

◎令和7年4月以降、静岡市の学校給食では<u>落花生・くるみ</u>を原材料とした給食の提供はありません。

◎献立表には、すべての食材は記載されていません。詳細な内容が必要な場合は「詳細献立表」を確認してください

		小学校	<u> Aブロック</u>		<u>中吉田学校給食センター</u>		
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	エネルギー (kcal) たんぱく質 (g)	ーロメモ
(曜)	HJV <u>37</u>	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		たんぱく貝(g) カルシウム(mg)	H/ C
1	ナン(減量)			ナン		676	
(月)	牛乳	牛乳				28. 9 326	環境おうえん給食 静岡市では、給食に有機農産
		牛肉 豚肉 ひよこ	にんにく 生姜 たまねぎ にん	大豆油 砂糖	赤ワイン ガラムマサラ		物を使う取り組みを始めてい
		まめ チーズ	じん トマト かぼちゃ グリンピース		中濃ソース 塩 ターメーリック こしょう カレー		ます。かぼちゃ入りドライカ レーには、有機農業で作られ
	かぼちゃ入りドライカレー		有機農業で作られた		粉 チャツネ スープス		た「かぼちゃ」を使用してい
			かぼちゃを使用しています		トック 醤油 とんこつ スープ		ます。
ŀ	±2 − 1 11 − <del>12</del>	ハム	キャベツ きゅうり	じゃがいも マヨネー	塩 こしょう		
	ポテトサラダ 			ズ			8 8
	パインアップル缶		パインアップル	N/A		010	In a to 1 to
	米飯(減量) 牛乳	牛乳		*		26. 4	畑の肉と言われている食べ物 大豆
	<b>Ϯ</b> チレ	豚肉 豆腐	しいたけ たけのこ にんじん	大豆油 でんぷん ご	酒 中華スープの素 醤油	499	豆腐は大豆から作られていま
	豆腐と豚肉の旨煮		生姜 チンゲンサイ 根深ねぎ	ま油	こしょう オイスターソー		す。大豆は「畑の肉」と呼ばれるほど、栄養いっぱいの食
-	 中華サラダ	ハム 錦糸卵	きゅうり もやし	春雨	ス 中華ドレッシング		べ物です。特にたんぱく質を
l f		大豆粉末 豚肉	キャベツ にら 根深ねぎ にん		塩 醤油 こしょう		多く含み、みなさんの体をつ くってくれます。
	にらまんじゅう	2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	にく 生姜 こんにゃく粉	米油			(3 ( (4 (0) )
3	米飯 (減量)			米		602	
(水)	牛乳	牛乳				20. 7 400	暑さに負けない食べ物
	黒はんぺんのフライ	黒はんぺん		パン粉 小麦粉 でんぷん 大豆油	塩		<b>とうがん</b> とうがんは水分を多く含み、
		わかめ 茎わかめ	  きゅうり キャベツ 白きくらげ		和風ドレッシング		体を冷やす効果があります。
	海藻サラダ	赤つのまた			7		カリウムも豊富に含んでおり、体内の余分な水分を体の
-		三库 油担ば カス			4.04.4.1		外へ出してくれます。
	とうがん入りみそ汁	豆腐 油揚げ みそ	にんじん 小松菜 とうがん 根 深ねぎ	1	かつおだし		
4	ツナサンド			パン		676	
(木)	食パン(減量)					27. 1 436	
-	<sup>、</sup> ツナサンドの具 牛乳	まぐろ油漬牛乳	きゅうり キャベツ	マヨネーズ	こしょう	_	
	<del>T丸</del> じゃがいものトマト煮	鶏肉 ひよこまめ	にんにく たまねぎ にんじん	大豆油 じゃがいも	酒 トマトケチャップ		学校給食課 ウェブサイト ぜひ見てね!
	フローズンヨーグルト	チーズ ヨーグルト	トマト トマトピューレ パセリ	砂糖	スープストック こしょう	_	
5	<u> クロースフコーフルド</u> 米飯	J 7701'		*		604	
					ごましお	26. 7 357	
	ごま塩	牛乳				337	
	<u>さわらのてり焼き</u> 野菜の磯香和え	<u>さわら</u> のり	キャベツ ほうれん草 もやし		醤油 みりん風調味料 醤油 かつおだし		
	けんちん汁	鶏肉 豆腐	ごぼう しいたけ にんじん 大	ごま油 じゃがいも	かつおだし 醤油 酒 塩		
8			根 こんにゃく 根深ねぎ	*		655	根菜パワーを知ろう
( <b>月</b> )	牛乳	牛乳				22. 8	土の中で成長する野菜を根菜
	田舎煮	豚肉 生揚げ 昆布	にんにく 生姜 大根 ごぼう	里芋 砂糖 ごま油	醤油 かつおだし 塩 酒	302	と言います。根菜にはお腹を きれいにしてくれる食物繊維
-		みそ	こんにゃく しいたけ  キャベツ ほうれん草 にんじん	ごま ごま(フェアト	みりん 醤油	_	がぎゅっと詰まっています。
	野菜のごま和え(フェアトレード)			レード) 砂糖	174		「田舎煮」には、大根、ごぼ うが入っています。
•	<u>黄桃缶</u> ソフトめん		黄桃	ソフトめん		643	
(火)	77 1 4370	豚肉 牛肉	  にんにく 生姜 たまねぎ にん		赤ワイン とんかつソース	27. 6	
				ガリン	チャツネ スープストック	381	海と山のサフタ
	ミートソース				とんこつスープ トマトケ チャップ こしょう	200	海と山のサラダには、海の幸 と山の幸が使われています。
	4. 평	4. 前			フィッシュカルシウム 塩	OME	海の幸はいか、山の幸はしめ
	<u>牛乳</u> 海と山のサラダ	<u>牛乳</u> いか	レタス きゅうり しめじ	大豆油	塩 こしょう イタリアン	9833	じです。食感を楽しみながら 食べましょう。
	(時に山いリブダ				ドレッシング		,
	フライドポテト			フレンチポテト 大豆 油	塩 こしょう		
	米飯(減量)			米		604	バンバンジーって何だろう?
(水)	牛乳	牛乳 土豆料	キャベツ たまねぎ にんにく	豚脂 でんぷん 砂糖	按油 指		バンバンジーとは、四川料理
	ぎょうざ	鶏肉 大豆粉	生姜		西山 塩		の冷菜のことです。本場四川 ではごまベースのピリ辛ダレ
	バンバンジー	鶏肉	キャベツ きゅうり		棒々鶏ドレッシング	]	を使用しますが、給食ではご
	中華スープ	豚肉	にんじん 白菜 もやし たまね ぎ とうもろこし きくらげ 根	しま泄	とりがらスープ 中華スープの素 酒 塩 薄口醤油		まの入ったバンバンジード レッシングをかけます。
			深ねぎ			621	
11 (木)	米飯(減量)	+ 11 4 / 工!		米	さ画 料子さ由 フェリノ 平左	631 - 25. 8	肉じゃがの主役 じゃがいも
	手作りふりかけ	ちりめん干し 塩昆 布 かつお節		ごまの糖	酒 醤油 みりん 酢	338	
	牛乳	牛乳	= 1.1= w/ 1= 1 12 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	1° 1. 4° 1. 4 Til. Web	かっただし 滞 堀油 **	8043	います。それだけでなく、体
	肉じゃが	豚肉	こんにゃく にんじん しいたけ たまねぎ グリンピース	しゃかいも 妙糖	かつおだし 酒 醤油 みりん	8	の調子を整えるビタミンやミ ネラルも含まれています。
10	いか入りおひたし	いか	ほうれん草・キャベツ	パン	醤油 かつおだし	610	
12 (金)	食パン(減量)			, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,		619 32	1 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2
	牛乳	牛乳		パン.W エノン・ノ	指 力 数 一	351	ミネストローネは、野菜を
	あじのカレーフライ	あじ		パン粉 でんぷん 小 麦粉 大豆油	塩 カレー粉 こしょう		たっぷり入れた具だくさんなスープです。ミネストローネ
	アーモンドサラダ	ハム	キャベツ きゅうり	アーモンド	ごまドレッシング		とは、イタリア語で「ごちゃ
	ミネストローネ	鶏肉	にんじん たまねぎ トマト ほ うれん草	マカロニ	とりがらスープ スープス トック 塩 こしょう		まぜ」という意味がありま す。
				1			1

	1	<u>小学校</u>	A ブロック	1 - 1 1 - + · 7	中吉田学校給食センター		T
日 (曜)	献立	主に体を作るためばく質、無機質を多く含む	主に体の調子を整える カロテン、ビタミンCを多く含む	主にエネルギーになる 炭水化物、脂質を多く含む	調味料	エネルギー (kcal) たんぱく質 (g) カルシウム (mg)	ーロメモ
16	米飯 (減量)		7177, 174700	*		652	
(火)	牛乳	牛乳				25. 8 500	麻婆豆腐について知ろう! 麻婆豆腐の歴史は浅く、約 100年前に出来た中華料理で す。麻婆豆腐に使われる根深 ねぎ、生姜、にんにくには抗 酸化作用もあり、がんの予防 にも効果があります。
	麻婆豆腐	豚肉 豆腐 みそ	にんにく 生姜 たけのこ しい たけ にんじん たまねぎ 根深 ねぎ	大豆油 砂糖 でんぷん ごま油	酒 中華スープの素 醤油 オイスターソース 赤唐辛 子粉		
	コーンしゅうまい	豚肉	とうもろこし たまねぎ	パン粉 小麦粉 でん ぷん 砂糖 春雨	塩中華ドレッシング		
17 (水)	米飯(減量)	牛乳	D X 2 6 7 7	*	<b>で手ドレブノンブ</b>		ふるさと給食 黒はんべんは静岡県の特産品 の一つです。五目はんべんに は、にんじんやごぼうが混ぜ 込まれています。いつもと違 う黒はんべんを味わってくだ さい。
	五目はんぺんの磯辺焼き	五目はんぺん あおさ		大豆油	醤油 みりん		
	じゃがいものそぼろ煮	鶏肉		砂糖 でんぷん	酒 みりん 醤油		
18	カラフル和え	<del> </del>	キャベツ きゅうり 梅	ごま パン	ふりかけ調理用	632	
(木)	食パン(減量)			71.5		25. 5	ポークビーンズを食べよう みなさんは大豆が好きです か?ポークビーンズは、大豆 が苦手な人でも食べやすいようにトマト味にしています。 ぜひご家庭でも作ってみて下 さい。
	<u>牛乳</u> ポークビーンズ	牛乳   豚肉 チーズ 大豆	たまねぎ にんじん トマト ピューレ	大豆油 じゃがいも 砂糖 生クリーム	赤ワイン スープストック トマトケチャップ ウス	353	
	ツナとコーンのサラダ	まぐろ油漬	キャベツ きゅうり とうもろこ		ターソース こしょう 塩 こしょう 和風たまねぎド レッシング		
	ぶどうゼリー	1	ぶどう果汁	砂糖 水あめ			
19 (金)	米飯			*		624 27. 7	豚肉を食べて
(14)	牛乳	牛乳			some street at	378	
	焼き肉	豚肉	たまねぎ 生姜 にんにく りん ごペースト 赤ピーマン	大豆油	酒 醤油		
	ナムル	<u> </u>	ほうれん草 もやし		ナムルドレッシング	1	含まれています。焼き肉を食
	わかめスープ	豆腐 わかめ	しめじ チンゲンサイ とうもろこし		とんこつスープ スープス トック 塩 こしょう 醤 油		べて残暑を乗り越えましょ う。
22 (月)	米飯 (減量)			*		643 24. 6	はして工士に区のフ
(71)	牛乳	牛乳					「はしにはじまり、はしにおわる」と言われるほど、はしは日本人にとって大切な食事の道具です。今日の給食もはしを上手に使って食べましょう。
	さばの塩焼き	さば			塩		
	野菜の酢の物	わかめ ちくわ	きゅうり	砂糖	酢 塩		
	みそ汁	豆腐 油揚げ みそ	白菜 しめじ 根深ねぎ	じゃがいも	かつおだし		
	五目うどん			うどん		585	ちくわのもみじ揚げって
(水)	<u>うどん</u> 五目うどんのつゆ	鶏肉 油揚げ	しいたけ にんじん ほうれん草 大根 根深ねぎ	でんぷん	かつおだし 醤油 みりん	29.5	何だろう? もみじ揚げは、細かく刻んだにんじんを衣に混ぜてもみじ色にしています。彩りを楽しみながら食べてみて下さい。
	牛乳 ちくわのもみじ揚げ	<u>牛乳</u> ちくわ	にんじん	小麦粉 大豆油	フィッシュカルシウム		
	野菜のツナ和え	まぐろ油漬	小松菜 キャベツ	ごま油	酢 醤油		
25 (*)	ポークカレーライス			米 麦		703	味付けのひみつは何かな? カレー粉 スパイスを使った料理には発 汗作用があるため、新陳代謝 が活発になり、体を温める効 果があります。混ぜるスパイ
(1)	┌ 麦入り米飯	阪内 チーズ スキ	にんにく 生姜 たまねぎ にん	大豆油 じゃがいも	塩 赤ワイン こしょう	346	
	ポークカレー	ムミルク	じん りんごペースト	X 2 / 2 / 3 / 4 / 5 / 5 / 5 / 5 / 5 / 5 / 5 / 5 / 5	とりがらスープ チャツネ		
	1				カレールウ カレー粉 ト マトケチャップ 中濃ソー		が活発になり、体を温める効果があります。混ぜるスパイ
	<u>牛乳</u> こんにゃくサラダ	牛乳 わかめ 茎わかめ 赤つのまた	サラダこんにゃく ほうれん草 キャベツ 白きくらげ			-	が活発になり、体を温める効
		1.1.0	キャベツ 白きくらげ だいこん なす きゅうり れん	砂糖	マトケチャップ 中濃ソー ス		が活発になり、体を温める効果があります。 混ぜるスパイスによって、味や香り、色が
	こんにゃくサラダ 福神漬 <b>中華井</b>	わかめ 茎わかめ	キャベツ 白きくらげ	砂糖米	マトケチャップ 中濃ソース 和風ドレッシング	607	が活発になり、体を温める効果があります。 混ぜるスパイスによって、味や香り、色が変わってきます。
	こんにゃくサラダ 福神漬	わかめ 茎わかめ	キャベツ 白きくらげ だいこん なす きゅうり れん こん 生姜 生姜 にんにく たけのこ キャ ベツ にんじん チンゲンサイ	*	マトケチャップ 中濃ソース 和風ドレッシング 醤油 酢 塩 酒 中華スープの素 塩 こしょう オイスターソー	23. 3	が活発になり、体を温める効果があります。混ぜるスパイスによって、味や香り、色が変わってきます。  静岡の食べ物 チンゲン菜 主に静岡県西部で作られているチンゲン菜は、アクが少な
	こんにゃくサラダ 福神漬 <b>中華井</b> 「米飯	わかめ 茎わかめ 赤つのまた 豚肉 あさり なる	キャベツ 白きくらげ だいこん なす きゅうり れん こん 生姜 生姜 にんにく たけのこ キャ	米 大豆油 ごま油 でん	マトケチャップ 中濃ソース 和風ドレッシング 醤油 酢 塩 酒 中華スープの素 塩	23. 3	が活発になり、体を温める効果があります。混ぜるスパイスによって、味や香り、色が変わってきます。  静岡の食べ物 チンゲン菜主に静岡県西部で作られてい
	こんにゃくサラダ 福神漬 中華井 米飯 中華井の具 牛乳 肉団子の甘酢あん	わかめ 茎わかめ 赤つのまた 豚肉 あさり なる	キャベツ 白きくらげ だいこん なす きゅうり れん こん 生姜 生姜 にんにく たけのこ キャ ベツ にんじん チンゲンサイ きくらげ たまねぎ	米 大豆油 ごま油 でんぷん パン粉 砂糖 なたね油	マトケチャップ 中濃ソース 和風ドレッシング 醤油 酢 塩 酒 中華スープの素 塩こしょう オイスターソース 醤油 とんこつスープ	23. 3	が活発になり、体を温める効果があります。混ぜるスパイスによって、味や香り、色が変わってきます。  静岡の食べ物 チンゲン菜主に静岡県西部で作られているチンゲン菜は、アクが少ないため、炒め物やスープなどいため、炒め物やスープなど
	こんにゃくサラダ 福神漬 中華井 米飯 中華井の具 牛乳 肉団子の甘酢あん 大根ときゅうりの中華漬け	わかめ 茎わかめ 赤つのまた 豚肉 あさり なると 牛乳	キャベツ 白きくらげ だいこん なす きゅうり れん こん 生姜 生姜 にんにく たけのこ キャ ベツ にんじん チンゲンサイ きくらげ	米 大豆油 ごま油 でん ぷん パン粉 砂糖 なたね	マトケチャップ 中濃ソース 和風ドレッシング 醤油 酢 塩 酒 中華スープの素 塩 こしょう オイスターソー ス 醤油 とんこつスープ	23. 3	が活発になり、体を温める効果があります。混ぜるスパイスによって、味や香変わってきます。
(金)	こんにゃくサラダ 福神漬 <b>中華井</b> *** *** *** *** *** *** *** *** *** *	わかめ 茎わかめ 赤つのまた 豚肉 あさり なる と 牛乳 鶏肉	キャベツ 白きくらげ だいこん なす きゅうり れん こん 生姜 生姜 にんにく たけのこ キャ ベツ にんじん チンゲンサイ きくらげ たまねぎ	米 大豆油 ごま油 でん ぶん パン粉 砂糖 なたね 油 砂糖 ごま油 パン	マトケチャップ 中濃ソース 和風ドレッシング 醤油 酢 塩 酒 中華スープの素 塩 しょう オイスターソープ 器油 酢 トマトケチャップ 酢 醤油 塩	23. 3 347	が活発になり、体を温める効果があります。混ぜるスパイスによって、味や香り、色が変わってきます。
(金)	こんにゃくサラダ 福神漬 <b>中華井</b> 「米飯 中華井の具 牛乳 肉団子の甘酢あん 大根ときゅうりの中華漬け <b>セルフホットドック</b> 「切目入りロールパン(減量) 焼きウインナー	わかめ 茎わかめ 赤つのまた 豚肉 あさり なると 牛乳	キャベツ 白きくらげ だいこん なす きゅうり れんこん 生姜  生姜 にんにく たけのこ キャベツ にんじん チンゲンサイきくらげ たまねぎ	米 大豆油 ごま油 でん ぷん パン粉 砂糖 なたね 油 砂糖 ごま油	マトケチャップ 中濃ソース 和風ドレッシング 醤油 酢 塩 酒 中華スープの素 塩こしょう オイスターソース 醤油 とんこつスープ	23. 3 347	が活発になり、体を温める効果があります。混ぜるスパイスによって、味や香り、色が変わってきます。  静岡の食べ物 チンゲン菜主に静岡県西部で作られているチンゲン菜は、アーブが吸いため、炒め物やフーブないため、炒め物やフーブが遅い、「中華丼の具」に使用しています。  セルフホットドックを作ってみよう! 焼きウインナーとレタスをパ
(金)	こんにゃくサラダ 福神漬 中華井 「米飯 中華井の具 牛乳 肉団子の甘酢あん 大根ときゅうりの中華漬け セルフホットドック 「切目入りロールパン(減量) 焼きウインナー レタス	わかめ 茎わかめ 赤つのまた 豚肉 あさり なる と 牛乳 鶏肉	キャベツ 白きくらげ だいこん なす きゅうり れん こん 生姜 生姜 にんにく たけのこ キャ ベツ にんじん チンゲンサイ きくらげ たまねぎ	米 大豆油 ごま油 でん ぶん パン粉 砂糖 なたね 油 砂糖 ごま油 パン	マトケチャップ 中濃ソース 和風ドレッシング 醤油 酢 塩  一種	23. 3 347	が活発になり、体を温めるペイスによって、混ぜるのパイスによって、ます。 果や香 の、色が変わってきます。
(金)	こんにゃくサラダ 福神漬 <b>中華井</b> 「米飯 中華井の具 牛乳 肉団子の甘酢あん 大根ときゅうりの中華漬け <b>セルフホットドック</b> 「切目入りロールパン(減量) 焼きウインナー	おかめ 茎わかめ 赤つのまた 豚肉 あさり なると 牛乳 鶏肉 ウインナー 牛乳 豚肉 スキムミルク	キャベツ 白きくらげ だいこん なす きゅうり れんこん 生姜  生姜 にんにく たけのこ キャ ベツ にんじん チンゲンサイ きくらげ  たまねぎ きゅうり 大根  レタス  たまねぎ にんじん とうもろこ	米 大豆油 ごま油 でん ぷん パン粉 砂糖 なたね 油 砂糖 ごま油 パン 砂糖	マトケチャップ 中濃ソース 和風ドレッシング 醤油 酢 塩 酒 中華スープの素 塩こしょ器油 とマトケチャップ 酢 醤油 塩 トマトケチャップ 中濃ソース スープストック こしょう	23. 3 347	が活発になり、体を温める効果があります。混ぜるスパイスによって、味や香り、色が変わってきます。  静岡の食べ物 チンゲン菜主に静岡県西部で作られているチンゲン菜は、アーブが吸いため、炒め物やフーブないため、炒め物やフーブが遅い、「中華丼の具」に使用しています。  セルフホットドックを作ってみよう! 焼きウインナーとレタスをパ
29	こんにゃくサラダ 福神漬 中華井 「米飯 中華井の具 牛乳 肉団子の甘酢あん 大根ときゅうりの中華漬け セルフホットドック 「切目入りロールパン(減量) 焼きウインナー レタス 牛コーンシチュー 米飯(減量)	おかめ まわかめ 赤つのまた	キャベツ 白きくらげ だいこん なす きゅうり れんこん 生姜  生姜 にんにく たけのこ キャベツ にんじん チンゲンサイきくらげ たまねぎ きゅうり 大根	米 大豆油 ごま油 でん ぷん パン粉 砂糖 なたね 油 砂糖 ごま油 パン 砂糖	マトケチャップ 中濃ソース 和風ドレッシング 醤油 酢 塩 酒 中華ス オイスタース 醤油 とんこつ 選油 酢 トマトケチャップ 酢 醤油 塩	23. 3 347 644 26. 6 350	が活発になり、体を温める効果があります。混ぜるスパイカのます。になって、ほや香り、色が変わってきます。
29 (月)	こんにゃくサラダ 福神漬 中華井 「米飯 中華井の具 牛乳 肉団子の甘酢あん 大根ときゅうりの中華漬け セルフホットドック 「焼きウインナー レタス 牛乳 コーンシチュー 米飯(減量)	おかめ また まわかめ 赤つのまた 下 なる と	キャベツ 白きくらげ だいこん なす きゅうり れんこん 生姜  生姜 にんにく たけのこ キャ ベツ にんじん チンゲンサイ きくらげ  たまねぎ きゅうり 大根  レタス  たまねぎ にんじん とうもろこ	米 大豆油 ごま油 でん ぶん パン粉 砂糖 なたね 油 砂糖 ごま油 パン 砂糖 大豆油 じゃがいも マーガリン 小麦粉 米	マトケチャップ 中濃ソース 和風ドレッシング 醤油 酢 塩 酒・中華スープの素 塩 こしょう さんこつスチャップ 酢 醤油 酢 トマトケチャップ 酢 醤油 塩 トマトケチャップ 中濃ソース スープストック こしょうとんこつスープ	23. 3 347 644 26. 6 350	が店発になり、体を温める効果があります。混ぜるスパイスによって、混ぜるり、色が変わってきます。
29 (月)	こんにゃくサラダ 福神漬 中華井 「米飯 中華井の具 牛乳 肉団子の甘酢あん 大根ときゅうりの中華漬け セルフホットドック 「焼きウインナー レタス 牛乳 コーンシチュー 米飯(減量) 牛乳 鶏肉のアーモンドみそからめ	おかめ また まわかめ 赤つのまた まわかめ また なると 牛乳 鶏肉 ウインナー 牛乳 スキムミルクチーズ キ乳 みそ まくわ ひじき 油	キャベツ 白きくらげ だいこん なす きゅうり れんこん 生姜  生姜 にんにく たけのこ キャベツ にんじん チンゲンサイきくらげ たまねぎ きゅうり 大根  レタス たまねぎ にんじん とうもろこし クリームコーン パセリ	米 大豆油 ごま油 でん ぶん パン粉 砂糖 なたね 油 砂糖 ごま油 パン 砂糖 大豆油 じゃがいも マーガリン 小麦粉	マトケチャップ 中濃ソース 和風ドレッシング 醤油 酢 塩 酒 中華スープの素 塩こしょ器油 とマトケチャップ 酢 醤油 塩 トマトケチャップ 中濃ソース スープストック こしょう	23. 3 347 644 26. 6 350	が活発になり、体を温める外に表している。 はいるのでは、では、では、では、では、では、では、では、では、では、では、では、では、で
29 (月)	こんにゃくサラダ 福神漬 中華井 「米飯 中華井の具 牛乳 肉団子の甘酢あん 大根ときゅうりの中華漬け セルフホットドック 「焼きウインナー レタス 牛乳 コーンシチュー 米飯(減量)	おかめ まわかめ 赤つのまた 下の また 下の また 下の また 下の まさり なる と 牛乳 鶏肉 ウインナー 牛乳 下の ズ キリ 下の ズ キ乳 キ乳 ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	キャベツ 白きくらげ だいこん なす きゅうり れんこん 生姜  生姜 にんにく たけのこ キャベツ にんじん チンゲンサイきくらげ たまねぎ きゅうり 大根  レタス たまねぎ にんじん とうもろこし クリームコーン パセリ	米     大豆油 ごま油 でんぷん     パン粉 砂糖 なたね 油 砂糖 ごま油 パン 砂糖     フェーガリン 小麦粉 米     でんぷん 大豆油 砂糖     アーモンド 大豆油 砂糖	マトケチャップ 中濃ソース 和風ドレッシング 醤油 酢 塩	23. 3 347 644 26. 6 350	が活発になり、体を温めるペイスによって、混ぜるの、色が変わってきます。 深や香 変わってきます。 かか 変わってきます。 かか 変 主に静岡の食べ物 チンゲン菜 主に静岡県西部で作られて少など様々な、アク・ブス・まで、 かっため、炒めで活躍しに使用しています。 セルフホットドゥーマルスをよう! セルフホットドゥーマルフをは、アクを焼きウインには、さんで食べまりという。 お腹をきれいにする食べ物 ひじき

※麺類の製造過程で、卵、そばが混入す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、豚肉が混入する可能性があります。
※パンの製造過程で、卵、落花生、アーモンド、オレンジ、カシューナッツ、くるみ、ごま、大豆、豚肉、マカダミアナッツ、もも、りんご、ゼラチンが混入する可能性があります。

※食材の使用については、安全確認に努めていきます。
※静岡市の学校給食では、三色分類は主に食品の働きで分けてあります。
※魚の大きな骨は処理してありますが小骨が残っていることがあります。

**②食育だより(強学社)、食育ブック(少年写真新聞社)、学校給食(全国学校給食協会)のイラストを使用しています。**