* 5月のこんだて予定表 *

				- 1 -	兴美旦	+	出美具		兴美旦	
月 2日 端午の節句	栄養量	火 3日	栄養量	<u>水</u> 4日	栄養量	<u>木</u> 5日	栄養量	金 6日	栄養量	
	エネルキ・ー	OH .	エネルキ゜ー			, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	****	ごはん	エネルキ゜ー	
		_ , ,,_ ,,		. 今日本語	21.7	いる地場産物	%			
牛乳	928kcal	こんだて名	kcal	' '		・V・ひょじゃか注1	7 /J	牛乳	700kcal	
メンチカツ	P: 29.5g		P:たんぱく質	は…				とり団子なべ	P: 26.1g	
きざみづけ	F: 26.9g		F: 脂質	「きゅうり	1、 #	ニャベツ、ふき	ŧ,	もやしの甘酢あえ	F: 17.0g	
みそ汁・かしわもち	食塩: 2.6g		食塩	たけのこ	7+	ーップえんどう	5 .	フルーツ	食塩: 3.1g	
ごはん 白麦 さとう 米粉 かたくり粉		熱や力の元になる食品		かたは、わらび				ごはん かたくり粉 糸こんにゃく さとう		
パン粉 小麦粉 コーンフラワー 油									ごま	
油揚げ ぶた肉 とり肉 絹ごしどうふ		体をつくる食品		さつまいも、し		いたけ、いた	יכ,		とりひき肉 たまご 木綿とうふ ちくわ	
牛乳 にんじん こまつな たけのこ キャベツ		よの研究を学生である		米、米粉」です		t		油揚げ 牛乳 にんじん しょうが はくさい えのきだけ		
	えだまめ きゅうり しいたけ		体の調子を整える食品						ねぎ もやし きゅうり いちご	
98		10日		118		12日		13日		
	エネルキ゜ー	ごはん	エネルキ゜ー	カレーライス	エネルキ゜ー	・ 食パン・チョコクリーム	エネルキ・ー	そぼろごはん	エネルキ゜ー	
								_		
牛乳	836kcal		827kcal	午乳	946kcal		793kcal		893kcal	
さばのみそ煮	P: 33.6g	若鶏のから揚げ	P: 34.4g	マセドアンサラダ	P: 29.8g	手作りコロッケ	P: 32.8g	五月汁	P: 33.5g	
ほうれん草のごまあえ	F: 27.1g	切干大根の炒め煮	F: 26.2g	とけないアイス風デザート	F: 31.8g	ボイルブロッコリー	F: 35.9g	フルーツカクテル	F: 23.6g	
豚汁	食塩: 2.5g	みそ汁	食塩: 2.4g		食塩∶2.7g	ちゃんぽんスープ	食塩∶3.4g		食塩: 2.0g	
ごはん さつまいも こんにゃく さとう		ごはん かたくり粉 小麦粉 じゃがいも		ごはん 白麦 じゃがいも カレールウ		食パン チョコクリーム じゃがいも さとう		ごはん 白麦 さとう いちごゼリー		
かたくり粉 ごま		さとう 油		さとう 水あめ 油 大豆バター		小麦粉 パン粉 油		ぶどうゼリー 油		
さば切身 ぶた肉 焼どうふ 牛乳		とり肉 さつま揚げ 油揚げ ひじき		ぶた肉 ハム チーズ 脱脂粉乳 たまご		ぶた肉 大豆ミンチ たまご かつお節		とりひき肉 大豆ミンチ たまご 油揚げ		
		わかめ 牛乳				なると 牛乳		牛乳		
ほうれん草 にんじん もやし ごぼう				にんじん ブロッコリー トマト缶 玉ねぎ				にんじん こまつな 玉ねぎ しいたけ たけのこ ふき		
だいこん ねぎ 16日		しいたけ 17日				キャベツ もやし たけのこ しめじ		しいたけ スナップえんどう パイン缶 もも缶 みかん缶		
	-4" 4"		-4.14*	18日	-4.14*		-4.14.	20日		
	エネルキー	ごはん	エネルキー	ごはん	エネルキー	山菜ごはん	エネルキ*ー	A 44 74 P+ 1 **++		
牛乳	865kcal	牛乳	865kcal	牛乳	825kcal	牛乳	775kcal	全能登陸上競技	大会	
マーボー豆腐	P: 35.8g	煮込みハンバーグ	P: 28.0g	いりどり	P: 35.9g	いかのかりん揚げ	P: 33.3g	給食なし		
バンサンスー	F: 25.7g	フライドポテト	F: 26.7g	チーズ納豆	F: 22.0g	塩昆布あえ	F: 22.6g			
	食塩: 2.2g	卵とコーンのスープ	食塩: 2.6g	フルーツ	食塩: 2.8g	なめこ汁	食塩: 2.2g			
ごはん はるさめ かたくり粉 油 ごま油		ごはん じゃがいも かたくり粉 米粉		ごはん こんにゃく さとう 油 ごま		ごはん 小麦粉 かたくり粉 さとう				
		さとう 大豆バター 油				油 ごま				
		ぶたひき肉 大豆たんぱく たまご 牛乳				油揚げ いか 木綿とうふ 塩昆布				
錦糸卵 牛乳						牛乳		-		
にんにく ねぎ キャベツ きゅうり		にんじん チンゲン菜 パセリ 玉ねぎ エリンギ コーン きくらげ		にんじん いんげん こまつな しいたけ ごぼう れんこん たけのこ バナナ		にんじん はつれん草 せんまい わらひ かたは しょうが キャベツ きゅうり なめこ				
23 日		24日		25日		26日		27日		
ごはん	エネルキ゜ー	ごはん	エネルキ゜ー	チキンライス	エネルキ゜ー	きな粉揚げパン	エネルキ゜ー	ごはん	エネルキ゜ー	
牛乳	795kcal		954kcal		702kcal		723kcal		864kcal	
豚肉と厚揚げのみそ炒め	P: 31.1g	八宝菜	P: 40 .2g	わかめとツナのサラダ	P: 26.4g	煮込みうどん	P: 29.5g	魚のみそ香り揚げ	P: 33.8g	
かみかみサラダ	F: 26.7g	大豆と小魚のごまからめ	F: 26.6g	チンゲン菜のスープ	F: 18.5g	ホロホロあえ	F: 28.3g	ひじきの炒め煮	F: 32.0g	
	食塩: 2.0g		食塩: 2.9g		食塩: 3.3g		食塩: 3.7g	大根のみそ汁	食塩: 2.2g	
ごはん さとう 油 ノンエッグマヨネーズ		ごはん さつまいも かたくり粉	さとう	ごはん 白麦 さとう 大豆バタ	一 油	コッペパン うどん さとう 油 ごま		ごはん じゃがいも 米粉 さと	う 油	
ごま		油 ごま油 ごま		ごま油						
ぶた肉 厚揚げ さきいか 牛乳						きな粉 とり肉 油揚げ たまご 牛乳		さば切身 大豆 油揚げ ひじ	き 牛乳	
				牛乳						
		にんじん ほうれん草 たけのこ しいたけ				にんじん こまつな しいたけ ねぎ		にんじん いんげん こまつな しょうが		
しいたけ たけのこ ごぼう きゅうり コーン 30日		玉ねぎ キャベツ しょうが にんにく 31日		グリンピース キャベツ きゅうり しいたけ		ŧo < □		だいこん		
	-4" 4"		-4.14*	ー 中学生の食事摂取基準	:1+	「たんこの節句	1 2 19	かしおきまり		
	エネルキ゜ー	ごはん			:14			U Čaš >c#	Ua<	
牛乳	748kcal			エネルギー 830Kcal				の「たんごの節句」の行事後の		
ホイコーロー			たんぱく質 摂取エネルギー量の13%~20%				かしわもち」があります。			
にら卵ス一プ F: 21.2g		お浸し F: 20.5g		脂質 摂取エネルギー量の20%~30%		「かしわもち」は、あんのプ かしわの木の葉で包んだもの			らを、	
フルーツ 食塩:2.4g		スナップえんどうのみそ汁 食塩: 2.0g		食塩 2.5g未満		かしわの木の葉は、新しい葉(新芽)が出るまで、			+	
ごはん かたくり粉 油 ごま油		ごはん じゃがいも 油 マヨネーズ		0		かしわの木の葉は、新しい葉(新芽)が出るまで、 ************************************				
						古い葉が落ちないことから、「後つきかいなくならない」という、えんぎのよいものとされていまし				
ぶた肉 たまご 絹ごしどうふ 牛乳		さけ切身 かつお節 油揚げ 牛乳		0333				葉を使った「かしわも		
1-1111 12-5. 1-2 4. 20 7. 4.			にんじん スナップラムジネ ほこれん 芸		10			:べられ、予どもの 健 1		
にんじん ピーマン にら キャベツ 玉ねぎ				18		成長への願いが、こめられ				
たけのこ しょうが にんにく きくらげ オレンジ		玉ねぎ しめじ コーン キャベツ しいたけ		•						