5月予定献立表

4日　月曜日

みどりの日

5日　火曜日

こどもの日

6日　水曜日

振替休日
（憲法記念日）

5月の目標（がつ　もくひょう）

☆ただしい手洗（てあら）いをしよう

☆清潔（せいけつ）な身支度（みじたく）をしよう

☆配（はい）ぜん台（だい）・つくえを清潔（せいけつ）にしよう

☆行事食（ぎょうじしょく）について知（し）ろう
　5月5日は、端午（たんご）の節句（せっく）です。
　給食（きゅうしょく）では、かしわもちがでます。

旬の食材（しゅん　しょくざい）

グリンピース、アスパラガス、

新（しん）じゃが、新たまねぎ、

鰹（かつお）、鯵（あじ）、

なつみかん、茶（ちゃ）

などがあります。

7日　木曜日

（主菜・主食）・ポークカレーライス
　　（むぎごはん）
（副菜）・カニとイカともやしのすのもの
（副菜）・フルーツポンチ
　　・ぎゅうにゅう

ポークカレーライス
・豚肉　・醤油
・食塩　・チキンブイヨン
・茄子　・フォンドボー
・植物油　・トマトピューレ
・玉ねぎ　・大豆油
・かぼちゃ　・セロリ
・人参　・にんにく
・オリーブ油　・パーム油
・生姜　・ガラムマサラ
・ウスターソース　・はちみつ
・トマトケチャップ　・ローリエ
・カレーフレーク　・チキンコンソメ
・麦ご飯

カニとイカともやしの酢の物
・イカ　・もやし
・食塩　・人参
・重曹　・きゅうり
・ズワイカニ　・米酢
・わかめ　・醤油
・和風だし　・砂糖
・いりごま

フルーツポンチ
・洋梨缶　・砂糖
・パイン缶　・クエン酸
・ぶどう缶　・ビタミンC
・黄桃缶　・白玉団子
・さくらんぼ缶　・ナタデココ
・レーズン　・砂糖
・ポッカレモン

主食：豚、大豆、小麦、鶏、牛、ゼラチン
副菜：イカ、カニ、小麦、大豆、ごま
フルーツ：もも、大豆

低学年	エネルギー 665kcal	たんぱく質 23.4g	脂質 18.6g
中学年	エネルギー 782kcal	たんぱく質 27.5g	脂質 21.9g
高学年	エネルギー 900kcal	たんぱく質 31.6g	脂質 25.2g

8日　金曜日

（主菜・主食）・たいとサーモンのちらしずし
　　（すしめし）
（副菜）・はるさめとはくさいのごまびたし
（汁物）・だいこんとおあげのあかだし
　　・ぎゅうにゅう
　　・かしわもち

卵・別

鯛とサーモンのちらし寿司
・卵　・還元水あめ
・加工でん粉　・食塩
・植物油脂　・油脂加工品
・でん粉発酵調味料
・サーモン　・椎茸
・鯛　・干瓢
・料理酒　・砂糖
・食塩　・醤油
・枝豆　・かつおだし
・筍　・昆布だし
・人参　・和風だし
・蓮根　・みりん
・でん粉　・寿司飯

柏餅
・餡　・水あめ
・もち粉　・ぶどう糖
・上新粉

春雨と白菜のごま浸し
・人参　・かつおだし
・白菜　・昆布だし
・春雨　・醤油
・ほうれん草　・みりん
・食塩　・ねりごま
・砂糖

大根とお揚げの赤だし
・大根　・昆布だし
・人参　・かつおだし
・油揚げ　・和風だし
・葉大根　・いりこだし
・味噌
・八丁味噌

主菜：卵、鮭、大豆、小麦、柏餅：大豆
副菜：小麦、大豆、ごま
汁：大豆

低学年	エネルギー 654kcal	たんぱく質 25.4g	脂質 18.4g
中学年	エネルギー 769kcal	たんぱく質 29.9g	脂質 21.7g
高学年	エネルギー 884kcal	たんぱく質 34.4g	脂質 25.0g

11日　月曜日

（主菜・主食）・チーズハンバーガー
　　（バンズパン）
（副菜）・ﾌﾞﾛｯｺﾘｰとｶﾘﾌﾗﾜｰのツナサラダ
（汁物）・ポテトのスープ
　　・ぎゅうにゅう

チーズハンバーガー
・豚ミンチ　・醤油
・鶏ミンチ　・チキンブイヨン
・玉ねぎ　・砂糖
・パン粉　・食塩
・植物性たん白　・加工でん粉
・大豆油　・香辛料
・みりん　・鶏がらスープ
・トマトソース　・セミドライトマト
・トマトケチャップ　・チェリートマト
・でん粉　・パプリカ赤
・チキンコンソメ　・パプリカ黄
・スライスチーズ

バンズパン
・小麦粉　・脱脂粉乳
・イースト　・バター
・砂糖　・食塩
　　・マーガリン

ﾌﾞﾛｯｺﾘｰとｶﾘﾌﾗﾜｰのﾂﾅｻﾗﾀﾞ
・ブロッコリー　・醤油
・カリフラワー　・オリーブ油
・人参　・ポッカレモン
・ツナフレーク

ポテトのスープ
・じゃがいも　・粉末おから
・砂糖　・食塩
・玉ねぎ　・香味食用油
・大豆油　・白ワイン
・豆乳　・酵母ｴｷｽ
・大豆粉　・デキストリン
・植物油脂　・香辛料
・チキンコンソメ　・オリーブ油
・鶏がらスープ　・クルトン

主菜：豚、鶏、小麦、大豆、ｾﾞﾗﾁﾝ、乳
パン：乳、小麦
副菜：小麦、大豆
スープ：鶏、ゼラチン、大豆、小麦

低学年	エネルギー 589kcal	たんぱく質 24.4g	脂質 24.1g
中学年	エネルギー 693kcal	たんぱく質 28.8g	脂質 28.4g
高学年	エネルギー 797kcal	たんぱく質 33.1g	脂質 32.6g

12日　火曜日

（主菜）・サバのイタリアンソテー
（副菜）・キャベツとコーンのマリネ
（汁物）・とうふとわかめのいなかみそしる
（主食）・ごはん
　　・ジョア（ｽﾄﾛﾍﾞﾘｰ）

鯖のイタリアンソテー
・鯖　・黒酢
・白ワイン　・砂糖
・食塩　・醤油
・オリーブ油　・胡椒
・にんにく　・チキンコンソメ
・パーム油　・パセリ
・トマトケチャップ　・料理酒
・チェリートマト　・茄子
・ｾﾐﾄﾞﾗｲﾄﾏﾄ　・植物油

キャベツとコーンのマリネ
・キャベツ　・大豆油
・玉ねぎ　・なたね油
・コーン　・ｵﾚﾝｼﾞﾏｰﾏﾚｰﾄﾞ
・枝豆　・醤油
・食塩　・胡椒
・ポッカレモン

豆腐とわかめの田舎味噌汁
・豆腐
・わかめ
・昆布だし
・かつおだし
・和風だし
・いりこだし
・田舎味噌

ジョア（ｽﾄﾛﾍﾞﾘｰ味）
・脱脂粉乳　・ペクチン
・いちご果汁　・香料
・砂糖　・野菜色素
・乳酸Ca　・ビタミンD

主菜：サバ、大豆、小麦、鶏、ｾﾞﾗﾁﾝ
副菜：小麦、大豆、ｵﾚﾝｼﾞ
汁：大豆
ジョア：乳

低学年	エネルギー 528kcal	たんぱく質 22.9g	脂質 12.8g
中学年	エネルギー 622kcal	たんぱく質 26.9g	脂質 15.1g
高学年	エネルギー 715kcal	たんぱく質 30.9g	脂質 17.4g

13日　水曜日

（主菜）・とりのクリームシチュー
（副菜）・キャベツのフレンチサラダ
（主食）・こくとうコッペパン
　　・ぎゅうにゅう
　　・アセロラゼリー

鶏のクリームシチュー
・鶏肉　・チキンブイヨン
・食塩　・チキンコンソメ
・じゃがいも　・鶏がらスープ
・グリンピース　・醤油
・人参　・料理酒
・カリフラワー　・みりん
・コーン　・植物油脂
・砂糖　・粉末おから
・豆乳　・酵母エキス
・玉葱　・デキストリン
・大豆粉　・香辛料
・加工でん粉

黒糖コッペパン
・小麦粉　・食塩
・ｲｰｽﾄ　・脱脂粉乳
・黒糖　・マーガリン

キャベツのフレンチサラダ
・キャベツ　・ポッカレモン
・玉ねぎ　・大豆油
・食塩　・なたね油
・みかん缶　・マスタード
・ロースハム　・砂糖
・コーン　・はちみつ
・ﾓﾛｯｺｲﾝｹﾞﾝ　・胡椒

アセロラゼリー
・アセロラ果汁　・野菜色素
・果糖ブドウ糖液糖　・酸味料
・ﾃﾞｷｽﾄﾘﾝ　・香料
・増粘多糖類　・加工でん粉

副菜：豚、大豆
ゼリー：りんご

低学年	エネルギー 550kcal	たんぱく質 22.4g	脂質 17.6g
中学年	エネルギー 647kcal	たんぱく質 26.4g	脂質 20.8g
高学年	エネルギー 745kcal	たんぱく質 30.3g	脂質 23.9g

14日　木曜日

（主菜）・ぶたにくとあつあげのしょうがやき
（副菜）・やさいのビーフンのサラダ
（汁物）・はだいこんとなめこのあわせみそしる
（主食）・むぎごはん
　　・ぎゅうにゅう

豚肉と厚揚げの生姜焼き
・豚肉　・生姜
・でん粉　・玉ねぎ
・食塩　・人参
・厚揚げ　・さやいんげん
・にんにく　・大豆油
・パーム油　・なたね油
・醤油　・みりん
・砂糖　・料理酒

野菜のビーフンサラダ
・ビーフン　・大根
・鶏がらスープ　・アスパラガス
・大豆油　・コチジャン
・なたね油　・醤油
・筍　・ごま油
・キャベツ
・人参

葉大根となめこの合わせ味噌汁
・なめこ
・庄内麩
・葉大根
・昆布だし
・かつおだし
・和風だし
・いりこだし
・味噌
・田舎味噌

主菜：豚、大豆、小麦
副菜：小麦、大豆、ごま、鶏
汁：小麦、大豆

低学年	エネルギー 565kcal	たんぱく質 19.5g	脂質 15.2g
中学年	エネルギー 665kcal	たんぱく質 22.9g	脂質 17.8g
高学年	エネルギー 764kcal	たんぱく質 26.3g	脂質 20.5g

15日　金曜日

（主菜・汁物）・のっぺいじる　（うどんいり）
（副菜）・とりつくねのてりやき
（主食）・いなりずし
　　・ぎゅうにゅう

のっぺい汁（うどん入り）
・大根　・昆布だし
・人参　・かつおだし
・牛蒡　・和風だし
・豆腐　・醤油
・油揚げ　・みりん
・椎茸　・生姜
・しめじ　・食塩
・料理酒　・でん粉
・うどん

鶏つくねの照焼き
・鶏ミンチ　・水あめ
・玉ねぎ　・チキンエキス
・人参　・パン粉
・蓮根　・植物油脂
・白ねぎ　・みりん
・砂糖　・食塩
・醤油　・発酵調味料
・重曹

いなり寿司
・寿司飯　・醤油
・油揚げ　・醸造酢
・砂糖　・食塩
・果糖ぶどう糖液糖　・でん粉
・水あめ
・ごま

主菜：小麦、大豆
副菜：鶏、小麦、大豆
寿司：小麦、大豆、ごま

低学年	エネルギー 458kcal	たんぱく質 17.5g	脂質 19.8g
中学年	エネルギー 539kcal	たんぱく質 20.6g	脂質 23.3g
高学年	エネルギー 620kcal	たんぱく質 23.7g	脂質 26.8g

18日　月曜日

（主菜）・たちうおのしおやき　おろしポンズ
（副菜）・こまつなとささみのおひたし
（汁物）・くきわかめととろろこんぶのおみそしる
（主食）・ごはん
　　・ぎゅうにゅう

太刀魚の塩焼き　おろしポン酢
・太刀魚　・ポン酢
・食塩　・醤油
・料理酒　・みりん
・じゃがいも　・昆布だし
・人参　・かつおだし
・大根

小松菜とささみのお浸し
・鶏肉　・砂糖
・白ねぎ　・味の素
・食塩　・重曹
・生姜　・植物油
・小松菜　・醤油
・人参　・砂糖
・油揚げ　・ねりごま
・もやし

茎わかめととろろ昆布のお味噌汁
・茎わかめ
・とろろ昆布
・大根
・昆布だし
・かつおだし
・和風だし
・いりこだし
・味噌

主菜：小麦、大豆
副菜：鶏、ごま、大豆、小麦
汁：大豆

低学年			
エネルギー 585kcal	たんぱく質 23.7g	脂質 21.0g	
中学年			
エネルギー 688kcal	たんぱく質 27.8g	脂質 24.7g	
高学年			
エネルギー 792kcal	たんぱく質 32.0g	脂質 28.4g	

19日　火曜日

（主菜・主食）・ハヤシライス
　　（むぎごはん）
（副菜）・いろどりやさいのサラダ
（副菜）・フルーツカクテル
　　・ぎゅうにゅう

ハヤシライス
・牛肉　・みりん
・食塩　・大豆油
・香辛料　・ﾃﾞﾐｸﾞﾗｽｿｰｽ
・玉ねぎ　・ｳｽﾀｰｿｰｽ
・人参　・ﾄﾏﾄｹﾁｬｯﾌﾟ
・ﾌﾞﾗｳﾝﾏｯｼｭﾙｰﾑ　・ﾄﾏﾄﾋﾟｭｰﾚ
・グリンピース　・鶏がらスープ
・赤ワイン　・砂糖
・でん粉　・醤油
・チキンコンソメ

・麦ご飯

彩り野菜のサラダ
・ロースハム　・食塩
・キャベツ　・マスタード
・枝豆　・大豆油
・人参　・なたね油
・ｱｽﾊﾟﾗｶﾞｽ　・ポッカレモン
・コーン　・はちみつ

フルーツカクテル
・洋梨缶　・砂糖
・パイン缶　・クエン酸
・ぶどう缶　・ビタミンC
・黄桃缶
・さくらんぼ缶

主菜：牛、小麦、大豆、鶏、ｾﾞﾗﾁﾝ、豚
副菜：豚、大豆
フルーツ：もも

低学年			
エネルギー 600kcal	たんぱく質 20.7g	脂質 13.0g	
中学年			
エネルギー 706kcal	たんぱく質 24.3g	脂質 15.3g	
高学年			
エネルギー 812kcal	たんぱく質 28.0g	脂質 17.7g	

20日　水曜日

（主菜）・とりのてりやき
（副菜）・さくらえびとたまねぎのからしあえ
（汁物）・あつあげときのこのいなかみそしる
（主食）・ごはん
　　・ぎゅうにゅう

鶏の照焼き
・鶏肉　・ｾﾐﾄﾞﾗｲﾌﾟﾗﾑ
・さつまいも　・レモン果汁
・砂糖　・醸造酢
・ぶどう糖果糖液糖　・食塩
・水あめ　・加工でん粉
・みりん　・生姜
・醤油　・料理酒

桜えびと玉ねぎの辛子和え
・玉ねぎ　・鶏がらスープ
・キャベツ　・食塩
・アスパラガス　・料理酒
・人参　・豆乳ﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ
・桜えび　・米酢
・胡椒　・砂糖
・和からし

厚揚げときのこの田舎味噌汁
・椎茸
・厚揚げ
・葉大根
・昆布だし
・かつおだし
・和風だし
・いりこだし
・田舎味噌

主菜：鶏、小麦、大豆
副菜：エビ、鶏、大豆
汁：大豆

低学年			
エネルギー 582kcal	たんぱく質 21.6g	脂質 17.4g	
中学年			
エネルギー 685kcal	たんぱく質 25.4g	脂質 20.5g	
高学年			
エネルギー 787kcal	たんぱく質 29.2g	脂質 23.6g	

21日　木曜日

（主菜）・スンドゥブ　チゲふう
（副菜）・ひじきとだいずのにもの
（副菜）・しらたまだんご　きなこがけ
（主食）・むぎごはん
　　・ぎゅうにゅう

スンドゥブ　チゲ風
・豚肉　・白菜
・食塩　・玉ねぎ
・料理酒　・豆腐
・でん粉　・ごま油
・生姜　・テンメンジャン
・にんにく　・鶏がらスープ
・パーム油　・胡椒
・人参　・和風だし
・大豆油　・みりん
・なたね油　・かつおだし
・醤油　・昆布だし
・砂糖
・白菜ｷﾑﾁ
(白菜、唐辛子、砂糖、大根、)
(水あめ、にんにく、かつおｴｷｽ、)
(りんご、しょうが、食塩、干えび、)
(人参、昆布だし、調味料(ｱﾐﾉ酸))

ひじきと大豆の煮物
・ひじき　・さばだし
・人参　・植物油脂
・醤油　・醸造酢
・油揚げ　・昆布だし
・発酵調味料　・椎茸だし
・砂糖　・かつおだし
・大豆　・食塩
・葉大根

白玉団子　きなこがけ
・白玉団子
・きなこ
・砂糖
・食塩

主菜：豚、エビ、りんご、小麦、大豆、ごま、鶏
副菜：小麦、大豆、サバ
団子：大豆

低学年			
エネルギー 676kcal	たんぱく質 25.4g	脂質 22.2g	
中学年			
エネルギー 796kcal	たんぱく質 29.9g	脂質 26.1g	
高学年			
エネルギー 915kcal	たんぱく質 34.4g	脂質 30.1g	

22日　金曜日

25日　月曜日

（主菜）・カレイのにつけ
（副菜）・きりぼしだいこんに
（汁物）・とんじる
（主食）・ごはん
　　・ぎゅうにゅう

カレイの煮付け
・カレイ　・昆布だし
・食塩　・かつおだし
・料理酒　・醤油
・焼き豆腐　・みりん
・砂糖　・和風だし
・生姜

切干大根煮
・切干大根　・発酵調味料
・醤油　・食用植物性油脂
・還元水あめ　・かつおだし
・人参　・椎茸だし
・油揚げ　・さばだし
・昆布だし　・料理酒
・砂糖　・醸造酢
・桜えび　・食塩

豚汁
・人参
・大根
・白ねぎ
・玉ねぎ
・豚肉
・昆布だし
・かつおだし
・和風だし
・いりこだし
・味噌
・田舎味噌

主菜：小麦、大豆
副菜：エビ、サバ、小麦、大豆
汁：豚、大豆

低学年			
エネルギー 545kcal	たんぱく質 24.5g	脂質 13.1g	
中学年			
エネルギー 641kcal	たんぱく質 28.8g	脂質 15.4g	
高学年			
エネルギー 737kcal	たんぱく質 33.1g	脂質 17.7g	

26日　火曜日

（主菜・主食）・ぎゅうにくのビビンバどんぶり
　　（むぎごはん）
（副菜）・はだいこんとじゃこのおろしあえ
（汁物）・ワカメのスープ
　　・ぎゅうにゅう
　　・あまなつ

牛肉のビビンバ丼
・牛肉　・はちみつ
・食塩　・テンメンジャン
・白ねぎ　・コチジャン
・大豆油　・味噌
・サラダ油　・鶏がらスープ
・にんにく　・料理酒
・パーム油　・ほうれん草
・生姜　・でん粉
・モヤシ　・わらび
・醤油　・ぜんまい
・砂糖　・人参
・植物油脂　・ごま油
・醸造酢
・いりごま

・麦ご飯

葉大根とじゃこのおろし和え
・ちりめんじゃこ　・ポン酢
・葉大根　・砂糖
・人参
・大根

ワカメのスープ
・ベーコン　・昆布だし
・わかめ　・かつおだし
・玉ねぎ　・いりこだし
・にら　・和風だし
・食塩　・醤油
・みりん

主菜：牛、大豆、小麦、鶏、ごま、りんご
副菜：小麦、大豆
スープ：豚、小麦、大豆

低学年			
エネルギー 570kcal	たんぱく質 24.1g	脂質 17.0g	
中学年			
エネルギー 670kcal	たんぱく質 28.3g	脂質 20.0g	
高学年			
エネルギー 771kcal	たんぱく質 32.6g	脂質 22.9g	

27日　水曜日

（主菜）・にくだんごのあまずあんかけ
（副菜）・じゃがいもとごぼうのきんぴら
（汁物）・きのことたけのこのちゅうかスープ
（主食）・ごはん
　　・ジョア（プレーン）

肉団子の甘酢あんかけ
・肉団子
(鶏ミンチ、玉ねぎ、パン粉、)
(豚ミンチ、植物性たん白、豚脂、)
(水溶性食物繊維、食塩、生姜、)
(香辛料、にんにく、砂糖、酵母)
・玉ねぎ　・大豆油
・人参　・なたね油
・茄子　・食塩
・植物油　・料理酒
・パプリカ赤　・みりん
・パプリカ黄　・砂糖
・ピーマン　・胡椒
・米酢　・鶏がらスープ
・でん粉　・醤油
・にんにく　・トマトケチャップ
・パーム油

ジョア（プレーン）
・クリーム　・脱脂粉乳
・乳酸Ca　・砂糖
・ビタミンD

じゃがいもと牛蒡の金平
・牛蒡　・ごま油
・人参　・いりごま
・醤油　・かつおだし
・砂糖　・昆布だし
・植物油脂　・椎茸だし
・発酵調味料　・さばだし
・醸造酢　・唐辛子
・じゃがいも　・食塩

きのこと筍の中華スープ
・玉ねぎ　・チキンコンソメ
・筍　・鶏がらスープ
・しめじ　・醤油
・人参　・食塩
・ベーコン
・生姜

主菜：豚、鶏、小麦、大豆
ジョア：乳
副菜：小麦、大豆、サバ、ごま
汁：鶏、ｾﾞﾗﾁﾝ、豚、小麦、大豆

低学年			
エネルギー 526kcal	たんぱく質 15.4g	脂質 9.7g	
中学年			
エネルギー 619kcal	たんぱく質 18.1g	脂質 11.5g	
高学年			
エネルギー 712kcal	たんぱく質 20.8g	脂質 13.2g	

28日　木曜日

（主菜）・キンメダイのゆうあんやき
（副菜）・あかこんにゃくとこまつなのしらあえ
（汁物）・ふとみつばのあかだし
（主食）・ごはん
　　・ぎゅうにゅう

キンメダイの柚庵焼き
・キンメダイ　・柚子
・食塩　・料理酒
・砂糖　・オリーブ油
・みりん　・とろろ昆布
・醤油　・ポッカレモン
・さつまいも　・水あめ
・ｾﾐﾄﾞﾗｲﾌﾟﾗﾑ　・醸造酢
・ぶどう糖果糖液糖

主菜：小麦、大豆

低学年			
エネルギー 580kcal	たんぱく質 22.9g	脂質 14.5g	
中学年			
エネルギー 682kcal	たんぱく質 26.9g	脂質 17.1g	
高学年			
エネルギー 784kcal	たんぱく質 30.9g	脂質 19.6g	

29日　金曜日

（主菜・主食）・すきやきふうどんぶり
　　（むぎごはん）
（副菜）・しろうおともやしののりずあえ
（汁物）・はだいこんととうふのあわせみそしる
（主食）・むぎごはん
　　・ぎゅうにゅう

赤こんにゃくと小松菜の白和え
・豆腐　・人参
・砂糖　・なたね油
・ねりごま　・椎茸
・コンニャク　・みりん
・醤油　・食塩
・小松菜　・赤こんにゃく
・筍　・食塩
・蓮根　・昆布だし
・和風だし
・かつおだし

麩と三つ葉の赤だし
・なめこ　・昆布だし
・庄内麩　・かつおだし
・三つ葉　・和風だし
・味噌　・いりこだし
・八丁味噌

すき焼き風丼
・牛肉　・昆布だし
・食塩　・かつおぶし
・胡椒　・和風だし
・赤こんにゃく　・料理酒
・玉ねぎ　・みりん
・白ねぎ　・醤油
・人参　・砂糖
・さやいんげん　・でん粉

・麦ご飯

白魚ともやしののり酢和え
・白魚　・かつおだし
・料理酒　・昆布だし
・もやし　・穀物酢
・人参　・醤油
・水菜　・砂糖
・海苔　・いりごま

葉大根と豆腐の含わせ味噌汁
・豆腐
・葉大根
・昆布だし
・かつおだし
・和風だし
・いりこだし
・味噌
・田舎味噌

主菜：牛、小麦、大豆
副菜：小麦、大豆、ごま
汁：小麦、大豆
汁：大豆

低学年			
エネルギー 548kcal	たんぱく質 23.8g	脂質 12.9g	
中学年			
エネルギー 645kcal	たんぱく質 28.0g	脂質 15.2g	
高学年			
エネルギー 742kcal	たんぱく質 32.2g	脂質 17.4g	

低学年　平均値／月		
エネルギー 576kcal	たんぱく質 22.3g	脂質 16.7g

中学年　平均値／月		
エネルギー 678kcal	たんぱく質 26.3g	脂質 19.7g

高学年　平均値／月		
エネルギー 780kcal	たんぱく質 30.2g	脂質 22.6g

※原材料は、天候不順、感染症、家畜病等の調達事情により、変更する可能性がございます。
※コンタミネーションとは、原材料には使用していないけれど、別製品の製造工程で同じラインを使う食材のことを言います。
※料理ごとのアレルゲン表示をしていますが、同じ調理室内で作っております。また、調理器具は洗った上で使い回しています。
※給食のご飯は、国産のお米を使用しています。現在は主に滋賀県、福井県、石川県、富山県産です。