤 とうふ（冷） 35 赤 大豆（粒状） 4.2 緑 たまねぎ 28 緑 ピーマン 7 緑 にんにく 0.14 黄 綿実油 0.7 塩 0.14 こしょう 0.042 ケチャップ 8.4 トマトピューレ 7 ウスターソース 1.4 黄 上新粉 4.2 黄 パン粉（米粉） 0.7 水 7	赤 鶏肉 26 ワイン（白） 0.78 黄 じゃがいも 32.5 緑 キャベツ 32.5 緑 だいこん 19.5 緑 にんじん 13 緑 パセリ 0.65 塩 0.35 こしょう 0.02 うすくちしょうゆ 1.2 チキンブイヨン 1.9 水 150 ●はっさく 緑 はっさく 51	
黒糖パン牛乳				
	エネルギー 738kcal たんぱく質 33.0g 脂質 21.0g 糖質 92.8g			
4 (水)	チキンカレーライス 金時豆と野菜のサラダ いちご	●チキンカレーライス	●金時豆と野菜のサラダ	
	【チキンカレーライス】①綿実油を熱し、にんにくを香りよくいため、鶏肉をいため、カレー粉をふり、いためる。更にたまねぎ、にんじんの順にいため、じゃがいも、湯を加えて煮る。②じゃがいもが半ば柔らかくなれば、塩、ローレル、カレールウの素で味つけして煮こむ。③配食時にご飯を盛りつけた上に②のカレーをかける。【金時豆と野菜のサラダ】①金時豆、キャベツ、コーンは各々ゆでるか、または、別の穴あきホテルパンに入れ、蒸しモード、10分間、焼き物機で蒸す。②砂糖、塩、こしょう、米酢、うすくちしょうゆを合わせて煮、火を止め、綿実油を加え、配缶時に①の材料にかけ、あえる。【いちご】①いちごは1人2コずつである。	赤 鶏肉 45.5 黄 じゃがいも 45.5 緑 たまねぎ 58.5 緑 にんじん 19.5 緑 にんにく 0.65 黄 綿実油 0.65 カレー粉 0.3 塩 0.2 ローレル 0.013 カレールウの素（米粉） 14.6 水 110	赤 金時豆（ドライパック） 6.5 緑 キャベツ 26 緑 コーン（冷） 6.5 黄 砂糖 0.91 塩 0.13 こしょう 0.013 米酢 0.91 うすくちしょうゆ 0.78 黄 綿実油 0.39 ●いちご 緑 いちご 25.5	
ごはん牛乳				
	エネルギー 719kcal たんぱく質 26.7g 脂質 14.7g 糖質 111.0g			
5 (木)	豚肉のたつたあげ 五目汁 よもぎだんご きな粉（袋・よもぎだんご）	●豚肉のたつたあげ	塩	0.46
	【豚肉のたつたあげ】①豚肉はしょうが汁、料理酒、こいくちしょうゆで下味をつける。②豚肉のつけ汁をきり、でん粉をまぶし、熱したなたね油であげる。【五目汁】①だしこんぶ、けずりぶしでだしをとり、鶏肉、にんじん、たまねぎ、はくさいの順に加えて煮る。②煮上がれば、塩、うすくちしょうゆで味つけし、最後に青ねぎを加えて煮る。【よもぎだんご】①砂糖、うすくちしょうゆ、湯を合わせて煮、水どきでん粉（でん粉重量の2倍量の水でとく）でとろみをつける。②よもぎだんごはゆでるか、または、穴あきホテルパンに入れ、蒸しモード、8分間、焼き物機で蒸す。③①の中によもぎだんごを入れてからめる。【きな粉（袋・よもぎだんご）】①きな粉は1人1袋ずつ添える。	赤 豚肉 60 緑 しょうが 1.5 料理酒 1.8 こいくちしょうゆ 1.56 黄 じゃがいもでん粉 12 黄 なたね油 9 ●五目汁 赤 鶏肉 6.5 緑 はくさい 45.5 緑 たまねぎ 32.5 緑 にんじん 13 緑 青ねぎ 6.5	うすくちしょうゆ 4.6 赤 だしこんぶ 0.6 赤 けずりぶし 2.3 水 150 ●よもぎだんご 黄 よもぎだんご 50 黄 砂糖 1.2 うすくちしょうゆ 0.6 黄 じゃがいもでん粉 0.36 水 12 ●きな粉（袋・よもぎだんご） 赤 きな粉（袋） 3	
ごはん牛乳				
	エネルギー 839kcal たんぱく質 31.7g 脂質 20.9g 糖質 128.2g			

栄養価は日本食品標準成分表2020年版(八訂)を基に算出しており、糖質は炭水化物から食物繊維総量を引いたものを表記しています。

6 (金)	さけのスパゲッティ キャベツときゅうりのサラダ おさつチップス 発酵乳	●さけのスパゲッティ	水	94.5
	[さけのスパゲッティ]①さけは流水解凍する。スパゲッティはかために塩ゆでし、綿実油をかける。②ベーコンはからいりし、綿実油を加え、にんじん、たまねぎの順にいため、湯を加えて煮る。③煮上がれば、さけ、マッシュルームを加え、こしょう、チキンブイオン、シチュールウの素で味つけし、最後にグリーンピース、スパゲッティを加えて煮る。[キャベツときゅうりのサラダ]①キャベツ、きゅうりは各々ゆでるか、または、別の穴あきホテルパンに入れ、蒸しモード、１０分間、焼き物機で蒸す。②砂糖、塩、ワインピネガーを合わせて煮、火を止め、綿実油を加え、配缶時に①の材料にかけ、あえる。[おさつチップス]①おさつチップスは１人１袋ずつである。[発酵乳]①発酵乳は１人１本ずつである。	赤 紅ざけ（フレーク） 27 赤 ベーコン 6.8 黄 スパゲッティ 40.5 黄 綿実油 1.22 緑 たまねぎ 60.8 緑 にんじん 13.5 緑 グリンピース（冷） 6.8 緑 マッシュルーム（水煮） 13.5 黄 綿実油 0.68 こしょう 0.027 チキンブイオン 1.08 シチュールウの素 10.8	※塩 1 ●キャベツときゅうりのサラダ 緑 キャベツ 26 緑 きゅうり 19.5 黄 砂糖 1.04 塩 0.26 ワインピネガー 1.04 黄 綿実油 0.39 ●おさつチップス 黄 おさつチップス（袋） 5 ●発酵乳 赤 発酵乳 70	
ミニコッパン牛乳	エネルギー 728kcal たんぱく質 31.4g 脂質 24.8g 糖質 85.4g			
9 (月)	ビーフケチャップライス（具） フライドポテト キャベツのスープ ダイスゼリー（みかん）	●ビーフケチャップライス（具）	こしょう	0.013
	[ビーフケチャップライス（具）]①綿実油を熱し、にんにくを香りよくいため、牛肉をいためる。更にたまねぎ、ピーマン、コーンの順にいためる。②いたまれば、ケチャップ、ウスターソース、塩、カレー粉、湯を加えて煮る。③配食時にご飯を盛りつけた上に②の具をかけ、喫食時に混ぜ合わせる。[フライドポテト]①じゃがいもは塩、こしょうで下味をつける。②じゃがいもは熱したなたね油であげる。[キャベツのスープ]①湯をわかし、にんじん、キャベツの順に加えて煮る。②煮上がれば、ウインナー、しめじを加えて煮、塩、こしょう、うすくちしょうゆ、チキンブイオンで味つけし、最後にパセリを加えて煮る。[ダイスゼリー（みかん）]①ゼリーは１人65gずつである。	赤 牛肉 39 緑 たまねぎ 32.5 緑 ピーマン 6.5 緑 コーン（冷） 6.5 緑 にんにく 0.65 黄 綿実油 0.39 ケチャップ 15.6 ウスターソース 0.65 塩 0.26 カレー粉 0.13 水 6.5 ●フライドポテト 黄 じゃがいも 52 塩 0.26	黄 なたね油 7.8 赤 ウインナー 26 緑 キャベツ 45.5 緑 にんじん 13 緑 パセリ 0.65 緑 しめじ 13 塩 0.25 こしょう 0.02 うすくちしょうゆ 1.2 チキンブイオン 1.9 水 150 ●ダイスゼリー（みかん） 緑 ゼリー（みかん） 65	
ごはん牛乳	エネルギー 848kcal たんぱく質 27.9g 脂質 25.4g 糖質 118.6g			
卒業祝い献立				
10 (火)	えびのチリソースいため 中華がゆ ソフト黒豆	●えびのチリソースいため	●中華がゆ	
	[えびのチリソースいため]①えびはゆで、料理酒で下味をつける。②綿実油を熱し、しょうが、にんにく、白ねぎ、トウバンジャンを香りよくいため、たまねぎ、えびの順にいためる。③いたまれば、砂糖、こいくちしょうゆ、ケチャップで味つけし、最後に水どきでん粉（でん粉重量の2倍量の水でとく）でとろみをつける。[中華がゆ]①しいたけ（乾）はもどす。②湯（しいたけ（乾）のもどし汁も使用）をわかし、米、にんじん、だいこん、しいたけ（乾）の順に加えて煮る。③煮上がれば、肉だんご、チンゲンサイを加えて煮、塩、うすくちしょうゆ、チキンブイオンで味つけし、最後にごま油を加えて煮る。[ソフト黒豆]①ソフト黒豆は１人１袋ずつである。	赤 えび 50.1 料理酒 1.5 緑 たまねぎ 35.8 緑 白ねぎ 4.3 緑 しょうが 0.43 緑 にんにく 0.43 黄 綿実油 0.72 トウバンジャン 0.06 黄 砂糖 0.57 こいくちしょうゆ 1.72 ケチャップ 7.2 黄 じゃがいもでん粉 0.29	赤 肉だんご 32.5 黄 精白米 13 緑 だいこん 32.5 緑 チンゲンサイ 26 緑 にんじん 6.5 緑 しいたけ（乾） 0.65 塩 0.23 うすくちしょうゆ 1.2 チキンブイオン 1.73 黄 ごま油 0.23 水 150 ●ソフト黒豆 赤 ソフト黒豆（袋） 8	
コッパン牛乳	エネルギー 767kcal たんぱく質 36.4g 脂質 24.6g 糖質 93.0g			
ソフトマーガリン				
11 (水)	鶏肉のハ丁みそだれかけ 五目汁 切干しだいこんのいため煮	●鶏肉のハ丁みそだれかけ	うすくちしょうゆ	4.6
	[鶏肉のハ丁みそだれかけ]①鶏肉は料理酒で下味をつける。②鶏肉は網なしホテルパンに入れ、蒸し焼きモード、２７０℃で立ち上げ、調理温度２３０℃、１５分間、焼き物機で焼く。③砂糖、みりん、ハ丁みそ、赤みそに湯を少しずつ加えて煮立て、水どきでん粉（でん粉重量の2倍量の水でとく）でとろみをつけ、配缶時に鶏肉にかける。[五目汁]①うすあげは熱湯をかけ、油ぬきする。②だしこんぶ、けずりぶしでだしをとり、たまねぎ、キャベツ、うすあげの順に加えて煮る。③煮上がれば、とうふ、しいたけ（生）を加えて煮、塩、うすくちしょうゆで味つけし、最後に青ねぎを加えて煮る。[切干しだいこんのいため煮]①切干しだいこんは十分にもみ洗いた後、ぬるま湯につけてもどす。だしこんぶ、けずりぶしでだしをとる。②綿実油を熱し、にんじん、切干しだいこんの順にいため、だしを加えて煮る。③煮上がれば、ちくわを加え、砂糖、みりん、うすくちしょうゆ、こいくちしょうゆで味つけして煮含める。（火をきってしばらく味を含ませる）	赤 鶏肉 70 料理酒 2.1 黄 砂糖 1.04 みりん 1.04 赤 ハ丁みそ 1.56 赤 赤みそ 1.04 黄 じゃがいもでん粉 0.26 水 7.8 ●五目汁 赤 とうふ（冷） 26 赤 うすあげ（冷） 6.5 緑 キャベツ 32.5 緑 たまねぎ 26 緑 青ねぎ 6.5 緑 しいたけ（生） 6.5 塩 0.46	赤 だしこんぶ 0.6 赤 けずりぶし 2.3 水 150 ●切干しだいこんのいため煮 赤 ちくわ 8 緑 にんじん 5 緑 切干しだいこん 4 黄 綿実油 0.5 黄 砂糖 1 みりん 0.5 うすくちしょうゆ 1.5 こいくちしょうゆ 1 赤 だしこんぶ 0.12 赤 けずりぶし 0.45 水 30	
ごはん牛乳	エネルギー 697kcal たんぱく質 34.7g 脂質 15.3g 糖質 101.7g			

12 (木)	さごしの塩こうじだれかけ さといもと野菜の含め煮 なのはなのおひたし かつおぶし (袋・なのはなのおひたし)	●さごしの塩こうじだれかけ	みりん	1.3
	[さごしの塩こうじだれかけ]①さごしは網を敷いたホテルパンにならべ、蒸し焼きモード、270℃で立ち上げ、調理温度230℃、15分間、焼き物機で焼く。②みりん、塩こうじ、湯を合わせて煮立て、最後にゆずを加えて煮、配缶時にさごしにかける。[さといもと野菜の含め煮]①つなこんにゃくはゆでる。②けずりぶしでだしをとり、鶏肉、にんじん、たまねぎ、つなこんにゃく、さといもの順に加えて煮る。③煮上がれば、しめじを加えて煮、砂糖、みりん、塩、うすくちしょうゆ、こいくちしょうゆで味つけて煮含め、最後にさんどまめを加えて煮る。[なのはなのおひたし]①はくさい、なのはなは各々ゆでる。②けずりぶしでだしをとり、砂糖、うすくちしょうゆで味つけし、配缶時に①の材料にかけ、あえる。[かつおぶし (袋・なのはなのおひたし)]①かつおぶしは1人1袋ずつ添える。	赤 さごし 60 みりん 0.5 塩こうじ 2 緑 ゆず (果汁) 0.5 水 2 ●さといもと野菜の含め煮 赤 鶏肉 14 黄 さといも (冷) 42 つなこんにゃく 21 緑 たまねぎ 42 緑 にんじん 21 緑 さんどまめ (冷) 14 緑 しめじ 14 黄 砂糖 1.3	塩 0.13 うすくちしょうゆ 3.9 こいくちしょうゆ 3.25 赤 けずりぶし 1.3 水 56 ●なのはなのおひたし 緑 はくさい 26 緑 なのはな 19.5 黄 砂糖 0.39 うすくちしょうゆ 1.95 赤 けずりぶし 0.065 水 2.6 ●かつおぶし (袋・なのはなのおひたし) 赤 かつおぶし (袋) 1	
	エネルギー 706kcal たんぱく質 33.3g 脂質 15.2g 糖質 104.4g			
16 (月)	いわしフライ みそ汁 ほうれんそうのごまあえ まっ茶大豆	●いわしフライ	赤 だしこんぶ	0.6
	[いわしフライ]①いわしフライは冷凍のまま熱したなたね油で十分にあげる。(油の温度は170℃) [みそ汁]①だしこんぶ、けずりぶしでだしをとり、にんじん、だいこん、たまねぎの順に加えて煮る。②煮上がれば、もやしを加えて煮、赤みそ、白みそで味つけし、最後に青ねぎを加えて煮る。[ほうれんそうのごまあえ]①いりごまはいる。②ほうれんそうはゆでる。③すりごま、砂糖、うすくちしょうゆを合わせて煮、配缶時にほうれんそうにかけ、いりごまをふり、あえる。[まっ茶大豆]①まっ茶大豆は1人1袋ずつである。	赤 いわしフライ 50 黄 なたね油 8 ●みそ汁 緑 だいこん 39 緑 たまねぎ 32.5 緑 にんじん 13 緑 ブラックマッペもやし 13 緑 青ねぎ 6.5 赤 赤みそ 11.5 赤 白みそ 4.6	赤 けずりぶし 2.3 水 150 ●ほうれんそうのごまあえ 緑 ほうれんそう 39 黄 すりごま (白) 0.39 黄 砂糖 0.39 うすくちしょうゆ 1.56 黄 いりごま (白) 0.39 ●まっ茶大豆 赤 まっ茶大豆 (袋) 6	
	エネルギー 771kcal たんぱく質 27.0g 脂質 22.7g 糖質 109.2g			
17 (火)	豚肉の香味焼き カレースープ カリフラワーとコーンのサラダ	●豚肉の香味焼き	緑 マッシュルーム (水煮)	13
	[豚肉の香味焼き]①豚肉はワイン、塩、こしょう、オールスパイス、ウスターソース、綿実油で下味をつける。②①の豚肉にピーマンを加えて混ぜ合わせる。③②の材料は網なしホテルパンに入れ、蒸し焼きモード、270℃で立ち上げ、調理温度220℃、15分間、焼き物機で焼く。[カレースープ]①綿実油を熱し、牛肉をいためる。更になんじん、たまねぎの順にいため、じゃがいも、湯を加えて煮る。②煮上がれば、マッシュルームを加えて煮、塩、チキンブイヨン、カレールウの素で味つけし、「大豆除去食」の分をとる。最後にむきえだまめを加えて煮る。[カリフラワーとコーンのサラダ]①カリフラワー、コーンは各々ゆでる。②砂糖、塩、米酢、うすくちしょうゆを合わせて煮、火を止め、綿実油を加え、配缶時に①の材料にかけ、あえる。	赤 豚肉 52 緑 ピーマン 13 ワイン (白) 1.56 塩 0.26 こしょう (粗挽) 0.026 オールスパイス 0.052 ウスターソース 1.56 黄 綿実油 0.65 ●カレースープ 赤 牛肉 19.5 黄 じゃがいも 26 緑 たまねぎ 39 緑 にんじん 13 緑 むきえだまめ (冷) 6.5	黄 綿実油 0.65 塩 0.12 チキンブイヨン 1.2 カレールウの素 (米粉) 9.2 水 150 ●カリフラワーとコーンのサラダ 緑 カリフラワー 32.5 緑 コーン (冷) 6.5 黄 砂糖 0.65 塩 0.13 米酢 0.91 うすくちしょうゆ 0.39 黄 綿実油 0.52	
	エネルギー 824kcal たんぱく質 35.1g 脂質 30.9g 糖質 90.6g			
18 (水)	豚肉とれんこんのオイスターソース焼き 鶏肉とあつあげのうま煮 デコボン	●豚肉とれんこんのオイスターソース焼き	緑 たまねぎ	26
	[豚肉とれんこんのオイスターソース焼き]①豚肉はしょうが汁、にんにく、オイスターソース、こいくちしょうゆ、綿実油で下味をつける。れんこんはさっと水にさらしてあくをぬく。②①の豚肉にれんこんを加えて混ぜ合わせる。③②の材料は網なしホテルパンに入れ、蒸し焼きモード、270℃で立ち上げ、調理温度220℃、15分間、焼き物機で焼く。[鶏肉とあつあげのうま煮]①鶏肉は料理酒で下味をつける。あつあげは熱湯をかけ油ぬきする。たけのこはゆでる。②綿実油を熱し、鶏肉をいためる。更になんじん、たまねぎ、たけのこの順にいため、湯を加えて煮る。③煮上がれば、あつあげ、はくさいを加えて煮、塩、こしょう、こいくちしょうゆ、中華スープの素で味つけし、さんどまめを加えて煮、最後に水どきでん粉 (でん粉重量の2倍量の水でとく) でとろみをつける。[デコボン]①デコボンは1人1/4切ずつである。	赤 豚肉 63 緑 れんこん 14 緑 しょうが 0.56 緑 にんにく 0.28 オイスターソース 1.68 こいくちしょうゆ 1.4 黄 綿実油 0.7 ●鶏肉とあつあげのうま煮 赤 鶏肉 39 料理酒 1.17 赤 あつあげ (冷) 39 緑 はくさい 39	緑 たけのこ (水煮) 19.5 緑 にんじん 19.5 緑 さんどまめ (冷) 13 黄 綿実油 0.65 塩 0.39 こしょう 0.026 こいくちしょうゆ 3.9 中華スープの素 0.39 黄 じゃがいもでん粉 1.3 水 62.4 ●デコボン 緑 デコボン 44	
	エネルギー 876kcal たんぱく質 47.0g 脂質 28.1g 糖質 99.7g			

19 (木)	まぐろのねぎしょうゆかけ みそ汁 高野どうふのいり煮	●まぐろのねぎしょうゆかけ	赤 だしこんぶ	0.6
	[まぐろのねぎしょうゆかけ]①まぐろは綿実油をひいた網なしホテルパンに入れ、蒸し焼きモード、270℃で立ち上げ、調理温度230℃、15分間、焼き物機で焼く。②白ねぎ、砂糖、みりん、こいくちしょうゆ、湯を合わせて煮立て、配缶時にまぐろにかける。[みそ汁]①ごぼうはさっと水にさらしてあくをぬく。②だしこんぶ、けずりぶしでだしをとり、ごぼう、たまねぎ、はくさい、じゃがいもの順に加えて煮る。③煮上がれば、赤みそ、白みそで味つけし、最後にみつばを加えて煮る。[高野どうふのいり煮]①ひじきはたっぷりのぬるま湯でもどす。だしこんぶ、けずりぶしでだしをとる。②綿実油を熱し、豚ひき肉をいためる。更になんじん、ひじきの順にいため、だしを加えて煮る。③煮上がれば、砂糖、塩、うすくちしょうゆで味つけし、グリンピースを加えて煮、高野どうふを一度に加えて煮る。	赤 まぐろ 52.5	赤 けずりぶし 2.3	
		緑 白ねぎ 4.5	水 150	
		黄 砂糖 0.75	●高野どうふのいり煮	
ごはん		みりん 1.5	赤 豚ひき肉 13	
		こいくちしょうゆ 3	赤 高野どうふ(粉末) 7.8	
		水 2.25	緑 にんじん 6.5	
		黄 綿実油 0.75	緑 グリンピース(冷) 3.9	
牛乳		●みそ汁	赤 ひじき 0.65	
		黄 じゃがいも 26	黄 綿実油 0.13	
		緑 はくさい 45.5	黄 砂糖 1.17	
		緑 たまねぎ 32.5	塩 0.13	
		緑 ごぼう 13	うすくちしょうゆ 1.95	
		緑 みつば 3.9	赤 だしこんぶ 0.156	
		赤 赤みそ 11.5	赤 けずりぶし 0.585	
		赤 白みそ 4.6	水 39	
23 (月)	チキンレバーカツ ケチャップ煮 キャベツのサラダ	●チキンレバーカツ	塩 0.42	
	[チキンレバーカツ]①チキンレバーカツは冷凍のまま熱したなたね油で十分にあげる。(油の温度は170℃)[ケチャップ煮]①豚肉はワインで下味をつける。②綿実油を熱し、豚肉をいためる。更になんじん、たまねぎの順にいため、じゃがいも、トマトピューレ、湯を加えて煮る。③じゃがいもが半ば柔らかくなれば、砂糖、塩、こしょう、ローレル、ケチャップ、チキンブイヨンで味つけして煮、最後にさんどまめを加えて煮る。[キャベツのサラダ]①キャベツはゆでるか、または、穴あきホテルパンに入れ、蒸しモード、10分間、焼き物機で蒸す。②砂糖、塩、米酢を合わせて煮、火を止め、綿実油を加え、配缶時にキャベツにかけ、あえる。	赤 チキンレバーカツ 60	こしょう 0.014	
		黄 なたね油 9	ローレル 0.042	
		●ケチャップ煮	ケチャップ 11.2	
黒糖パン		赤 豚肉 21	チキンブイヨン 0.84	
		ワイン(白) 0.6	水 70	
		黄 じゃがいも 49	●キャベツのサラダ	
		緑 たまねぎ 56	緑 キャベツ 39	
牛乳		緑 にんじん 28	黄 砂糖 0.91	
		緑 さんどまめ(冷) 14	塩 0.26	
		黄 綿実油 0.42	米酢 0.91	
		トマトピューレ 28	黄 綿実油 0.39	
		黄 砂糖 0.56		
		エネルギー 717kcal たんぱく質 36.8g 脂質 15.0g 糖質 101.9g		
		エネルギー 860kcal たんぱく質 34.0g 脂質 30.0g 糖質 100.5g		

黄：主にエネルギーのもとになる食品

(穀類、いも、油脂、砂糖、種実類)

赤：主に体をつくるもとになる食品

(乳、肉、卵、魚、豆、海そう類)

緑：主に体の調子を整えるもとになる食品

(野菜、果物、きのこ類)

給食実施日やひと月の実施回数は、各学校、学年によって異なります。献立の内容は予定のため、変更されることがあります。

3月17日 (火)

感謝の気持ちで食べよう

「いただきます」
わたたちの食生活は、動物や植物の命をいただくことで成り立っています。

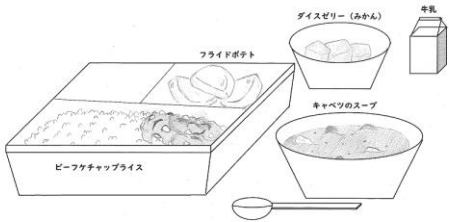


「ごちそうさま」
食事ができあがるまでには、多くの人たちが関わっています。毎日、食事ができることに感謝の気持ちをもって食べましょう。

「カレースープ」は、「大豆」の除去食対応献立です。

3月9日 (月)

卒業おめでとうございます

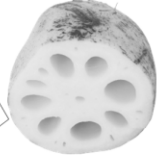


新たな道路へと羽ばたく3年生の卒業を祝う気持ちが込められています。
今までの給食を思い出していただきますよう。

3月18日 (水)

れんこんは、浅い沼地などで栽培されています。私たちが食べているれんこんは、「蓮(はす)」という植物の地下茎(地中にある茎)の部分です。

れんこんの穴は、呼吸するための空気を送り込む通気口の役割を果たしています。



なにわの伝統野菜に「河内れんこん」があります。
ねば 粘り気があるのが特徴です。