




	5日(水)	6日(木)	7日(金)	10日(月)	11日(火)	12日(水)	
	18日(火)	19日(水)	20日(木)	28日(金)	21日(金)	27日(木)	
献立	御飯 鮭のムニエル (片栗粉) 大根と油揚げの煮物 さつまいもとわかめのみそ汁 果物 (オレンジ)	御飯 肉じゃが ほうれん草とウインナーのソテー えのきと豆腐のみそ汁 果物 (オレンジ)	御飯 さわらのみそ焼き にんじんとひじきの炒め物 ふとほうれんそうのすまし汁 果物 (バナナ)	新じゃがカレー  ウインナーとキャベツのコンソメスープ 果物 (オレンジ)	パン (イエローロール) ハンバーグ (卵、パン粉、牛乳なし) キャベツのコールスロー (マヨドレ) ウインナーと大根のコンソメスープ ヨーグルト (ストロベリー)	スパゲッティナポリタン ほうれん草のツナマヨサラダ (マヨドレ) かぼちゃのポターージュ 普; 小魚ぼんせん、粗・押; まんまるソフト、ペ・管; ゼリー飲料 (ぶどう)	
	精白米 銀鮭 食塩 こしょう 片栗粉 有塩バター きゅうり こいくちしょうゆ だいこん にんじん 油揚げ かつお・昆布だし ざらめ こいくちしょうゆ すりみそ かつお・昆布だし さつまいも カットわかめ オレンジ 	精白米 サラダ油 牛肉 もも肉 にんじん たまねぎ じゃがいも かつお・昆布だし 三温糖 本みりん 食塩 こいくちしょうゆ ほうれんそう 冷凍コーン ウインナー (卵不使用) サラダ油 食塩 すりみそ かつお・昆布だし えのきたけ 豆腐 (絹ごし) オレンジ	精白米 さわら すりみそ 本みりん 三温糖 キャベツ サラダ油 食塩 にんじん 芽ひじき 油揚げ ピーマン 本みりん こいくちしょうゆ 料理酒 ざらめ サラダ油 かつお・昆布だし おつゆふ 食塩 うすくちしょうゆ ほうれんそう たまねぎ バナナ	精白米 サラダ油 豚ももミンチ たまねぎ じゃがいも にんじん ピーマン しめじ 水 バーモンドカレー甘口 有塩バター はちみつ 味の素KKコンソメ 水 ウインナー (卵不使用) キャベツ パセリ オレンジ  京田辺で採れたキャベツです!	NEGイエロー 牛ももミンチ 豚ももミンチ たまねぎ 豆腐 (絹ごし) 片栗粉 食塩 こしょう ほうれんそう 糸花鰹 こいくちしょうゆ トマトケチャップ キャベツ きゅうり 冷凍コーン レモン果汁 日清 マヨドレ 牛乳 はちみつ 味の素KKコンソメ ウインナー (卵不使用) だいこん 水 ソフール (ストロベリー)	スパゲッティ ウインナー (卵不使用) たまねぎ ピーマン トマトケチャップ 味の素KKコンソメ 上白糖 食塩 有塩バター こしょう ほうれんそう ツナ缶 日清 マヨドレ こいくちしょうゆ かぼちゃ たまねぎ 味の素KKコンソメ 牛乳 食塩 こしょう 有塩バター 水 小魚ぼんせん まんまるソフト ゼリー飲料 (ぶどう)	
	材料	13日(木)	14日(金)	17日(月)	24日(月)	26日(水)	25日(火)
献立	御飯 すずきの塩こうじ焼き 切り干し大根の煮物 えのきとわかめのみそ汁 普・粗; ミルクスティック、押・ペ・管; ゼリー飲料 (もも)	御飯 麻婆豆腐 かぼちゃの甘煮 キャベツとえのきの中華スープ 果物 (オレンジ)	御飯 鶏の竜田揚げ キャベツとハムのサラダ (マヨドレ) 豆腐とわかめのみそ汁 プリンアラモード	★地元のおやさい使っています! (普賢寺ふれあいの駅より納品) 精白米 すりみそ キャベツ いちご	すてっぷの「給食」		
	精白米 すずき 塩こうじ きゅうり こいくちしょうゆ 切り干し大根 にんじん 竹輪 (卵不使用) かつお・昆布だし サラダ油 三温糖 本みりん こいくちしょうゆ すりみそ かつお・昆布だし えのきたけ カットわかめ 豆腐 (絹ごし) ミルクスティック ゼリー飲料 (もも)	精白米 ごま油 にんにく しょうが にんじん 豚ももミンチ 白ねぎ 三温糖 こいくちしょうゆ すりみそ 豆腐 (絹ごし) にら 片栗粉 中華味 かぼちゃ かつお・昆布だし こいくちしょうゆ ざらめ えのきたけ キャベツ 中華味 水 食塩 こいくちしょうゆ オレンジ	精白米 鶏もも皮なし しょうが こいくちしょうゆ 料理酒 片栗粉 サラダ油 じゃがいも 片栗粉 サラダ油 食塩 キャベツ ロースハム 冷凍コーン 日清 マヨドレ すりみそ かつお・昆布だし カットわかめ 豆腐 (絹ごし) たまねぎ とろけるプリン(卵不使用) 牛乳 いちご らくらくホイップ	すてっぷの「給食」			
	材料	13日(木)	14日(金)	17日(月)	24日(月)	26日(水)	25日(火)

★地元のおやさい使っています!
(普賢寺ふれあいの駅より納品)
精白米 すりみそ キャベツ いちご

すてっぷの「給食」

すてっぷでは、子どもさんたちの心と体の健康を支えるため、**安心安全で栄養バランスのとれたおいしい給食**を提供していきたいと考えています。そのために下記の取り組みをしています。

- ☆一日に必要な栄養の1/3にあたる食事の提供
- ☆季節の食材や地場野菜の使用
- ☆北海道産昆布、かつおやさばの削り節からとったお出汁
- ☆子どもさんの発達段階に合わせた食事
- ☆美味しいパースト食 (ベースライス法で栄養価アップ)
- ☆偏食対応
- ☆サイクルメニュー (同じ献立を月2回提供)
- ☆お楽しみ給食
- ☆食物アレルギー対応 (医師の指示書要)
- ☆栄養相談
- ☆給食レシピ配布
- ☆食育懇談会 (各クラス年1回)



*献立、食材は都合により変更になることがあります。
<今月の栄養価(米飯、普通食を全量摂取した場合)>

エネルギー	381Kcal	タンパク質	14.7g	脂質	11.6g	カルシウム	87mg	鉄	1.9mg	ビタミンA	183μg
ビタミンB1	0.24mg	ビタミンB2	0.19mg	ビタミンC	40mg	食物繊維	3.4g	食塩相当量	2.2g		