



◆令和7年度 静岡市学校給食年間献立作成テーマ◆ 感謝して食べよう 静岡のめぐみと食を支える人たち

		中学校	Cブロック		丸子学校給食センター	_	
日	献立	主に体を作る	主に体の調子を整える	主にエネルギーになる	調味料	ェネルギー(kcal) たんぱく質(g)	ひとロメモ
(曜)		たんぱく質、無機質を多く含む	カロテン、ビタミンCを多く含む	炭水化物、脂質を多く含む	HIGGS 14-11	カルシウム (mg)	
	米飯 牛乳	上 牛乳		米 		719 32. 5	TI, C 10 10
(77)	<u>キ乳</u> さけの塩焼き	さけ		大豆油			朝ごはんは、1日を元
	おひたし	ちくわ	ほうれん草 キャベツ		醤油 かつおだし	-	気に過ごすための大 切なエネルギーのも
	みそ汁	油揚げ 豆腐 わかめ	にんじん 大根 葉ねぎ		かつおだし		とになります。早
	米飯 (減量)	みそ		 米		833	寝・早起き・朝ごは んを心がけて、規則
	牛乳	牛乳		<u> </u>		32. 6	正しい生活リズムで
	克波三 佐	豚肉 豆腐 みそ	にんにく 生姜 にんじん たけのこ しいたけ たま	大豆油 砂糖 でんぷん ごま油	中華スープの素 酒 オイスターソース 醤油 赤唐	603	過ごしましょう。
	麻婆豆腐		ねぎ 根深ねぎ	こま油	辛子粉		
	中華サラダ	ハム	キャベツ きゅうり もや	ごま	中華ドレッシング		
		 豚肉	し たまねぎ 生姜	パン粉 でんぷん 砂糖	塩 ポークエキス 香辛料	-	
	しゅうまい	13012	12 5 18 C	小麦粉	温 パ ノエヤハ 日子杯		
	食パン(減量)	上 切		パン		734	
()()	牛乳	牛乳 豚肉 チーズ 大豆	たまねぎ にんじん トマ	大豆油 じゃがいも 砂	<u></u> 赤ワイン スープストック	31 392	
	ポークビーンズ		トピューレ	糖 生クリーム	トマトケチャップ・ウス		キウイフルーツを
			とうもろこし キャベツ		ターソース こしょう 塩 クリーミーコーンドレッシ	-	食べよう
	コーンサラダ		きゅうり		ング		
Л	キウイフルーツ 米飯 (減量)		キウイフルーツ	*		000	まごわやさしい献立
	木販 (減重) 牛乳	牛乳		<u></u>	- まごわやさしい献立	31. 4	
		豚肉	にんじん こんにゃく し	じゃがいも 砂糖	かつおだし 酒 フィッ	570	9月15日の「敬老の
	肉じゃが		いたけ たまねぎ グリン ピース		シュカルシウム 醤油 み りん		日」にちなんだ献立 です。「まごわ
	わかめサラダ	わかめ	とうもろこし きゅうり		青じそドレッシング	m (****	(は) やさしい」
		大豆 かえり煮干し	キャベツ	 でんぷん 大豆油 砂糖	醤油 みりん	(2)	は、食べると健康に なれるといわれる食
	大豆といりこのポリポリ 揚げ	八豆 かんり無干し 		ごま	西山 のりん	430	材の頭文字を語呂合
	米飯 (減量)	/ ===		米		762	わせにしたもので、 それぞれ「豆類、ご
(金)	牛乳	生乳 鶏肉 豚肉	たまねぎ トマトペースト	┃ 豚脂 砂糖 植物油	塩 香辛料 醤油 酒 酢	Z9. S	ま わかめ (海
	てりやきハンバーグ	ני יו יקינו ני יו עיייק	にんにく 生姜		みりん ウスターソース		藻)、野菜、魚類、 しいたけ(きのこ
	カラフル和え	豚肉 油揚げ 豆腐 み	キャベツ きゅうり 梅 にんじん 大根 ごぼう	ごま 里芋	ふりかけ調理用 塩 かつおだし	-	類)、いも」のこと
	豚汁		根深ねぎ	王士 	13. 2 63 12 C		です。
8	うどん	動内 油根は <i>も</i> こし	1-1 × 1 1 h × 1 1 x +	うどん	ムのわだし 海油 カロノ	746	なると なるとは、少なくとも
(H)	五目うどん	鶏肉 油揚げ なると	にんじん しめじ しいた け 小松菜 根深ねぎ	でんぷん	かつおだし 醤油 みりん フィッシュカルシウム		19世紀なかばには存在
	牛乳	牛乳		-1.61			していたと考えられて います。現在、日本で
	野菜のアーモンド和え		キャベツ ほうれん草 も やし	アーモンド 砂糖	醤油		食べられているなると
	#1 .05			さつまいも 小麦粉 砂	塩 イースト	-	の多くは、静岡県焼津 市で作られているもの
	蒸しパン			糖・ラード		0.50	です。
	米飯(減量) 牛乳			米		853 39. 4	
()()			生姜 根深ねぎ たけのこ	大豆油 ごま油 砂糖	酒 オイスターソース 薄	418	台湾料理を
	ルーロー飯 		しいたけ		口醤油 フィッシュカルシウム		食べよう 「ルーロー飯」
	バンバンジー	鶏肉	キャベツ きゅうり	ごま	棒々鶏ドレッシング		
	杏仁かん 米飯	豆乳 豆乳加工品	みかん パインアップル	砂糖 米		806	ふるさと給食
	牛乳	午乳	字 は県内産です			30. 8	今日は、県内産の玄米
	五目半ぺんの磯辺焼き	五目半ぺん 青のり粉 ハム	ごぼう れんこん きゅう	大豆油	醤油 みりん ごまドレッシング		で作られた玄米団子を 静岡の実だくさん汁に
	ごぼうとれんこんのサラ ダ		6 100 100 5 m		こみトレックノイ		入れました。玄米に
			にんじん こんにゃく 大	玄米	かつおだし	と給食	は、ビタミンB群や食物 繊維が豊富に含まれて
11	食パン(減量)	₹	根 しめじ 葉ねぎ	パン	(1318C	744	います。
	<u> </u> 牛乳	牛乳				28. 8	
	トマトメンチカツ	豚肉	たまねぎ	小麦粉 でんぷん 砂糖 パン粉 大豆油	トマトケチャップ トマト ピューレ 野菜エキス 塩	334	
				八五四	こしょう		野菜を食べよう
	シーザーサラダ	ベーコン	赤ピーマン キャベツ きゅうり		シーザードレッシング		「野菜スープ」
			にんじん たまねぎ チン	でんぷん	<u> </u> 塩 こしょう スープス	-	
	野菜スープ		ゲンサイ とうもろこし		トック 醤油 とりがら		
12	┃ ┃米飯(減量)		えのきたけ	 米	スープ	755	レモン
(金)		まぐろ油漬 塩昆布 か		<u> </u>	醤油 みりん 酢	30. 6	
	ツアの手作りふりかけ	つお節				432	原産の、さわやかな香
	牛乳	牛乳 鶏肉 黒半ぺん 生揚げ	ごぼう にんじん たけの	大豆油 じゃがいも 砂	<u></u> かつおだし 醤油 フィッ		りと酸味を持つ柑橘類 です。酸味のもとのク
	信州煮	みそ	こ しいたけ こんにゃく		シュカルシウム		エン酸には、体の疲れ
	野菜のレモンじょうゆ和		ほうれん草 キャベツ も やし レモン		醤油 かつおだし		をとる働きがあるとい われています。
<u> </u>	え	1	PU VTV				

日 (曜) 16 (火)		<u>中学校</u> ■ 主に体を作る	<u>Cブロック</u> 主に体の調子を整える	主にエネルギーになる	_丸子学校給食センター 	エネルギー(kcal)	<u> </u>
	献立		カロテン、ビタミンCを多く含む	炭水化物、脂質を多く含む	調味料	たんぱく質 (g) カルシウム (mg)	ひとロメモ
(火)	米飯(減量)			*		706	
		 牛乳 豚肉 鶏肉 鶏卵 大豆	キャベツ にら 生姜 に	 	 醤油 酒 塩 香辛料		姿勢をよくして食べる と消化がよくなり、両 足をきちんと床につけ ることで体が安定し、 かみ合わせやかむ力が 高まります。
	ジャンボぎょうざ	粉	んにく	粉 大豆油			
	のりチーズサラダ	チーズ のり ベーコン	きゅうり キャベツ にんじん 白菜 チンゲン		和風ドレッシング 中華スープの素 塩 こ		
	チンゲン菜入りスープ		サイ 根深ねぎ とうもろ		しょう 醤油 フィッシュ		
17	ナン(減量)		こし	ナン	カルシウム	829	
(水)		豚肉 牛肉	にんにく 生姜 にんじん		ウスターソース 赤ワイン	33. 8 363	ナンと一緒に 「ドライカレー」 を食べよう
	ドライカレー		たまねぎ トマト グリン ピース りんごペースト		チャツネ コンソメスープ の素 ナツメッグ カレー		
					粉 塩 こしょう		
	牛乳	牛乳 	<u>キャベツ きゅうり 枝豆</u>		1000アイランドドレッ	802	
	野菜サラダ				シング		
18	パインアップル缶 米飯		パインアップル	砂糖 米			
	牛乳	牛乳				27. 1 361	
	焼き豆腐の中華煮	焼き豆腐 豚肉 さつまあげ	にんじん たけのこ しい たけ チンゲンサイ	大豆油 砂糖 でんぷん	中華スープの素 オイス ターソース 醤油		海藻を食べよう
	++ 1 1 1 - 40	茎わかめ	もやし キャベツ とうも	ごま	和風醤油ドレッシング		「茎わかめ」
	茎わかめサラダ	L 18 L	ろこし		15		
19	ももまん 米飯 (減量)	あずき		小麦粉 砂糖 米	塩 イースト	768	
	牛乳	牛乳 さば ひる				29. 2 448	
	さばのみそ煮 野菜のごま和え	さば みそ	 キャベツ 小松菜 もやし	<u>砂糖</u> ごま 砂糖	醤油		
	かき玉汁	かまぼこ 鶏卵	ほうれん草 たまねぎ 葉		かつおだし 薄口醤油 塩	1	
22	ソフトめん		ねぎ	ソフトめん	フィッシュカルシウム	904	マッシュルーム
(月)		牛肉 豚肉	生姜 にんにく たまねぎ		赤ワイントマトケチャッ	34. 7 441	マッシュルームは、E
			セロリ マッシュルーム グリンピース トマト		プ ウスターソース ハヤ シルウ 米粉ハヤシルウ		
	ミートソース		ピューレ		コンソメスープの素 チャ ツネ 塩 こしょう		本には自生していない きのこで、ツクリタ
					フィッシュカルシウム		ケ、セイヨウマツタケ ともいい、ホワイト種
	牛乳	牛乳					とブラウン種があります。 昆布とどと 見布 とり まん とり まん と に ら ま
	こんにゃくサラダ	海藻ミックス	サラダこんにゃく ほうれ ん草 キャベツ		和風乳化ドレッシング		
		鶏卵	704 (())		塩		
	きんとんパイ			マーガリン 砂糖 大豆油			
	米飯			米		710	深川めしは、東京都の 郷土料理で東京湾に 明在の東京湾、 明在の東京、 の宝庫ではた。 の宝庫では、 浅白の 初期までは、 浅白が がありました。
(水)	深川めし	あさり 鶏卵	生姜 にんじん 根深ねぎ ごぼう 枝豆	砂糖 植物油脂	醤油 酒 かつお節エキス こんぶだし 塩	410	
	 牛乳	 牛乳			こんがたと		
	きゅうりとつぼ漬けの和		きゅうり つぼづけ	ごま			
	え物 	 鶏肉 豆腐 さつまあげ	こんにゃく 大根 生姜	じゃがいも	かつおだし		
	さつま汁	麦みそ					
	米飯 牛乳			米		811 33. 1 381	骨を丈夫にする 食べ物 「小松菜」
	豚肉とごぼうの卵とじ	豚肉 高野豆腐 かまぼ		大豆油 砂糖	酒 みりん 醤油		
	野菜のツナ和え	まぐろ水煮	う たまねぎ 枝豆 小松菜 白菜	ごま	 酢 醤油		
	みかんゼリー	5 く ラ ホ 派	みかん	砂糖	рг 67/4		
00	食パン (減量) チョコレートクリーム			パン チョコレートクリーム		775 29. 4	 ミネストローネは、イ タリアのスープで、具 だくさんなのが特徴で
			_				
	牛乳	牛乳 弾丸 エーブ	ナキカギ	10万月日 . ペン・サハ エル・サー・1	海边 佐 子女似	1 020	
	牛乳 チーズインハンバーグ	牛乳 鶏肉 チーズ	たまねぎ	豚脂 パン粉 砂糖 大 豆油	醤油 塩 香辛料		だくさんなのが特徴で
	チーズインハンバーグ		キャベツ とうもろこし		醤油 塩 香辛料 フレンチドレッシング	. 020	だくさんなのが特徴です。家庭によって入れる食材は様々で、日本
		鶏肉 チーズ ハム	キャベツ とうもろこし きゅうり	豆油	フレンチドレッシング		だくさんなのが特徴です。家庭によって入れる食材は様々で、日本のみそ汁のように、イ
	チーズインハンバーグ	鶏肉 チーズ	キャベツ とうもろこし	豆油	フレンチドレッシング とりがらスープ スープス トック 塩 こしょう		だくさんなのが特徴で す。家庭によって入れ る食材は様々で、日本
(金)	チーズインハンバーグ フレンチサラダ ミネストローネ	鶏肉 チーズ ハム	キャベツ とうもろこし きゅうり にんじん たまねぎ チン	豆油 じゃがいも	フレンチドレッシング とりがらスープ スープス		だくさんなのが特徴です。家庭によって入れる食材は様々で、日本のみそ汁のように、イタリアで代表的な家庭料理の一つです。
29	チーズインハンバーグ フレンチサラダ	鶏肉 チーズ ハム 鶏肉 牛乳	キャベツ とうもろこし きゅうり にんじん たまねぎ チン	豆油 じゃがいも 米	フレンチドレッシング とりがらスープ スープス トック 塩 こしょう フィッシュカルシウム	759 27. 9	だくさんなのが特徴です。家庭によって入れる食材は様々で、日本のみそ汁のように、イタリアで代表的な家庭料理の一つです。 さんまには、DHA、EPA
29	チーズインハンバーグ フレンチサラダ ミネストローネ 米飯 (減量)	鶏肉 チーズ ハム 鶏肉	キャベツ とうもろこし きゅうり にんじん たまねぎ チン	豆油 じゃがいも 米 でんぷん 小麦粉 大豆	フレンチドレッシング とりがらスープ スープス トック 塩 こしょう	759 27. 9	だくさんなのが特徴です。家庭によっで、、 な食材は様々で、、、日本のみそが代表的ようでになった。 タリアで代表的なす。 料理の一つで。 さんまにはまれています。 さんまにはまれています。また、 さい豊富に、 さい世紀では、 さい世紀では、 さい世紀では、 さい世紀では、 さい世紀では、 さい世紀では、 さい世紀では、 さい世紀では、 さい世紀では、 さい世紀では、 さい世紀では、 さい世紀では、 さい世紀では、 さい世紀では、 はいまれています。 はいままた、 はいまれています。
29	チーズインハンバーグ フレンチサラダ ミネストローネ 米飯 (減量) 牛乳	鶏肉 チーズ ハム 鶏肉 牛乳 さんま わかめ ちくわ	キャベツ とうもろこし きゅうり にんじん たまねぎ チン ゲンサイ トマト	豆油 じゃがいも 米	フレンチドレッシング とりがらスープ スープストック 塩 こしょうフィッシュカルシウム みりん 醤油 かつおだし 酢 塩	759 27. 9	だくさんなのが特徴です。家庭によっで、日本のみそ汁のように、日本のみで代表的な事理の一つです。 さんまには、DHA、EPAが豊富に含まれていま
29	チーズインハンバーグ フレンチサラダ ミネストローネ 米飯 (減量) 牛乳 さんまのかば焼き	鶏肉 チーズ ハム 鶏肉 牛乳 さんま わかめ ちくわ	キャベツ とうもろこし きゅうり にんじん たまねぎ チン ゲンサイ トマト きゅうり にんじん 白菜 大根 し いたけ えのきたけ しめ	豆油 じゃがいも 米 でんぷん 小麦粉 大豆 油 砂糖 砂糖	フレンチドレッシング とりがらスープ スープス トック 塩 こしょう フィッシュカルシウム みりん 醤油 かつおだし	759 27. 9	だくさんなのが特徴です。家庭によっで、、 家庭によっで、、 のみそがのようでになった。 を対けの代表です。 料理の一つです。 さんま さんまにはまれています。 さんままにはまれています。 さんままないいます。 さんます。また、いちます。 というというでは、これではないます。 というというでは、これではないます。 というというでは、これではないようにはない。
29 (月)	チーズインハンバーグ フレンチサラダ ミネストローネ 米飯 (減量) 牛乳 さんまのかば焼き 野菜の酢の物 きのこ汁	鶏肉 チーズ ハム 鶏肉 牛乳 さんま わかめ ちくわ	キャベツ とうもろこし きゅうり にんじん たまねぎ チン ゲンサイ トマト きゅうり にんじん 白菜 大根 し	豆油 じゃがいも 米 でんぷん 小麦粉 大豆 油 砂糖 砂糖	フレンチドレッシング とりがらスープ スープストック 塩 こしょうフィッシュカルシウム みりん 醤油 かつおだし 酢 塩	759 27. 9 377	だくさんなのが特徴です。家庭に様々ようでした。家庭は様々ようでいた。になるのかりででついた。 お豊田ではないでででいた。 さんまでででいた。 さん、このはないでは、ののでは、ののでは、ののでは、ののでは、ののでは、ののでは、ののでは、の
29 (月)	チーズインハンバーグ フレンチサラダ ミネストローネ 米飯 (減量) 牛乳 さんまのかば焼き 野菜の酢の物	鶏肉 チーズ ハム 鶏肉 牛乳 さんま わかめ ちくわ 鶏肉 豆腐 牛乳	キャベツ とうもろこしきゅうり にんじん たまねぎ チンゲンサイ トマト きゅうり にんじん 白菜 大根 しいたけ えのき 根深ねぎ	豆油 じゃがいも 米 でんぷん 小麦粉 大豆 油 砂糖 砂糖	フレンチドレッシング とりがらスープ スープストック 塩 こしょうフィッシュカルシウム みりん 醤油 かつおだし 酢 塩 かつおだし 塩 醤油	759 27. 9 377 728 31. 1	だす。なのが特徴でするのが特徴です。食材をです。食材をでする食材をでする。まなでです。またでです。ないでです。ないででです。ないでです。ないでです。ないでです。ないでです。ないでは、まりでは、まりでは、まりでは、まりでは、まりでは、まりでは、まりでは、まり
29 (月)	チーズインハンバーグ フレンチサラダ ミネストローネ 米飯 (減量) 牛乳 さんまのかば焼き 野菜の酢の物 きのこ汁 米飯 牛乳	鶏肉 チーズ ハム 鶏肉 牛乳 さんま わかめ ちくわ 鶏肉 豆腐	キャベツ とうもろこしきゅうり にんじん たまねぎ チンゲンサイ トマト きゅうり にんじん えのき 大根 しめじ まいたけ 根深ねぎ 生姜 にんにく	豆油 じゃがいも 米 でんぷん 小麦粉 大豆 油 砂糖 砂糖	フレンチドレッシング とりがらスープ スープストック 塩 こしょうフィッシュカルシウム みりん 醤油 かつおだし 酢 塩	759 27. 9 377 728	だくさんなのが特徴でするのかが特徴です。食材をです。食材をでするのが特徴でする。 さく家庭は様の代ででする。 なのようでする。 さんなに様々よ表すでする。 さん、ことでう的でする。 は含い、ま食やでは、まり、ののとのでは、まり、ののでは、まり、ののでは、は、まり、ののでは、ないでは、ないでは、ないでは、ないでは、ないでは、ないでは、ないでは、ない
29 (月)	チーズインハンバーグ フレンチサラダ ミネストローネ 米飯 (減量) 牛乳 さんまのかば焼き 野菜の酢の物 きのこ汁 米飯	鶏肉 チーズ ハム 鶏肉 牛乳 さんま わかめ ちくわ 鶏肉 豆腐 牛乳	キャベツ とうもろこしきゅうり にんじん たまねぎ チンゲンサイ トマト きゅうり にんじん 白菜 大根 しいたけ えのき 根深ねぎ	豆油 じゃがいも 米 でんぷん 小麦粉 大豆 油 砂糖 砂糖	フレンチドレッシング とりがらスープ スープストック 塩 こしょうフィッシュカルシウム みりん 醤油 かつおだし 酢 塩 かつおだし 塩 醤油	759 27. 9 377 728 31. 1	だするのタ料 さんなに様の代つ さの度は汁で一 さの度は汁で一 さは含、は含、よく を度は汁で一 でう的す ま富まミ吸り、カーマー を要するのと、 をも、ま食ののと、 をも、ま食ののと、 をも、ま食ののと、 をも、ままで、 をも、ままで、 をも、ままで、 をも、 をも、 をも、 をも、 をも、 をも、 をも、 のののと、 のののと、 のののと、 でうのと、 でうのと、 でうのと、 でうのと、 でうのと、 でうのと、 でうのと、 でうのと、 でうのと、 でうのと、 でん、ままで、 ののと、 でいい。 でいい。 でいる。 でい。 でいる。 でい。
29 (月)	チーズインハンバーグ フレンチサラダ ミネストローネ 米飯 (減量) 牛乳 さんまのかば焼き 野菜の酢の物 きのこ汁 米飯 牛乳	鶏肉 チーズ ハム 鶏肉 牛乳 さんま わかめ ちくわ 鶏肉 豆腐 牛乳	キャベッ とうもろこし とうもろこし にんじん たまねぎ チンゲンサイ トマト はんじん カー ロック はんじん えのけん たけれる はんじん まねぎ しめ まねざん 生まん ボール はんじん まれん草 にんじん も	豆油 じゃがいも 米 でんぷん 小麦粉 大豆 油 砂糖 砂糖	フレンチドレッシング とりがらスープ スープストック 塩 こしょうフィッシュカルシウム みりん 醤油 かつおだし 酢 塩 かつおだし 塩 醤油	759 27. 9 377 728 31. 1	だす。食材でするのが特徴でする食材をです。食材をです。食材をでする食材をでする食材をでする食材をでする食材をでする食材をでする食材をでする。 まままない はきない ままは できない ままり でいまり かい ままり でいまり でいまり でいまり でいまり でいまり でいまり でいまり
29 (月)	チーズインハンバーグ フレンチサラダ ミネストローネ 米飯(減量) 牛乳 さんまのかば焼き 野菜の酢の物 きのこ汁 米飯 牛乳 焼き肉	鶏肉チーズハム鶏肉牛乳さんわかめ豆腐牛乳内肉水内水内水内ハム	キャベッ とうもろこし とうもろこし にんじん たまねぎ チン にんじか たまマト	豆油 じゃがいも 米 でんぷん 小麦粉 大豆 油 砂糖 砂糖	フレンチドレッシング とりがらスープ スープストック 塩 カルシウム みりん 醤油 かつおだし 酢 塩 かつおだし 塩 醤油 酒 醤油 ナムルドレッシング	759 27. 9 377 728 31. 1	だするのタ料 さんなに様の代つ さの度は汁で一 さの度は汁で一 さは含、は含、よく を度は汁で一 でう的す ま富まミ吸り、カーマー を要するのと、 をも、ま食ののと、 をも、ま食ののと、 をも、ま食ののと、 をも、ままで、 をも、ままで、 をも、ままで、 をも、 をも、 をも、 をも、 をも、 をも、 をも、 のののと、 のののと、 のののと、 でうのと、 でうのと、 でうのと、 でうのと、 でうのと、 でうのと、 でうのと、 でうのと、 でうのと、 でうのと、 でん、ままで、 ののと、 でいい。 でいい。 でいる。 でい。 でいる。 でい。
金) 229 月)	チーズインハンバーグ フレンチサラダ ミネストローネ 米飯(減量) 牛乳 さんまのかば焼き 野菜の酢の物 きのこ汁 米飯 牛乳 焼き肉	鶏肉 チーズ ハ 鶏肉 キ乳 おかめ 豆腐 牛乳 豚肉	キャベッ とうもろこし とうもろこし にんじん たまねぎ チンゲンサイ トマト はんじん カー ロック はんじん えのけん たけれる はんじん まねぎ しめ まねざん 生まん ボール はんじん まれん草 にんじん も	豆油 じゃがいも 米 でんぷん 小麦粉 大豆 油 砂糖 砂糖	フレンチドレッシング とりがらスープ スープストック 塩 こりからステック 塩 フィッシュカルシウム みりん 醤油 かつおだし 酢 塩 かつおだし 塩 醤油 酒 醤油	759 27. 9 377 728 31. 1	だく。ないないは、 だく。食みのより理 でするのがすでういす。 な庭は様の代つ な庭は様の代つ さは含までする。 ないまれたでする。 ないまれたでする。 ないまでする。 ないまでする。 ないまでする。 ないまでする。 はいないでする。 はいれたのでは、 はいれたのでは、 はいれたのでは、 はいれたのでは、 はいれたのでは、 はいれたのでは、 はいれたのでは、 はいれたのでは、 はいれたのでは、 はいれたのでは、 はいれたのでは、 はいれたのでは、 はいれたのでは、 はいれたのでは、 はいれたいのでは、 はい

- ●給食費は全て食材料費に使われています。

 ●少年写真新聞社、学校給食のイラストを使用しています。
 ●魚の加工品には、まれに魚卵が含まれている可能性があります。
 ●魚の加工品には、まれに魚卵が含まれている可能性があります。
 ●米飯の製造過程で、えび・小麦・卵・ごま・大豆・鶏肉・豚肉等が混入する可能性があります。
 米飯の製造過程で、そば、卵が混入する可能性があります。
 水飯の製造過程で、そば、卵が混入する可能性があります。
 水飯の製造過程で、そば、卵が混入する可能性があります。