



日付 曜日	献立名 (主食・主菜・副菜・汁物)	牛乳	使われている食品と体内での主な動き					
			赤の食品 (血や肉や骨になる)		緑の食品 (体の調子をととのえる)		黄色の食品 (熱や力のもとになる)	
			1群	2群	3群	4群	5群	6群
9 (木)	ハヤシライス(麦ごはん) キャベツのレモンサラダ	☆	ぎゅうにく ロースハム	ぎゅうにゅう	にんじん	たまねぎ しめじ グリーンピース にんにく キャベツ コーン	こめ きょうかまい おおむぎ	あぶら
10 (金)	入学式							
13 (月)	ごはん ピビンバ 春雨スープ	☆	ぎゅうにく	わかめ ぎゅうにゅう	にんじん にら こまつな	しょうが にんにく たけのこ もやし キャベツ たまねぎ	こめ きょうかまい さとう はるさめ	ごまあぶら ごま
14 (火)	ピタパン チリコンカン 白いんげん豆の豆乳スープ いちご(2個)	☆	ぎゅうにく がたにく レバー だいた ベーコン しるいんげんまめ とうにゅう	ぎゅうにゅう	にんじん	たまねぎ にんにく キャベツ いちご	ピタパン さとう パン粉	あぶら
15 (水)	ごはん ホキフライ ひじきの炒め煮 菜の花のみそ汁	☆	ホキ ちくわ あぶらあげ とうふ みそ	めひじき わかめ ぎゅうにゅう	にんじん なのはな	えだまめ たまねぎ えのき	こめ きょうかまい さとう	あぶら
16 (木)	ミルクロールパン ケチャップソースハンバーグ イタリアンサラダ 春野菜のABCスープ	☆	ぎゅうにく がたにく とりにく	チーズ ぎゅうにゅう	あかピーマン きピーマン ブロッコリー にんじん	キャベツ コーン たまねぎ	ミルクパン さとう じゃがいも マカロニ	イタリアンドレッシング
17 (金)	チキンカレーライス(麦ごはん) フルーツカクテル	☆	とりにく レンズまめ	ぎゅうにゅう	にんじん	たまねぎ グリーンピース にんにく みかん もも パイン	こめ きょうかまい おおむぎ じゃがいも ゼリー	あぶら
20 (月)	キムチごはん もずくのチャプチェ 肉団子のスープ	☆	がたにく ぎゅうにく ミートボール	もずく ぎゅうにゅう	にんじん あかピーマン ピーマン ほうれんそう	しょうが にんにく たまねぎ しいたけ キャベツ たけのこ きくらげ	こめ きょうかまい さとう	キムチ ごまあぶら ごま
21 (火)	クロワッサン ナポリタンスパゲッティ 小松菜とツナのサラダ	☆	ウイナー ツナ	しらすぼし ぎゅうにゅう	にんじん ピーマン こまつな	しめじ たまねぎ にんにく もやし コーン	クロワッサン スパゲッティ	オリーブオイル エッグケアマヨ ネーズ
22 (水)	ごはん ★麻婆豆腐 ★パンパンジーサラダ	☆	がたにく とうふ みそ とりささみ	ぎゅうにゅう	にんじん	たまねぎ ねぎ しいたけ にんにく しょうが きゅうり もやし	こめ きょうかまい さとう でんぱん	あぶら ごまあぶら すりごま
23 (木)	黒糖ねじりパン チキンとポテトのハニーマスタードソテー 春野菜のチャウダー お祝い紅白ゼリー	☆	とりにく ベーコン	ぎゅうにゅう	きピーマン あかピーマン にんじん アスパラ	にんにく キャベツ たまねぎ コーン	こくとうパン じゃがいも はちみつ ゼリー	あぶら
24 (金)	ごはん 豚肉の生姜焼き ★ごぼうのごまドレッシング和え わかめのすまし汁	☆	がたにく ツナ かまぼこ	わかめ ぎゅうにゅう	にんじん ねぎ	たまねぎ しょうが ごぼう えだまめ たけのこ えのき しいたけ	こめ きょうかまい さとう でんぱん	あぶら ごまドレッシング
27 (月)	肉まん ★とんこつラーメン キャベツと大豆のサラダ アセロラゼリー	☆	がたにく なると ツナ だいず	ぎゅうにゅう	にんじん	たけのこ もやし きくらげ ねぎ キャベツ	にくまん ちゃんぽん アセロラゼリー	エッグケアマヨ ネーズ
28 (火)	ごはん さわらフライ たけのこの土佐煮 じゃがいものみそ汁	☆	さわら とりにく かつおぶし みそ	わかめ ぎゅうにゅう	きぬさや にんじん ねぎ	たけのこ こんにやく たまねぎ えのき	こめ きょうかまい さとう じゃがいも	あぶら
29 (水)	昭和の日							
30 (木)	パインパン 白身魚のバジル焼き ひじきとツナのサラダ ラビオリスープ	☆	ホキ だいず ツナ	めひじき ぎゅうにゅう	こまつな	にんにく きゅうり コーン キャベツ たまねぎ	パインパン パン ラビオリ	エッグケアマヨ ネーズ オリーブオイル ごま

今年度も安全・安心でおいしい給食をつくります

学校給食は、子どもたちの心と体の成長を支える役割があります。
おいしいことはもちろん、安心・安全であることが重要です。
栄養バランスよく、さまざまな食材を使った献立で、徹底した衛生管理のもと
食中毒や食物アレルギー事故の防止に努めています。

地産地消

材料等の都合により献立がかわることがあります。

今月の川崎町の食材・・・
小松菜、セロリ、大根、人参、キャベツ、米、みそ

農産物直売所De愛より毎朝新鮮な野菜が届きます。

ご入学、ご進級おめでとうございます。さっそく給食が始まります。給食は、準備から食事、片づけまでの実践を通して、望ましい食習慣と食に関する実践力が身につくようになります。

