

月	火	水	木	金								
<h3 style="text-align: center;">献立表の見方</h3> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 45%;"> <p>(例)</p> <p>牛乳は紙パックで毎回1本付きます。</p> <p>ごはんは学級ごとに食缶に入っています。</p> <p>線で囲んでいるおかが食缶に入ります。</p> </div> <div style="width: 45%;"> <p>太字・下線入りが献立名 その下は使っている食品名です。</p> <p>給食の内容 牛乳 米飯…週4回(月・火・木・金) パン…週1回(水)</p> <p>副食</p> </div> </div> <div style="margin-top: 10px;"> <table border="1" style="width: 100%;"> <caption>給食費 (4・5月分)</caption> <tr> <td>小学校</td> <td>給食費</td> <td>手数料</td> <td>合計</td> </tr> <tr> <td></td> <td>9,200</td> <td>55</td> <td>9,255円</td> </tr> </table> <p>上記の金額にPTA会費・学年費等の諸費も併せて  <b>5月10日(金)に口座振替</b>します。お忘れなくお願いします。                  未納者「0」にご協力願います。</p> </div> <div style="margin-top: 10px;"> <p><b>お知らせ 欠食の精算</b></p> <p>個人の欠食は、学級担任に届出があり、1週間以上継続して欠席した場合に限り精算させていただきます。                  ※精算額は、欠食した回数に1食当たりの額を乗じた額とさせていただきます。</p> </div>					小学校	給食費	手数料	合計		9,200	55	9,255円
小学校	給食費	手数料	合計									
	9,200	55	9,255円									
	<p>9 640 21.4 22.0</p> <p><b>ぎゅうにゅう</b> 赤 ツナサラダ</p> <p>ハヤシライス</p> <p><b>えいよきんよく 栄養三色</b></p> <p>赤…からだをつくる (たんぱく質・無機質)                  緑…からだの調子をととのえる (ビタミン)                  黄…やさしいもの・きのこ                  黄…熱や力のもとになる (炭水化物・脂肪)</p> <p>おめでとう!</p>	<p>10 523 21.9 22.0</p> <p><b>ぎゅうにゅう</b> 赤 ポークマト</p> <p>コッペンパン</p> <p>さいともフライ</p> <p>おにぎり</p> <p>おめでとう!</p>	<p>11 602 22.1 18.2</p> <p><b>ぎゅうにゅう</b> 赤 とりつくねやき</p> <p>ぶたどん</p> <p><b>なのはなのおむたし</b></p> <p>おめでとう!</p>	<p>12 619 19.3 18.6</p> <p><b>ぎゅうにゅう</b> 赤 らみと はたけのサラダ</p> <p>ポークカレーライス</p> <p>おめでとう!</p>								
	<p>15 557 17.7 14.6</p> <p><b>ぎゅうにゅう</b> 赤 あげぎょうざ</p> <p>ごはん</p> <p>タイビーエン</p> <p><b>よくかんで食べてよう!</b></p>	<p>16 572 23.0 16.8</p> <p><b>ぎゅうにゅう</b> 赤 たまごサンド</p> <p>ごはん</p> <p>たまごサンド</p> <p><b>やさいのおかかあえ</b></p> <p>おめでとう!</p>	<p>17 643 20.7 26.6</p> <p><b>ぎゅうにゅう</b> 赤 ツナポテト</p> <p>コッペンパン</p> <p>コーンポテトジュ</p> <p>おめでとう!</p>	<p>18 641 20.6 20.4</p> <p><b>ぎゅうにゅう</b> 赤 あわじ たまねぎコロッケ</p> <p>ごはん</p> <p>とうふのみそしる</p> <p><b>ふりかけ</b></p> <p>おめでとう!</p>	<p>19 587 17.6 8.6</p> <p>ヨーグルトドリンク</p> <p>ハンバーグ</p> <p>ブルンジチ</p> <p>おめでとう!</p>							
	<p>22 615 26.3 14.8</p> <p><b>ぎゅうにゅう</b> 赤 しろみさかなの なんぽんづけ</p> <p>ごはん</p> <p>トックススープ</p> <p><b>よくかんで食べてよう!</b></p>	<p>23 541 21.1 13.2</p> <p><b>ぎゅうにゅう</b> 赤 ばちじる</p> <p>ごはん</p> <p>ぶたにくのしょうがいため</p> <p><b>よくかんで食べてよう!</b></p>	<p>24 450 16.9 15.9</p> <p><b>ぎゅうにゅう</b> 赤 ジュリアンスープ</p> <p>コッペンパン</p> <p>ポークチャップ</p> <p><b>よくかんで食べてよう!</b></p>	<p>25 634 26.0 18.4</p> <p><b>ぎゅうにゅう</b> 赤 にくだんご でりやきだれ</p> <p>ごはん</p> <p>とんじる</p> <p><b>よくかんで食べてよう!</b></p>	<p>26 666 24.0 21.4</p> <p><b>ぎゅうにゅう</b> 赤 とりのレモンがけ</p> <p>ごはん</p> <p>はるのポトフ</p> <p><b>よくかんで食べてよう!</b></p>							
<p>29 昭和の日</p> <p>30 497 23.2 12.4</p> <p><b>ぎゅうにゅう</b> 赤 すましじる</p> <p>たごめし</p> <p><b>春の食材まつり</b> 春に旬を迎える食材をたくさんつかまりました。しっかりとよくかんで食べてください。</p> <p>11日(木)「葉の花のおぼろし」葉の花                  16日(火)「玉ねぎのぼたじ」新玉ねぎ                  17日(水)「アスパラソテー」アスパラガス                  26日(金)「春のポトフ」新玉ねぎ、新キャベツ、アスパラガス</p> <p><b>郷土料理</b> 今年度は、日本や世界各地の郷土料理などを紹介していくよ! 食べたことない料理や食材がぜひ味わいませぬ。楽しみにしてください。</p> <p>12日(金)「水平煮」熊本県                  23日(火)「はち汁」兵庫県                  30日(火)「たごめし」兵庫県</p>												

※栄養価は小学校3、4年生のものを記載しています。小学校1・2年生は約90%、5・6年生は約110%です。  
 ※仕入れ食材の都合により、献立を変更する場合があります。材料の重量は目安となります。