





(品)**。 (品)** (日) (







		,		17 0		
	1(火)	2(水)	3(木)	4(金)	5(土)	6(日)
	正月休み	御飯 けんちん汁 黒人 黒風 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大	御飯 ^{お吸い物(手まりふ、みつ葉)} 金目鯛の煮付け メンけったが 菜のででの和え物 シーフートが 大大 大大 大大 大大 大大 大大 大大 大大 大大 大	御飯味噌汁(エ/キ・大根) 海老カツほつけ塩焼 切り干し大根と帆立の煮物 スパゲティサラダシーフート・カレーキ かん たんかん かん たんかん かん	御飯 味噌汁(ふのり、葱) たろな 塩 焼き 南瓜の は 焼き あさりと は 風の は のの は がっ フード が 漬 かん ぜ リース かん がん がん がん がん かん	
7(月)	8(火)	9(水)	10(木)	11(金)	12(土)	13(目)
七草粥 御飯 お吸い物(あおきのり、ハンヘン) 鮭の塩焼 照り焼きチキン ゴボウの炒り煮 もやしと胡瓜の和風和え チャンカナン フルーツ(みかん)	八宝菜 里芋の煮物 たこの酢の物	御飯 ボカレイの清け焼き エビフライ コロッケま 和根サフライカレー 大海老パカレー カルーツョー グルト	御飯 味噌 は は は は は き い じ き の た る の た る の た り た る の た り た の た り た の た り た の た り た り た り た	御飯味噌汁(卵・三ッ葉) 赤魚の素付け 鶏の味噌漬焼き つま芋の煮た和き きゃしとニラの土佐和 チャンカレー 桜大根 フルーツ(みかん)	かける	
14(月)	15(火)	16(水)	17(木)	18(金)	19(土)	20(日)
御飯 味噌汁(高野豆腐、卵) カレイ照り焼き 豚肉の香味だれ 帆立の含め煮 小松菜の胡麻和え 野菜ルー 五色野菜甘酢漬け フルーツ(みかん)	鯖塩麹漬焼 豚肉とキャベッの甘味噌炒め 大根カニあんかけ キャベツとシラスのお浸し 野菜ルレー	御飯 味噌汁(エ/キ・油揚) アジの煮付けトマトガーリックチキンうの花炒めいかの酢味噌和え野菜カレーかっぱ漬フルーツ(リンゴ)	御飯 せんべい汁 ブリの味 過過 が が が が が が が が が が が が が が が が が が	御飯 菜っぱ汁 きつねうどん ほっけ塩焼 早煮昆布の煮物 小海老おろし和え 野菜ルー しば漬 フルーツ(バナナ)	御飯 味噌汁(トロロ晃布・万能葱) プルコギ 赤魚の塩焼 生揚げ草のツナ和え 野菜カレー かっぱ かって かって かって かって かって かって かって かって	
21(月)	22(火)	23(水)	24(木)	25(金)	26(土)	27(日)
御飯 お吸い物(あおさのり、みつ業) そぼろ丼 サワラ柚香焼き 竹の子土佐煮 きのこのおぼろ和え シーフート・カルー かぶ漬け アセロラゼリー	サンマの蒲焼き メンチカツ ひじきの煮物 胡瓜とインチラシの酢の物 シーフードカレー 野沢菜漬 フルーツヨーグルト	御飯 味噌汁(棒麩、もやし) きりたんぽ鍋風 赤巻き の白和え シーフート・カルー つぼ漬け フルー・フルー・フルー・フルー・フルー・フルー・カー・フルー・フルー・フルー・ファー・ファー・ファー・ファー・ファー・ファー・ファー・ファー・ファー・ファ	トラウトサーモンの炙り焼き 豚すき焼き風 ニラ玉 コーンサラダ シーフート・カレー キュウリ風味漬 フルーツポンチ	御飯 味噌汁(サッマイモ・玉キギ) 黒ムツの塩焼き 照り焼きハンバーク 高野豆腐の煮物 ホウレン草と菊のお浸し シーフート・カレー 山クラゲの胡瓜漬け 黄桃缶	豚肉の生姜焼き 鯖塩麹漬焼 がんも含め煮	
28(月) 御飯	29(火) 御飯	30(水) 御飯	31(木) 御飯		137	
何駅 味噌汁(卵・万能ネギ) 塩ラーメン 金目鯛の煮付け 五目金平 海藻サラダ チキンカレー べったら漬 オレンジゼリー	御駅 味噌汁(大根・菜っぱ) みそ貝焼き ほっけ塩焼 ふきの炒め煮 アスパラ土佐和え チキンカレー しばナップル	御版 豚丼 味噌汁(板ふ・絹さや) さんまのやわらか煮 ふろふき大根 インゲンの辛子醤油和え チキンカレー 茄 どうゼリー	味噌汁(大根・三つ葉) 鯖の味噌煮		2200	

※都合により献立を変更することがあります。

form:給食-18-B版

page: 2/1 form: 給食-18-B版