



ぎょうじ 行事	しゅしやく 主食	こんだてめい 献立名	おも しょうじやくひん 主な使用食品						エネルギー	
			あか しょうひん からだ 赤の食品：体をつくる		みどり しょうひん からだ ちようし との 緑の食品：体の調子を整える		き しょうひん 黄の食品：エネルギーになる		前期課程	後期課程
			魚・肉・卵 大豆・大豆製品	牛乳・乳製品 海藻・小魚	緑黄色野菜	その他の野菜・果物	穀類・芋類・砂糖類	油脂 脂肪の多い食品		
10 (月)	2～9年 給食開始	ごはん	わかどりにくのてりやき くきわかめのきんぴら みそにらたまじる ピーチシャーベットのり	とりにく さつまあげ たまご みそ	ぎゆうにゆう くきわかめ	にんじん いんげん にら	ごぼう たまねぎ もも	ごはん さとう こんにやく でんぶん	ごま ごまあぶら	603 753
11 (火)	入学・進級 お祝い献立 1年 給食開始	カレー ライス	にくシューマイ ブロッコリーのコーンあえ おいわいゼリー	ぶたにく にくシューマイ	ぎゆうにゆう	にんじん ブロッコリー	たまねぎ キャベツ コーン	むぎごはん じゃがいも ゼリー	あぶら	671 819
12 (水)		げんりよう ごはん	やきさば ほうれんそうのごまみそあえ いなりうどん ぶどうゼリー	さば みそ やきかまぼこ あぶらあげ	ぎゆうにゆう	ほうれんそう にんじん	キャベツ ほんしめじ たまねぎ ねぎ	ごはん ゼリー さとう うどん	ごま	711 894
13 (木)		しよく パン	なっぽコロッケ カラフルソテー ワンタンスープ ◆あじつけこざかな ◆こざかな	ベーコン ぶたにく なっぽコロッケ ◆こざかな	ぎゆうにゆう	ピーマン にんじん きピーマン あかピーマン	キャベツ はくさい ほししいたけ ねぎ	しよくパン ワンタン	あぶら	601 762
14 (金)		ごはん	ふくらぎのあまみそかけ そくせきづけ にくじゃが	ふくらぎ みそ ぶたにく	ぎゆうにゆう	にんじん いんげん	しょうが はくさい きゆうり たまねぎ	ごはん さとう でんぶん こんにやく じゃがいも	あぶら	703 889
17 (月)		ごはん	ししやもフリッター さんしよくナムル えどっこに ◆ひじきふりかけ	ししやもフリッター ぎゆうにく だいず ◆ひじきふりかけ	ぎゆうにゆう	ほうれんそう にんじん	キャベツ たけのこ ほししいたけ	ごはん こんにやく さとう	ごまあぶら ごま あぶら	721 890
18 (火)		1/2 コッペパン	ソフトめんのミートソースがけ コーンエッグ フルーツあえ	ぶたにく たまご	ぎゆうにゆう	にんじん トマト パセリ	しょうが たまねぎ コーン マッシュルーム レーズン パナ りんご バイン みかん もも	1/2コッペパン ソフトめん	あぶら	677 912
19 (水)	高岡 食19并 献立	はるの カラフル ごもくどん	こまつなときやべつのごまあえ みそしる ヨーグルト	とりにく みそ	ぎゆうにゆう ヨーグルト わかめ	にんじん こまつな	たまねぎ たけのこ えだまめ なましいたけ しょうが キャベツ たまねぎ ねぎ	ごはん さとう じゃがいも でんぶん	ごま あぶら	614 772
20 (木)		コッペ パン	とりにくとだいずのケチャップがらめ おはなばたけのサラダ はるさめスープ カシューナッツ	とりにく だいず ベーコン レバー	ぎゆうにゆう	ブロッコリー あかピーマン にんじん	しょうが コーン はくさい ほんしめじ ねぎ	コッペパン でんぶん さとう はるさめ	あぶら カシューナッツ	679 875
21 (金)		たけのこ ごはん	さけのマヨネーズやき あおなのひたし ゆばのすましじる あおりんごゼリー	さけ あぶらあげ ゆば	ぎゆうにゆう	ほうれんそう にんじん	キャベツ たまねぎ ほししいたけ ねぎ たけのこ	しょうゆごはん さとう てまりふ ゼリー	マヨネーズ	610 771
22 (土)	授業参観	ごはん	とりにくのかおりあげ キャベツときゆうりのひたし みそしる ぶどうゼリー	とりにく あぶらあげ みそ	ぎゆうにゆう わかめ		しょうが キャベツ きゆうり たまねぎ	ごはん ゼリー でんぶん じゃがいも	あぶら	662 816
24 (月)	郷土食 献立 (ほたる いか)	ごはん	ほたるいかなんぱんに キャベツのしょうががえ あつあげとやさいのうまに とうにゆうプリン	ほたるいか とりにく あつあげ	ぎゆうにゆう こんぶ	にんじん	キャベツ きゆうり しょうが たけのこ ふき	ごはん さとう じゃがいも でんぶん こんにやく プリン		662 809
25 (火)	後期課程 給食なし	しよく パン	オムレツ アスパラサラダ ビーフシチュー	たまご ぎゆうにく	ぎゆうにゆう	アスパラガス にんじん	キャベツ きゆうり マッシュルーム たまねぎ	しよくパン さとう こむぎこ じゃがいも	あぶら ごま バター	605 836
26 (水)	地場産品 献立	ごはん	あげだしどうふのごまだれがけ きりほしだいこんのひたし みそだんごじる オレンジ	あげだしどうふ とりにく みそ	ぎゆうにゆう	こまつな にんじん	キャベツ きりほしだいこん ごぼう なましいたけ ねぎ オレンジ	ごはん さとう でんぶん しらたまだんご	ごま あぶら	614 774
27 (木)		ごはん	ぶたにくのジャンロー ゆでやさい きのこじる ほしブルー	ぶたにく きぬごしどうふ	ぎゆうにゆう	ブロッコリー にんじん	たまねぎ ほんしめじ なめこ なましいたけ ねぎ ブルー しょうが	ごはん さとう じゃがいも		622 788
28 (金)		ごはん	あかうおのカレーあげ にまめ みそしる れいとウパイン	あかうお たまご あぶらあげ みそ きんときまめ	ぎゆうにゆう	にんじん	だいこん ねぎ パイン	ごはん こむぎこ さとう	あぶら	713 886

※ 牛乳 (200ml) が毎日 1 本つきます。

※ 都合により、献立や使用食材を変更する場合がありますので、ご了承ください。

※ エネルギーは前期課程：650Kcal、後期課程：830Kcalを基準としています。

※ 後期課程のみの献立には◆をつけています。

◎ 4月使用予定の地場産物は、小松菜、ほうれん草、生椎茸です。

～給食スタッフ紹介～

給食主任	本田 奈穂子	大林 登志美	1年間、 よろしく お願いし ます。
調理員	東 美智子	杉本 香葉	
	藤森 江利子		
栄養職員	豊本 みなみ		