

日	給食なし	献立	アレルギー物質								赤の食べ物(1群・2群) (体の組織をつくる)	黄色の食べ物(5群・6群) (エネルギーになる)	緑の食べ物(3群・4群) (体の調子を整える)	調味料	エネルギー たんぱく質 脂質 塩分	
			小麦	そば	卵	乳	えび	かに	小麦	そば						卵
17 木		牛乳														
		ご飯														
		家常豆腐														
		小松菜サラダ														
18 金		牛乳														
		黒糖入り食パン◎														
		チキンのブラウンシチュー														
		ツナとじゃが芋のサラダ														
21 月		牛乳														
		ご飯														
		和風ハンバーグ														
		粉ふき芋														
22 火		牛乳														
		玄米入りロールパン◎														
		豚肉のトマト煮														
		ナッツ入り海藻サラダ														
23 水		牛乳														
		ご飯														
		さけの塩焼き														
		塩昆布和え														
24 木		牛乳														
		ご飯														
		かつおとじゃが芋のごま味噌和え														
		静岡野菜のおひたし														
25 金		牛乳														
		食パン◎														
		あじのアーモンドフリッター														
		莖わかめとコーンのサラダ														
28 月		牛乳														
		しらすご飯														
		豆腐のまさご揚げ														
		ごま和え														
29 火		牛乳														
		食パン◎														
		かぼちゃコロッケ														
		ポイルキャベツ														
30 水		牛乳														
		ご飯														
		キンピラエッグ														
		ゆかり和え														
31 木		牛乳														
		ご飯														
		さばのアーモンド焼き														
		磯香和え														

- 材料の都合等により献立が変更になることがあります。
- アレルギー物質の主要8品目について、使用されている献立名の横に×の表示をしています。
- 「そば」は給食では使用しませんが、めん工場では製造しています。
- 詳細は給食センターまでお問い合わせください。(☎52-6910)
- 加工食品については、料理名の後ろに◎をつけ、主な材料のみ()で表示してあります。