日・曜	1日(木)	2日(金)	7日(水)	8日(木)	9日(金)	12日(月)	13日(火)	14日(水)	15日(木)	16日(金)	19日(月)	20日(火)	21日(水)
こんだて	ボロニアステーキ ほしがたマカロニスープ かたぬきチーズ 牛乳	たけのこのきんぴら	ごはん あじのてりやき		ごはん	こめこの チキンカレーライス	ごはん ほっけのいちやぼし	ごはん くきわかめの チンジャオロース トック	コッペパン ポークフランクのソテー	ごはん ぶたにくのしょうがいため	ツナそぼろごはん ^{ごはん}	おむすび (もちげんまいいりごはん) (おおばんのり いわしのうめに	まっちゃゼリー 牛乳
こんだてのざいりょう(g)	コッペパン 50 □ アップルチップ 10 △	Total	あじのてりやき 40 C 25 Z C C で いんげん 25 Z C C で いんがし 1.5 で 3 C C で 3 C C で 3 C C で 3 C C で 3 C C で 3 C C C で 3 C C C で 3 C C C で 3 C C C C	SC A A A A A A A A A	中のらがいというが、	S 5 0 □ △ △ △ △ △ △ △ △ △ △ △ △ △ △ △ △ △ △	### ### ### ### ### ### ### ### ### ##	10 C 10 C	1	ぶちたい 35 C A A A C A A A C A A A C A A A C A	20 5 1 0 C C C C C C C C C C C C C C C C C C	もちげんまい 5 に	○○△△△△□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□
中学年	603kcal 28.1g	676kcal 21.1g	557kcal 29.2g	547kcal 26.4g	548kcal 22.2g	545kcal 20.1g	574kcal 27.5g	545kcal 21.7g	548kcal 25.7g	563kcal 22.3g	543kcal 26.4g	541kcal 24.2g	i Iネルギー/たんぱく質: 562kcal 23.6g

牛乳1本・・・206g ※パンは小麦粉重量で表示しています。

〇:赤色の食品・・・体をつくるもとになるもの 口:黄色の食品・・・熱や力になるもの △:緑色の食品・・・体の調子をととのえるもの

※学校給食こんだてひょうに関してのお問い合わせは、第1センター:782-0400、第2センター:779-6355までご連絡ください。 ©各校の行事予定などにより欠食日は異なります。

◎学校給食センターのホームページを開設しています。伊丹市のホームページ、または【伊丹市学校給食センター】で検索していただくとご覧いただけます。

給食メニューで人気の「ピピンバ」と ■ 「わかめスーブ」を動画で 発信しています!! QRコードでアクセス!!



			13 ⁴ 1 千文								
日·曜	22日(木)	23日(金)	26日(月)	27日(火)	28日(水)	29日(木)	30日(金)				
こんだて	てりやきバーガー バーガーパン ハンバーグの てりやきソースかけ キャベツのボイル チンゲンサイのスープ 牛乳	牛乳	きゅうりのすのもの 牛乳	牛乳	ゆかりあげ (2個) にらのみそしる 牛乳	くるくるパン ナポリタン フレンチサラダ 牛乳	ごはん プルコギ コーンたまごスープ (卵除去食対応) 牛乳				
	バーガーパン 50 口	こめ 70 🗆	こめ 70 ロ	こめ 70 🗆	こめ 70 ロ わかめごはんの具 2 O	くるくるパン 40 ロ	こめ 70 🗆				
こんだてのざいりょう (g)	販売され。 ビタミンI 血行を良・ 他にも抗! ビタミン(30 20 20 20 20 20 20 20	50 つくかいぎ 40 △ △ △ △ △ △ △ △ △ △ △ △ △ △ △ △ △ △	□ A △ △ △ △ △ △ △ △ △ △ △ △ △ △ △ △ △ ○ □ □ ○ ○ ○ ○	ちこめいり 22 A C C A S C	スパゲッティ 33 □ 5 15 0 15 0 15 0 15 0 15 0 15 0 15 0	20				

☆献立だより☆



※簡係料は好みで調節してください。薄除を心がけましょう。 ※給食献立の中から紹介しています。

家族そろって 作ってみませんか?

◎ブラックラーメン

1	材料 (4~5人分)			·	1
	sesphook で 中華麺(蒸し) okeck 豚 水 さ も も も た る と た と か と る と る と る と る と る と る と る と る と る	200g 100g 1/2個 50g 1/4本 30g 少欠	にはくちしょうの 濃口醤油 塩 こしょう ジンジャーパウタ ぶたがらスープ ごま けずりぶし みず 水	大さじ2 大さじ1/2 小さじ1/2 少々 できのよう 通道量 できのよう できのよう できのよう できのよう できのよう できのよう できのよう できのよう できのよう できのよう できのよう できのよう できのよう できのよう できのよう できのよう できのよう	

すく 作り方

- ① けずりぶしでだしをとっておく。
- ②豚肉は食べやすい大きさに切っておく。
- (a) 玉ねぎはスライス、人参は細切り、白ねぎは小口切りにしておく。
- ④ もやしは水洗いしておく。
- ⑤ 鍋に①のだし汁を煮立て、豚肉を火が通るまで煮る。
- ⑥ 人参、玉ねぎ、もやし、メンマ、中華麺を入れ煮る。
- うまうみりょう ⑦調味料A、白ねぎ、ごま油を入れて仕上げる。

~よくかんで食べましょう~

給食には毎月、いろいろな種類の魚が出ます。切り身の場合でも太い骨や細い骨が 残っていることがあります。おはしで魚の身をほぐしながら、少しずつよくかんで 食べましょう。また、うずら卵や白玉団子など、丸のまま飲み込みやすい食材も、 よくかんで食べましょう。

牛乳1本・・・206g ※パンは小麦粉重量で表示しています。 ○:赤色の食品・・・体をつくるもとになるもの □:黄色の食品・・・熱や力になるもの △:緑色の食品・・・体の調子をととのえるもの

※学校給食こんだてひょうに関してのお問い合わせは、第1センター:782-0400、第2センター:779-6355までご連絡ください。

⑥各校の行事予定などにより欠食日は異なります。

◎学校給食センターのホームページを開設しています。伊丹市のホームページ、または【伊丹市学校給食センター】で検索していただくとご覧いただけます。

エネルギー/たんばく質┃エネルギー/たんばく質┃エネルギー/たんばく質┃エネルギー/たんばく質┃エネルギー/たんばく質┃エネルギー/たんぱく質┃エネルギー/たんぱくタ

中学年 560kcal 25.9g 563kcal 24.6g 548kcal 22.0g 545kcal 24.2g 569kcal 22.8g 581kcal 21.3g 566kcal 24.0g

QRコードで ホームページに 直接アクセス!

