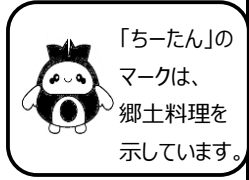


○アレルギー表示について  
アレルギーは、表示義務食品・推奨食品にあわせて28品目を表示しています。

| 表示義務8品目                           | 推奨20品目  |
|-----------------------------------|---|
| 卵・乳・小麦・えび・かに<br>落花生(ピーナッツ)・そば・くるみ | あわび・いか・いくら・さけ・さば・牛肉・鶏肉・豚肉・ゼラチン・大豆・ごま<br>アーモンド・カシューナッツ・オレンジ・キウイフルーツ・バナナ・もも・りんご・まつたけ・やまいも |

- ★しょうゆは(小麦・大豆)、みそは(大豆)、酢は(小麦)、油は(大豆)の成分を含んでいます。表示はしていません。
- ★ノンエッグマヨネーズ、ウスターソースは(大豆・りんご)の成分を含んでいます。表示はしていません。
- ★海藻類(あおさ・アーサ、もずく、ひじき)、しらす、チリメン、カエリ(小魚)などは、えび・かにの混入の可能性があります。
- ※天候やその他の都合により、献立の変更や食材を変更することがあります。
- ★予定献立表、食育だより等は、ホームページでダウンロードできます。



給食から、どんなことを学びましたか？

卒業や進級など節目を迎える時期となりました。給食は、「心と体の栄養になるように」「おいしく安心して食べられるように」など、たくさんの思いを込めて作っています。皆さんは、給食を食べながら、どんなことを感じ、学んだのでしょうか？今年度の給食もあと少しで終わりです。この1年を振り返るとともに、残りの日々も給食をしっかりと食べて、元気に学校生活を送ってほしいと思います。



☆給食目標☆  
1年間の反省をしよう

☆栄養目標☆  
健康を考えた食事ができたか見直そう



- ☆今月のこだわり献立☆
- 1日(金) ひな祭り献立
  - 5日(火) 受験応援献立  
献立名に気持ちを込めて♡
  - 8日(金) 中3卒業祝い献立  
手作りピザトースト・スコーン
  - ★印は中3リクエストメニュー



|                    |       |          |       |        |    |        |      |         |
|--------------------|-------|----------|-------|--------|----|--------|------|---------|
| 1食当たりの栄養価(小学校) 基準値 | エネルギー | 650 Kcal | たんぱく質 | 26.8 g | 脂質 | 18.0 g | 炭水化物 | 95 g    |
| 1食当たりの栄養価(中学校) 基準値 | エネルギー | 830 Kcal | たんぱく質 | 34.2 g | 脂質 | 25.0g  | 炭水化物 | 121.3 g |

| 日            | 献立名            | 赤の食品<br>体の組織つくる<br>たんぱく質・無機質 | 黄の食品<br>エネルギーとなる<br>炭水化物・脂質            | 緑の食品<br>体の調子を整える<br>ビタミン類                               | その他調味料など  | 欠食 |
|--------------|----------------|------------------------------|--|---|---|----|
| 1日(金)        | 牛乳             | 牛乳                           |  |   |   |    |
|              | お花見ごはん         | 鶏肉 油揚げ(大豆)                   | 米 ごま 砂糖                                | 人参 絹さや しいたけ<br>れんこん かんぴょう<br>竹の子                        | みりん 醤油 塩 かつおだし<br>チキンブイヨン(鶏)<br>ちらし寿司のもと<br>(小麦・大豆・鶏) |    |
|              | あさりのうしお汁       | あさり 豆腐(大豆) わかめ               |  | 大根 菜の花 たけのこ   | 醤油 酒 塩 だし昆布<br>かつおだし                                  |    |
|              | 魚の塩こうじ焼き       | さば                           |  |   | 塩こうじ  |    |
|              | ★もものタルト        | 豆乳 大豆粉                       | 砂糖 米粉 ショートニング<br>油 ぶどう糖 水あめ<br>コーンフラワー | ももピューレ  |   |    |
|              | 一食当たりの栄養価(小)   | I補給 - 650 kcal               | たんぱく質 25.3 g                           | 脂質 23.5 g   | 炭水化物 83.2 g   |    |
| 一食当たりの栄養価(中) | I補給 - 756 kcal | たんぱく質 29.9 g                 | 脂質 27.3 g                              | 炭水化物 97.5 g   |   |    |
| 4日(月)        | 牛乳             | 牛乳                           |  |   |   |    |
|              | 春野菜の和風パスタ      | ベーコン(豚)                      | スパゲティー(小麦) 油<br>オリーブ油                  | キャベツ 玉ねぎ しめじ<br>赤パプリカ たけのこ<br>アスパラ マッシュルーム<br>木くらげ にんにく | 醤油 塩 かつおだし  |    |
|              | ★フライドポテト       |                              | じゃがいも 油                                |   | 塩 コショウ<br>ガーリックパウダー                                   |    |
|              | かぼちゃサラダ        | 青えんどう豆 ひよこ豆<br>レッドキドニー       | ノンエッグマヨネーズ                             | かぼちゃ きゅうり コーン   | 塩   |    |
|              | (中3) すだちゼリー    |                              | ぶどう糖 水あめ 砂糖                            | すだち果汁   |   |    |
|              | 一食当たりの栄養価(小)   | I補給 - 509 kcal               | たんぱく質 18.4 g                           | 脂質 21.2 g   | 炭水化物 64.5 g   |    |
| 一食当たりの栄養価(中) | I補給 - 637 kcal | たんぱく質 21.6 g                 | 脂質 24.8 g                              | 炭水化物 87.8 g   |   |    |

| 日                            | 献立名                                  | 赤の食品<br>体の組織つくる<br>たんぱく質・無機質             | 黄の食品<br>エネルギーとなる<br>炭水化物・脂質                                   | 緑の食品<br>体の調子を整える<br>ビタミン類                | その他調味料など   | 欠食  |
|------------------------------|--------------------------------------|--|---|--|--|---|
| 5日<br>(火)<br>受験応援献立          | 牛乳                                   | 牛乳                                       |   |  |  |   |
|                              | う<br>受カレーピラフ<br>(う<br>受かれー！)         | ウインナー(豚)                                 | 米 バター(乳) 油  | 人参 玉ねぎ ビーマン<br>赤パプリカ コーン<br>マッシュルーム にんにく | 塩 コショウ カレー粉<br>チキンブイヨン(鶏)  | がんばれ<br>受験生!<br> |
|                              | ガルバンゾースープ<br>(がんばるぞー！)               | ベーコン(豚) ひよこ豆<br>レンズ豆                     | じゃがいも 油   | キャベツ 人参 玉ねぎ<br>セロリー パセリ                  | 醤油 塩 コショウ 豚骨(豚)<br>チキンブイヨン(鶏)  |   |
|                              | ほし<br>星のコロッケ<br>(ごかく ごうかく<br>五角→合格)  | 鶏肉 豚肉                                    | じゃがいも ラード(豚脂)<br>水あめ 砂糖 でん粉<br>コーンフラワー 小麦粉<br>パン粉(小麦) 大豆油(大豆) | 玉ねぎ                                      | 塩  |   |
|                              | くだもの(いよかん)<br>(いよかん<br>よかん<br>いい予感！) |  |   | いよかん                                     |  |   |
|                              | 一食当たりの栄養価(小)                         | I礼ギ - 551 kcal                           | たんぱく質 17.9 g  | 脂質 19.1 g                                | 炭水化物 76.9 g  |   |
| 一食当たりの栄養価(中)                 | I礼ギ - 675 kcal                       | たんぱく質 21.3 g                             | 脂質 22.4 g   | 炭水化物 96.5 g                              |  |   |
| 6日<br>(水)                    | 牛乳                                   | 牛乳                                       |   |  |  | 中3  |
|                              | ちゅうがっこう<br>(中学校)<br>てづく<br>手作りピザトースト | チーズ(乳)                                   | 食パン(小麦・乳・大豆)  | ビーマン 玉ねぎ<br>マッシュルーム                      | ケチャップ<br>ピザソース(大豆)   |   |
|                              | よう しょう<br>(幼・小)コッペパン                 | 脱脂粉乳(乳)                                  | ショートニング(大豆)<br>砂糖 小麦粉   |  | イースト 塩   |   |
|                              | はくさい<br>白菜のクリーム煮                     | 鶏肉 白花豆 大福豆<br>脱脂粉乳(乳) 生クリーム(乳)           | じゃがいも 小麦粉<br>バター(乳) 油   | 玉ねぎ 人参 白菜<br>ほうれん草 しめじ                   | チキンブイヨン(鶏)<br>ホワイトルウ<br>(小麦・大豆・乳・鶏・牛)<br>塩 コショウ  |   |
|                              | はなやさい<br>花野菜ソテー                      | ウインナー(豚)                                 | 油   | ブロッコリー 人参 コーン<br>カリフラワー にんにく             | 醤油 塩 コショウ  |   |
|                              | よう しょう<br>(幼・小)<br>くろまめ<br>黒豆きなこクリーム | 乳 黒豆きな粉 ごま                               | 油 砂糖 ぶどう糖 水あめ   |  |  |   |
| 一食当たりの栄養価(小)                 | I礼ギ - 726 kcal                       | たんぱく質 26.4 g                             | 脂質 31.8 g   | 炭水化物 84 g                                |  |   |
| 一食当たりの栄養価(中)                 | I礼ギ - 869 kcal                       | たんぱく質 36 g                               | 脂質 36.9 g   | 炭水化物 100.2 g                             |  |   |
| 7日<br>(木)                    | 牛乳                                   | 牛乳                                       |   |  |  | 中3  |
|                              | きびごはん                                |  | 米 もちきび  |  |  |   |
|                              | おきなわふうにつ<br>沖繩風煮付け                   | 豚ソーキ 厚揚げ(大豆)<br>ちきあげ(大豆) 昆布              | 砂糖 油  | 大根 人参 こんにゃく<br>ごぼう しいたけ 生姜               | 醤油 みりん 塩 かつおだし<br>酒  |   |
|                              | なつとこ<br>小魚の<br>こくとう<br>黒糖がらめ         | カエリ(小イワシ)                                | アーモンド ごま 黒糖<br>カシューナッツ<br>はちみつ                                |  | 醤油 みりん   |   |
|                              | たいみそ                                 | 米みそ(大豆) たいすり身                            | 砂糖 でん粉  |  | 塩  |   |
|                              | 一食当たりの栄養価(小)                         | I礼ギ - 677 kcal                           | たんぱく質 26.7 g  | 脂質 25.5 g                                | 炭水化物 89.1 g  |   |
| 一食当たりの栄養価(中)                 | I礼ギ - 822 kcal                       | たんぱく質 31.8 g                             | 脂質 29.8 g   | 炭水化物 110.6 g                             |  |   |
| 8日<br>(金)<br>中3給食最終日<br>特別献立 | 牛乳                                   | 牛乳                                       |   |  |  | 卒業おめでとう!<br>   |
|                              | むぎ<br>麦ごはん                           |  | 米 麦   |  |  |   |
|                              | ★ビーフシチュー                             | 牛肉 白花豆 大福豆                               | 油 じゃがいも 小麦粉<br>バター(乳)   | にんにく 生姜 人参 玉ねぎ<br>マッシュルーム トマト<br>ブロッコリー  | デミグラスソース(小麦・鶏)<br>ハヤシルウ(小麦・大豆・牛)<br>赤ワイン トマトピューレ<br>ケチャップ ウスターソース<br>塩 チキンブイヨン(鶏)<br>ウージパウダー |   |
|                              | はながたとうふ<br>花型豆腐ハンバーグ                 | 鶏肉 大豆 おから(大豆)<br>豆腐(大豆)                  | 油 砂糖 でん粉  | 人参 玉ねぎ 生姜<br>にんにく                        | 塩  |   |
|                              | イタリアンサラダ                             | ツナ(まぐろ) レンズ豆                             |   | 赤パプリカ きゅうり<br>キャベツ コーン                   | イタリアンドレッシング  |   |
|                              | (中3)オレンジジュース                         |  |   | パレンシアオレンジ                                |  |   |
| ミルクパン                        | 牛乳 卵                                 | 小麦粉 砂糖<br>マーガリン ライ麦粉<br>ショートニング(大豆)      |   | イースト 塩                                   |  |   |
| そつぎょういわ<br>卒業 お祝いケーキ         | 乳 卵                                  | 小麦粉 砂糖 水あめ<br>油脂 ぶどう糖 でん粉<br>ショートニング(大豆) | いちごピューレ<br>いちご果汁  |  |  |   |
| 一食当たりの栄養価(小)                 | I礼ギ - 764 kcal                       | たんぱく質 27.6 g                             | 脂質 28.7 g   | 炭水化物 97.2 g                              |  |   |
| 一食当たりの栄養価(中)                 | I礼ギ - 903 kcal                       | たんぱく質 31.6 g                             | 脂質 32.9 g   | 炭水化物 118.3 g                             |  |   |

| 日            | 献立名                                   | 赤の食品<br>体の組織つくる<br>たんぱく質・無機質   | 黄の食品<br>エネルギーとなる<br>炭水化物・脂質   | 緑の食品<br>体の調子を整える<br>ビタミン類                              | その他調味料など                                   | 欠食         |
|--------------|---------------------------------------|--------------------------------|-------------------------------|--|--|------------|
| 11日<br>(月)   | 牛乳                                    | 牛乳                             |                               |  |  | 全中学校       |
|              | みそ煮込みうどん                              | 豚肉 油揚げ(大豆) 白みそ<br>なると(卵抜き) 赤みそ | うどん(小麦) 砂糖 油                  | 人参 玉ねぎ 白菜 しめじ<br>長ねぎ こんにゃく<br>にんにく                     | 醤油 みりん 塩 かつおだし<br>チキンブイヨン(鶏)               |            |
|              | おぐらしらたま<br>小倉白玉                       | 小豆                             | 白玉もち 黒糖 砂糖 水あめ                |  | 塩  |            |
|              | 芋のゴマ天ぷら                               | 卵                              | さつまいも 小麦粉<br>でん粉 ごま 油         |  |  |            |
|              | 一食当たりの栄養価(小)                          | I礼ギ* - 572 kcal                | たんぱく質 22.3 g                  | 脂質 17.7 g  | 炭水化物 79.4 g                                |            |
|              | 一食当たりの栄養価(中)                          | I礼ギ* - kcal                    | たんぱく質 g                       | 脂質 g   | 炭水化物 g                                     |            |
| 12日<br>(火)   | 牛乳                                    | 牛乳                             |                               |  |  | 中3         |
|              | はっかげんまい<br>発芽玄米ごはん                    |                                | 米 発芽玄米                        |  |  |            |
|              | はっほうさい<br>八宝菜                         | 豚肉 なると(大豆)<br>うずらの卵            | でん粉 ごま油 油                     | 白菜 チンゲン菜 人参<br>竹の子 木くらげ ししいたけ<br>ヤングコーン 絹さや 生姜<br>にんにく | 醤油 みりん 酒<br>オイスターソース(貝)<br>チキンブイヨン(鶏)      |            |
|              | ぎょうざ<br>餃子                            | 豚肉                             | 小麦粉 でん粉 砂糖<br>豚脂(ラード) 香味油(大豆) | キャベツ 玉ねぎ いら<br>生姜                                      | 醤油 塩                                       |            |
|              | ミルク<br>(キャラメル)                        |                                | 砂糖                            |  | 塩  |            |
|              | 一食当たりの栄養価(小)                          | I礼ギ* - 593 kcal                | たんぱく質 22.1 g                  | 脂質 17.4 g  | 炭水化物 84.5 g                                |            |
| 一食当たりの栄養価(中) | I礼ギ* - 682 kcal                       | たんぱく質 25.9 g                   | 脂質 19.1 g                     | 炭水化物 99.9 g  |  |            |
| 13日<br>(水)   | 牛乳                                    | 牛乳                             |                               |  |  | 中3         |
|              | しょうがっこう<br>(小学校)<br>てづく<br>手作りピザトースト  | チーズ(乳)                         | 食パン(小麦・乳・大豆)                  | ピーマン 玉ねぎ<br>マッシュルーム                                    | ケチャップ<br>ピザソース(大豆)                         |            |
|              | ようちゅう<br>(幼・中) コッペパン                  | 脱脂粉乳(乳)                        | ショートニング(大豆)<br>砂糖 小麦粉         |  | イースト 塩                                     |            |
|              | ポトフ                                   | ウインナー(豚・鶏)<br>白いんげん豆           | じゃがいも                         | 人参 玉ねぎ 大根 キャベツ<br>セロリー ブロッコリー                          | 白ワイン 醤油 塩 コショウ<br>豚骨(豚) ローリエ<br>チキンブイヨン(鶏) |            |
|              | ほうれん草オムレツ                             | 卵                              | 大豆油(大豆) でん粉                   | ほうれん草  | 塩  |            |
|              | ようちゅう<br>(幼・中) ヨーグルト                  | 乳                              | 砂糖                            |  |  |            |
|              | しょうがっこう<br>(中学校)<br>くるまめ<br>黒豆きなこクリーム | 乳 黒豆きな粉 ごま                     | 油 砂糖 ぶどう糖 水あめ                 |  |  |            |
|              | 一食当たりの栄養価(小)                          | I礼ギ* - 611 kcal                | たんぱく質 26.8 g                  | 脂質 23.7 g  | 炭水化物 71.9 g                                |            |
| 一食当たりの栄養価(中) | I礼ギ* - 732 kcal                       | たんぱく質 28.4 g                   | 脂質 28.8 g                     | 炭水化物 88.6 g  |  |            |
| 14日<br>(木)   | 牛乳                                    | 牛乳                             |                               |  |  | 全幼稚園<br>中3 |
|              | フーチバー juice                           | 豚肉 大豆 あお豆(大豆)                  | 米 麦油                          | 人参 よもぎ ごぼう<br>しいたけ                                     | 醤油 酒 塩 かつおだし<br>チキンブイヨン(鶏)                 |            |
|              | チムシンジ                                 | 豚レバー 豚肉 赤みそ<br>白みそ             | じゃがいも                         | 人参 大根 いら   | みりん かつおだし 酒                                |            |
|              | さかなわふう<br>魚の和風                        | ホキ アーサ                         | ノンエッグマヨネーズ<br>砂糖 ごま           |  | 醤油   |            |
|              | アーサマヨ焼き                               |                                |                               |  |  |            |
|              | 一食当たりの栄養価(小)                          | I礼ギ* - 579 kcal                | たんぱく質 25.4 g                  | 脂質 22.4 g  | 炭水化物 68.3 g                                |            |
| 一食当たりの栄養価(中) | I礼ギ* - 694 kcal                       | たんぱく質 30.5 g                   | 脂質 26.3 g                     | 炭水化物 82.9 g  |  |            |



## ご卒業おめでとうございます



「食べる」というのは、動物や植物など、いろいろな生き物の命をいただくことです。その命をつないで、私たちは「生きる」ことができます。また、多くの人の支えがあって「食べる」ことができています。これからも感謝の気持ちを忘れずに、「食べる」ことを大切にしてください。

## 「あたりまえ」にあたためて「ありがとう」



| 日                     | 献立名                                | 赤の食品<br>体の組織つくる<br>たんぱく質・無機質 | 黄の食品<br>エネルギーとなる<br>炭水化物・脂質              | 緑の食品<br>体の調子を整える<br>ビタミン類                         | その他調味料など   | 欠食                |
|-----------------------|------------------------------------|------------------------------|--|---|--|-------------------|
| 15日<br>(金)            | 牛乳                                 | 牛乳                           |  |   |  | 中3                |
|                       | きびごはん                              |                              | 米もちきび                                    |   |  |                   |
|                       | ヌードルスープ                            | 鶏肉                           | スパゲティー(小麦)<br>じゃがいも 油                    | マッシュルーム 人参<br>玉ねぎ バセリ                             | 塩 コショウ 豚骨(豚)<br>チキンブイオン(鶏)   |                   |
|                       | タコライス<br>(タコスミート)                  | 牛肉 豚肉 豚レバー<br>大豆 レンズ豆        | 油  | 玉ねぎ ビーマン<br>セロリー にんにく<br>トマト                      | トマトソース(大豆)<br>ケチャップ 塩<br>ウスターソース<br>チリミックス(小麦・乳・豚)<br>チリソース チリパウダー<br>ナツメグ パブリカ粉               |                   |
|                       | タコライス (ゆで野菜)                       |                              |  | キャベツ きゅうり   |  |                   |
|                       | スライスチーズ                            | チーズ(乳)                       |  |   |  |                   |
|                       | 一食当たりの栄養価(小)                       | I補給* - 684 kcal              | たんぱく質 36.1 g                             | 脂質 24.1 g   | 炭水化物 82.2 g  |                   |
| 一食当たりの栄養価(中)          | I補給* - 816 kcal                    | たんぱく質 43.2 g                 | 脂質 27.2 g                                | 炭水化物 103 g  |  |                   |
| 18日<br>(月)<br>幼稚園給最終日 | 牛乳                                 | 牛乳                           |  |   |  | 中3                |
|                       | はいが<br>胚芽ごはん                       |                              | はいが米 米                                   |   |  |                   |
|                       | ポークカレー                             | 豚肉 豚レバー 白花豆<br>大福豆 脱脂粉乳(乳)   | じゃがいも 小麦粉<br>バター(乳) 油                    | 玉ねぎ 人参 ビーマン<br>トマト にんにく 生姜<br>ブルーネ                | カレールウ<br>(小麦・大豆・鶏・牛)<br>カレー粉 チャツネ(りんご)<br>デミグラスソース(小麦・鶏)<br>ウスターソース 塩<br>チキンブイオン(鶏)<br>ウージパウダー |                   |
|                       | コーンサラダ                             | あお豆(大豆) ひよこ豆                 | ノンエッグマヨネーズ 砂糖                            | コーン キャベツ きゅうり<br>赤パブリカ ピクルス                       | 粒マスタード 塩 コショウ<br>シークワーサー果汁   |                   |
|                       | バニラアイス                             | バニラアイス(乳・大豆)                 |  |   |  |                   |
|                       | 一食当たりの栄養価(小)                       | I補給* - 881 kcal              | たんぱく質 25.7 g                             | 脂質 35 g   | 炭水化物 118.6 g   |                   |
|                       | 一食当たりの栄養価(中)                       | I補給* - 1022 kcal             | たんぱく質 30.1 g                             | 脂質 39.6 g   | 炭水化物 141.7 g   |                   |
| 19日<br>(火)<br>小学校給最終日 | (中学校)牛乳                            | 牛乳                           |  |   |  | 全幼稚園<br>中3        |
|                       | キムタクごはん                            | 豚肉 あお豆(大豆) ひよこ豆              | 米 麦 ごま油 油                                | 白菜キムチ(小麦・大豆)<br>たくあん(小麦・大豆)<br>にんにく 玉ねぎ 生姜<br>長ネギ | 醤油 酒 塩<br>ポークブイオン(鶏・豚)<br>かつおだし  |                   |
|                       | はるさめ<br>春雨スープ                      | ハム(豚・大豆)                     | 春雨 ごま油                                   | 白菜 バクチョイ 大根 生姜<br>竹の子 木くらげ コーン                    | 醤油 塩 コショウ<br>かつおだし 豚骨(豚)   |                   |
|                       | とり<br>鶏のから揚げ                       | 鶏肉                           | 小麦粉 てん粉 油                                |   | 塩 コショウ   |                   |
|                       | しょうがい<br>(小6以外)くだもの                |                              |  | オレンジ(予定)  |  |                   |
|                       | しょうがっこう<br>(小学校)                   |                              |  | パレンシアオレンジ   |  |                   |
|                       | しょう<br>(小6)<br>そつぎょういわ<br>卒業お祝いケーキ | 乳 卵                          | 小麦粉 砂糖 水あめ<br>油脂 ぶどう糖 でん粉<br>ショートニング(大豆) | いちごピューレ<br>いちご果汁                                  |           |                   |
|                       | 一食当たりの栄養価(小)                       | I補給* - 501 kcal              | たんぱく質 18.6 g                             | 脂質 12.2 g   | 炭水化物 77.5 g  |                   |
| 一食当たりの栄養価(中)          | I補給* - 670 kcal                    | たんぱく質 27 g                   | 脂質 22.7 g                                | 炭水化物 88.9 g                                       |  |                   |
| 21日<br>(木)<br>中学校給最終日 | オレンジジュース                           |                              |  | パレンシアオレンジ   |  | 全幼稚園<br>小学校<br>中3 |
|                       | カレーうどん                             | 豚肉 油揚げ(大豆)                   | うどん(小麦) 油                                | 人参 玉ねぎ 白菜 長ねぎ<br>しいたけ                             | カレールウ<br>(小麦・大豆・鶏・牛)<br>カレー粉 醤油 みりん<br>かつおだし 塩 酒<br>ウスターソース<br>チキンブイオン(鶏)                      |                   |
|                       | バンバンジー                             | 鶏ささみ 寒天                      | ノンエッグマヨネーズ<br>砂糖 ごま                      | きゅうり 人参 もやし<br>切干大根                               | 酢 醤油   |                   |
|                       | チーズ                                | チーズ(乳)                       |  |   |  |                   |
|                       | てづく<br>手作りチョコスコーン                  | 牛乳 卵                         | 小麦粉 バター(乳) 砂糖<br>チョコチップ(乳・大豆)            |   | ベーキングパウダー<br>ココアパウダー   |                   |
|                       | 一食当たりの栄養価(小)                       | I補給* - kcal                  | たんぱく質 g                                  | 脂質 g  | 炭水化物 g   |                   |
|                       | 一食当たりの栄養価(中)                       | I補給* - 658 kcal              | たんぱく質 23 g                               | 脂質 26.2 g   | 炭水化物 82.9 g  |                   |



給食センターから  
みなさんへ

1年間の給食を通して、沖縄の郷土料理や行事食、世界の料理などいろいろな食事に挑戦し、提供してきました。4月からも、美味しく楽しい、安心・安全な給食を出せるように頑張りますね(^^)

