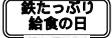
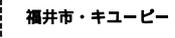
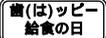


# れいわ5ねん 2がつこんだてよていひょう

小C

ひ ょうび	こんだてめい	ざいりょうのなまえとはたらき			エネルギー (kcal) たんぱく質 (g)
		おもにからだをつくる もとなるしょくひん (あか)	おもにからだのちょうしを ととのえるもとなるしょくひん (みどり)	おもにエネルギーの もとなるしょくひん (き)	
1日 (水)	むぎごはん あつあげいりマーボーだいこん ベーコンともやしのいためもの フルーツミックス ぎゅうにゅう	ぶたにく あつあげ みそ ベーコン ぎゅうにゅう	だいこん たまねぎ しょうが にんにく ねぎ にんじん もやし パインアップル(かん) みかん(かん) ナタデココ	ごはん むぎ さとう ごまあぶら でんぶん あぶら	654 21.4
2日 (木)	コッペパン にくだんごとはくさいのスープ (にくだんご) ポテトチーズに りんご ぎゅうにゅう	ぶたにく とりにく チーズ ぎゅうにゅう	はくさい にんじん しょうが にら たまねぎ パセリ りんご	パン【乳 大豆】 はるさめ ごまあぶら でんぶん みずあめ だいいずあぶら じゃがいも	570 21.0
3日 (金)  	ごはん いわしのうめに こまつなとはんぺんにびたし やさいのみそしる せつぶんまめ ぎゅうにゅう	いわし【小麦 大豆】 さつまあげ【小麦 大豆】 みそ だいいず ぎゅうにゅう	ばいにく こまつな にんじん だいこん はくさい ねぎ	ごはん でんぶん さとう さといも	593 26.3
6日 (月)	ごはん さばのみそに はくさいのびたし さわにわん ぎゅうにゅう	さば みそ ぶたにく あぶらあげ ぎゅうにゅう	しょうが はくさい こまつな だいこん にんじん ごぼう ほししいたけ こんにゃく ねぎ	ごはん さとう	622 27.2
7日 (火)  	むぎごはん しいらとさつまいものごまがらめ こまつなとキャベツのドレッシングいため (ノンエッグドレッシング) みそしる けんけら ぎゅうにゅう 	しいら ベーコン とうふ みそ だいいず ぎゅうにゅう	こまつな キャベツ にんじん たまねぎ はくさい ねぎ	ごはん むぎ さつまいも でんぶん あぶら ノンエッグドレッシング【大豆】 さとう ごま みずあめ	675 23.8
8日 (水)	ごはん あつやきたまご だいこんとぶたにくのうまに ツナとキャベツのいためもの(ツナ) ぎゅうにゅう	たまご【小麦】 ぶたにく まくら ぎゅうにゅう	だいこん にんじん いんげん しょうが こんにゃく キャベツ	ごはん でんぶん だいいずあぶら さとう あぶら こめあぶら	637 25.9
9日 (木) 	コッペパン チキンのこめこクリームシチュー だいこんとわかめのサラダ (あおじそドレッシング) いりにぼし マーシャルピーンズ ぎゅうにゅう	とりにく チーズ ぎゅうにゅう わかめ にぼし	たまねぎ にんじん ほうれんそう だいこん	パン【乳 大豆】 じゃがいも あぶら こめこ あおじそドレッシング マーシャルピーンズ 【大豆 乳】	636 26.9
10日 (金)	ソフトめんカレーソースかけ (ソフトめん カレーソース) チンゲンサイともやしのソテー みかん ぎゅうにゅう	ぶたにく ぎゅうにゅう	たまねぎ にんじん しょうが にんにく もやし チンゲンサイ みかん(かん)	ソフトめん じゃがいも カレールウ【小麦 りんご】 あぶら	601 22.8

\* 〃は、そのほかのたべものです。

\* 練り製品には、調味料の中に鯖・鶏肉・豚肉・ゼラチンの成分が含まれています。

\* ソフト麺工場では、そばを含む食品を製造しています。

\* 【 】はアレルギーです。

\* 油揚げには、大豆油を使用している場合があります。

\* 給食の「あぶら」は菜種油を使用しています。

## ドレッシング、調味料等の成分

7日(火)	ノンエッグドレッシング	菜種油 大豆油 醸造酢 食塩 砂糖 粉末状植物性たん白 香辛料 酵母エキスパウダー 増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム) 調味料(有機酸等) 香辛料抽出物
9日(木)	マーシャルピーンズ	大豆油 パーム油 コーン油 砂糖 大豆粉 ココアパウダー ブドウ糖 脱脂粉乳 食塩 炭酸カルシウム 植物レシチン【大豆】 香料
	青じそドレッシング	糖類(水あめ、砂糖) 醤油 醸造酢 たん白加水分解物 還元水あめ 発酵調味料 酵母エキスパウダー レモン果汁 かつお節エキス 魚醤 青じそ 香料 酸味料 増粘剤(キサンタンガム) 香辛料抽出物
24日(金)	減塩和風ドレッシング	食用植物油 玉ねぎ 糖類(砂糖、水あめ) たん白加水分解物 醸造酢 還元水あめ 発酵調味料 ブルーン かつお節エキス にんにく 魚醤 酵母エキス 酵母パウダー 赤ピーマン きのごエキス しょうが 増粘剤(キサンタンガム)
28日(火)	納豆のたれ	しょうゆ 砂糖 カツオエキス【鯖】 砂糖混合ぶどう糖果糖液糖 米発酵調味料 食塩 醸造酢

ひ ょうび	こんだてめい	ざいりょうのなまえとはたらき			エネルギー (kcal) たんぱく質 (g)
		おもにからだをつくる もとなるしょくひん (あか)	おもにからだのちょうしを ととのえるもとなるしょくひん (みどり)	おもにエネルギーの もとなるしょくひん (き)	
13日 (月)	ごはん とびうおフライ ソース キャベツのごまあぶらいため のっぺいじる ぎゅうにゅう	とびうお かまぼこ【小麦 大豆】 ぎゅうにゅう	キャベツ にんじん だいこん ねぎ	ごはん あぶら パンこ でんぶん ごまあぶら さといも	588 23.4
14日 (火)	むぎごはん にくじゃが になます あじつけにぼし のりふりかけ ぎゅうにゅう	ぶたにく うちまめ あぶらあげ にぼし のり【小麦 大豆】 あおのり ぎゅうにゅう	たまねぎ いんげん こんにゃく にんじん だいこん	ごはん むぎ じゃがいも あぶら さとう ごまあぶら ごま	671 26.2
15日 (水)	ごはん はるまき はっぼうさい パインアップル ぎゅうにゅう	ぶたにく ぎゅうにゅう	キャベツ ほししいたけ にんじん たまねぎ しょうが はくさい チンゲンサイ パインアップル(かん)	ごはん ぶたあぶら だいずあぶら はるさめ こめこ こむぎこ さとう こなあめ ショートニング でんぶん あぶら ごまあぶら	710 20.5
16日 (木)	コッペパン とりにくとやさいのケチャップに かぶとキャベツのスープ みかん ぎゅうにゅう	とりにく ぎゅうにゅう	たまねぎ しめじ かぶ かぶのは にんじん キャベツ セロリ みかん	パン【乳 大豆】 あぶら さとう でんぶん じゃがいも	576 27.0
17日 (金) ふるさと給食 の日	ごはん こあげのふくめに ごまあえ さつまじる ぎゅうにゅう	あつあげ とりにく みそ ぎゅうにゅう	はくさい しゅんぎく だいこん にんじん ねぎ しょうが	ごはん さとう ごま さつまいも	626 24.5
20日 (月)	むぎごはん ぶたにくのしょうがいため ブロッコリー みそしる ぎゅうにゅう	ぶたにく とうふ みそ ぎゅうにゅう	たまねぎ しょうが にんにく ブロッコリー はくさい なめこ にんじん ねぎ	ごはん むぎ あぶら	600 26.5
21日 (火)	ごはん きびなごのかりかりフライ ぶたにくとやさいのみそいため にゅうめんじる ぎゅうにゅう	きびなご ぶたにく みそ かまぼこ【小麦 大豆】 ぎゅうにゅう	キャベツ たけのこ いんげん しょうが にんじん えのきたけ たまねぎ ねぎ	ごはん みずあめ こめこ でんぶん げんまいこ パームゆ じゃがいも こめあぶら あぶら さとう そうめん	594 26.0
22日 (水)	ごはん こうやどうふのすきやきふうに あおなとキャベツのソテー こざかなつくだに ぎゅうにゅう	ぶたにく こおりどうふ しらすばし かんてん ぎゅうにゅう	にんじん たまねぎ ねぎ <u>こんにゃく</u> こまつな キャベツ	ごはん ふ じゃがいも あぶら さとう みずあめ	606 22.7
23日 (木)	てんのうたんじょうび				
24日 (金)	ごはん にこみハンバーグ(ハンバーグ) きりぼしだいのサラダ (げんえんわふうドレッシング) やさいとまるむぎのスープ ぎゅうにゅう	とりにく ぶたにく ぎゅうにゅう	ほうれんそう きりぼしだいこん にんじん たまねぎ セロリ キャベツ	ごはん さとう パンこ でんぶん げんえんわふうドレッシング むぎ	651 22.1
27日 (月)	ごはん やさしいゅうまい とうにゅうなべふうスープ ひじきとれんこんのいために ぎゅうにゅう	ぶたにく【大豆】 とりにく とうふ とうにゅう みそ ひじき ちくわ【小麦 大豆】 ぎゅうにゅう	とうもろこし たまねぎ ほうれんそう しょうが みずな はくさい にんじん れんこん	ごはん ぶたあぶら でんぶん パンこ こむぎこ みずあめ さとう あぶら	612 22.0
28日 (火)	ごはん なっとう(たれ) じゃがいものカレーきんぴら みそしる ぎゅうにゅう	なっとう ぶたにく みそ ぎゅうにゅう	いんげん にんじん だいこん たまねぎ ねぎ	ごはん たれ【小麦 大豆 鯖】 じゃがいも あぶら さとう ふ	592 23.2

\* 〇は、そのほかのたべものです。

\* 練り製品には、調味料の中に鯖・鶏肉・豚肉・ゼラチンの成分が含まれています。

\* ソフト麺工場では、そばを含む食品を製造しています。

\* [ ]はアレルギーです。

\* 油揚げには、大豆油を使用している場合があります。

\* 給食の「あぶら」は菜種油を使用しています。

今月の主な平均栄養価	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
	622Kcal	24.2g	16.9g	90.3g	2.0g

福井県の食材を使っています。今月は・・・

米(いちほまれ) 麦 米粉 豆腐 しいら 飛び魚フライ 納豆 けんけら です。

