

ひづけ 日付	4月3日 (日)	4月4日 (月)	4月5日 (火)	4月6日 (水)	4月7日 (木)	4月8日 (金)	4月9日 (土)
あさ 朝	ホットケーキ はちみつ&マーガリン スパゲティサラダ 野菜ジュース	米飯 茄子の煮物 おろし納豆 味噌汁 (チンゲン菜) 梅干し 牛乳	食パン イチゴジャム チリコンカン ブロッコリーのサラダ 牛乳	米飯 温泉玉子 オクラの和え物 味噌汁 (厚揚げ) しば漬け 牛乳	クリームパン シエルマカロニサラダ コーンスープ 牛乳	米飯 鯖の塩焼き 大根葉のごま油炒め 味噌汁 (茄子) のり佃煮 牛乳	食パン チョコクリーム カリフラワーと ウインナーの炒め物 くだもの (洋梨) 牛乳
ひる 昼	米飯 チーズカッターピ風 チキンソテー 付) 温キャベツ 春雨サラダ 味噌汁 (じゃが芋) シュークリーム	米飯 ポークソテー (マスタードクリーム) 付) ブロッコリー 付) 人参グラッセ 彩りサラダ アスパラのスープ ふりかけ (たらこ)	米飯 メンチカツ 春野菜サラダ 糸コンと筍のおかか炒め 清まし汁 (まいたけ) くだもの (パイナップル)	じゃこ菜飯 焼きうどん れんこんサラダ オレンジパバロア 	米飯 鮭の幽庵焼き 付) ふきのキンピラ めんまと鶏肉の炒め煮 味噌汁 (ほうれん草) くだもの (オレンジ) 	セレクト給食 ・ソースカツ丼 ・ロコモコ丼 ポテトサラダ 味噌汁 (豆腐) ピーチゼリー 	米飯 すき焼き風煮 小松菜とツナの マスタードサラダ 味噌汁 (大根) ふりかけ (かつお)
ゆう 夕	米飯 魚の野菜あんかけ 付) 春菊のお浸し 里芋のサラダ 味噌汁 (なめこ) ふりかけ (たまご)	米飯 カレーのピリ辛照り煮 付) 厚揚げと小松菜 山芋とめかぶの和え物 味噌汁 (おつゆ麩) しそ昆布	焼肉クッパ 切干大根のナムル 菜の花と竹輪の 味噌マヨ和え ヨーグルト	米飯 海鮮煮込み豆腐 大根とあさりの煮物 胡瓜とささみの梅和え くだもの (バナナ)	米飯 鶏肉のみぞれ煮 付) かぼちゃの煮物 青菜の白子和え 味噌汁 (もやし・にら) 野沢菜漬け	米飯 ごぼうつくね 付) 人参の明太炒め ビーフソテー 糸寒天の中華和え べったら漬	米飯 白身魚のコーンマヨ焼き 付) ほうれん草と ベーコンのソテー いんげんの ピーナッツ和え 味噌汁 (里芋) 白菜漬
せいぶん 成分	I補給 - 1707 kcal たんぱく質 68.4 g 脂質 41.8 g 塩分 8.3 g	I補給 - 1736 kcal たんぱく質 80.2 g 脂質 50.5 g 塩分 8.5 g	I補給 - 1917 kcal たんぱく質 73.1 g 脂質 63.7 g 塩分 7.9 g	I補給 - 1801 kcal たんぱく質 79.8 g 脂質 51.3 g 塩分 7.5 g	I補給 - 1711 kcal たんぱく質 73.5 g 脂質 51.9 g 塩分 7.8 g	I補給 - 1900 kcal たんぱく質 70.0 g 脂質 61.4 g 塩分 8.4 g	I補給 - 1878 kcal たんぱく質 77.0 g 脂質 72.2 g 塩分 7.5 g

◎材料の都合により、一部献立の内容が変わることがあります。