



日付	献立名	主な働きと食品名						栄養価	
		体をつくる(赤)		体の調子を整える(緑)		エネルギーのもとになる(黄)		エネルギー(kcal)	エネルギー(kcal)
		1群	2群	3群	4群	5群	6群	たんぱく質(g)	たんぱく質(g)
		たんぱく質	無機質	ビタミン・無機質		炭水化物	脂質		
9 (火)	牛乳 黒砂糖パン ラーメン りんかけ大豆 バナナ	豚肉 大豆	牛乳	にんじん ねぎ	もやし たまねぎ たけのこ きくらげ バナナ	黒砂糖パン さとう ラーメン かたくりこ		635	789
10 (水)	牛乳 ごはん みそ汁 さばの塩焼き 茎わかめの炒め煮	厚揚げ 麦みそ さば 豚肉	牛乳 茎わかめ	にんじん ねぎ	はくさい たまねぎ えのきたけ れんこん	こめ さとう	あぶら油	605	804
11 (木)	牛乳 コッペパン ジャがいものウインナー煮 春キャベツのソテー チョコ大豆クリーム いちご	ウインナー	牛乳	にんじん ほうれん草	たまねぎ しめじ 黄ピーマン はる 春キャベツ 枝豆 いちご	コッペパン ジャがいも さとう	あぶら油 チョコクリーム	645	815
12 (金)	牛乳 鶏そぼろ丼 (麦ごはん、鶏そぼろ、卵そぼろ) つみれ汁 【後期課程のみ】1食小魚	おさかなボール 厚揚げ 鶏ひき肉 卵	牛乳	にんじん 小松菜 いんげん	はくさい たまねぎ えのきたけ しょうが	こめ 麦 さとう	あぶら油 ごま	590	766
15 (月)	牛乳 ごはん けんちん汁 長崎県産ぶりのレモンソース漬け おひたし	豆腐 あぶら揚げ ぶり	牛乳	にんじん ねぎ	こんにゃく ごぼう レモン はくさい きゅうり	こめ 里芋 さとう かたくりこ	あぶら油	658	821
16 (火)	牛乳 チキンカレー (ごはん) フルーツカクテル	鶏肉	牛乳	にんじん	たまねぎ みかん缶 おうとうかん 黄桃缶	こめ ジャがいも カクテルゼリー	あぶら油	629	801
17 (水)	牛乳 ごはん マーボー豆腐 中華あえ 冷凍洋梨	豚ひき肉 豆腐 赤みそ	牛乳 わかめ	にんじん いら	しょうが たまねぎ エリンギ きゅうり 冷凍洋梨	こめ さとう かたくりこ	あぶら油 ラー油 ごま油	653	822
18 (木)	牛乳 はちみつパン 豆乳のポタージュ オムレツ ブロッコリーのソテー ミニりんごゼリー	鶏肉 白いんげん豆 豆乳 たまご さかな 卵 お魚ソーセージ	牛乳	にんじん パセリ ブロッコリー	たまねぎ コーン もやし	はちみつパン ゼリー ジャがいも かたくりこ	あぶら油	598	796
19 (金)	牛乳 わかめごはん (少なめ) 五目うどん いわし天ぷら 春キャベツの甘酢あえ	鶏肉 あぶら揚げ	牛乳 わかめ いわし	にんじん ねぎ	たまねぎ えのきたけ ごぼう 春キャベツ	こめ うどん さとう	あぶら油	629	817
22 (月)	牛乳 ごはん 肉じゃが さんまゆずみそ煮 塩こんぶあえ オレンジ	豚肉 さんま みそ	牛乳 こんぶ	にんじん	こんにゃく たまねぎ えだまめ だいこん オレンジ ゆず	こめ ジャがいも さとう	あぶら油	701	855
23 (火)	牛乳 コッペパン スパゲティミートソース ツナサラダ (ツナ)	合いひき肉 ツナ	牛乳	にんじん トマト アスパラガス	たまねぎ しめじ キャベツ コーン グリンピース レモン	コッペパン スパゲティ さとう	あぶら油	635	802
24 (水)	牛乳 たけのこごはん さといものみそ汁 いか天ぷら ゆかりあえ	鶏肉 厚揚げ みそ 麦みそ いか	牛乳 わかめ	にんじん いんげん あか 赤しそ	たけのこ はくさい たまねぎ きゅうり	こめ さとう さといも	あぶら油	609	748
25 (木)	牛乳 パーカーハウスパン 米粉マカロニのスープ てりやきハンバーグ 野菜ソテー スライスチーズ	鶏肉 ハンバーグ	牛乳 チーズ	にんじん ピーマン ほうれん草	たまねぎ しめじ キャベツ	パーカーハウスパン さとう 米粉マカロニ かたくりこ	あぶら油	612	812
26 (金)	歓迎遠足								
30 (火)	牛乳 コッペパン ポテトとキャベツのスープ チリコンカーン オレンジ	鶏肉 豚ひき肉 大豆	牛乳	にんじん パセリ ピーマン トマト	キャベツ たまねぎ コーン オレンジ	コッペパン さとう ジャがいも	あぶら油	624	772

*献立や食材は、天候や価格により変更になることがあります。

*栄養価は、小学校中学年(3・4年生)の値です。

*給食では、地産地消に取り組んでおり、できるだけ佐世保市産・長崎県産の食材を使用しています。

学校給食 摂取基準	650	830
	26.8	34.2

今月の献立について

- 新入生の歓迎として、人気メニューやデザート等を献立に取り入れています。
また、季節の献立として、佐世保産の筍を使用した「たけのこごはん」を24日(水)に実施する予定です。季節の野菜・果物として、グリーンアスパラ、春キャベツ等を取り入れています。
- 16日(火)から小学校1年生の給食がはじまります。
『ごはん、牛乳、チキンカレー、フルーツカクテル』を予定しています。
- 19日(金)は「食育の日」にちなみ、佐世保産のキャベツを使用した「春キャベツの甘酢あえ」を実施する予定です。

今月の食材

佐世保産：パセリ・たけのこ・ほうれん草・いちご



長崎県産：たまねぎ・にんじん・はくさい・ねぎ・だいこん・ジャがいも
キャベツ・春キャベツ・きゅうり・しょうが・アスパラガス
えのきたけ・エリンギ



※精白米、牛乳、煮干しは佐世保産を使用しています。

ご入学・ご進級おめでとございます

新年度のスタートです。子どもたちが元気に学校生活を送ることができるように、安心・安全に留意し、心を込めて給食を作っていきたいと思ひます。今年度もよろしくお願ひいたします。

給食がはじまります!

