※ 1月 ※のこんだて表

	パルンプレンにして											
B	主食	おかず	赤の仲間 血や肉になる	黄の仲間 熱や力の元にな る	14の調丁を登える	环件'- たんぱく質 脂質 食塩相当量	喫食 学年					
1	ごはん	やさいぎょうざ 春雨の中華和え _{**・「手・どう} 麻婆豆腐	牛乳, ハム 豚肉, 豆腐 みそ	米, 春雨 ごま糖 かたくり粉 ごま油	きゅうり, もやし にんじん, キャベツ たけのこ, しいたけ ねぎ, にら, しょうが	626 kcal 21.9 g 18.9 g 2.4 g	全学年					
2 火	ロールパン パンの日	チーズインハンバーグ マカロニサラダ きのこのスープ	牛乳, チーズ 豚肉, ハム	バター, パン マカロニ マヨネーズ ドレッシング 三温糖	きゅうり, にんじん とうもろこし, 白菜 たけのこ, しめじ えのきたけ, ねぎ	603 kcal 22.3 g 26.2 g 3.0 g	全学年					
3 水	ごはん	五十年	牛乳, 玉子 豚肉, 豆腐 油揚げ, みそ	米, 三温糖 ごま油 かたくり粉 サラダ油	たけのこ, ピーマン 赤ピーマン, なす にんじん, ねぎ	622 kcal 27.1 g 22.8 g 2.7 g	全学年					
4 木	ごはん	鶏肉の照り焼き にんじんシリシリ すまし汁	牛乳, 鶏肉 玉子, なると	米, 三温糖 ごま油, ごま 春雨	しょうが, にんじん 玉葱, ピーマン ひらたけ, ねぎ	611 kcal 26.4 g 19.5 g 1.7 g	全学年					
5 金	ごはん 七夕献立の日	型のコロッケ 大根のサラダ たなばたこる 七夕汁 お星さまゼリー	牛乳, ハム 鶏肉, わかめ	米, 大豆油 じゃがいも うーめん ゼリー	だいこん, きゅうり にんじん, 枝豆 オクラ, しいたけ ねぎ	661 kcal 18.1 g 18.9 g 2.4 g	全学年					
8 月	ごはん	鶏肉のネギ塩焼き れんこんのきんぴら 空心菜のスープ	牛乳,鶏肉 さつま揚げ 玉子	米, 三温糖 ごま油, こんにゃく 米油, ごま かたくり粉	こねぎ,れんこん にんじん,枝豆 しいたけ,玉葱 ようさい,えのきたけ	610 kcal 26. 4 g 20. 9 g 1. 9 g	全学年					
9	ごはん	スタミナ納豆キムチひじきのカレー炒め 白菜の味噌汁	牛乳,納豆 鶏肉	米, ごま油 三温糖, 春雨	こねぎ, 白菜, しょうが にんにく, キャベツ にんじん, 枝豆 ねぎ, しいたけ しょうが	608 kcal 27.9 g 17.3 g 2.0 g	全学年					
10 水	夏野菜 カレー 地場産給の日	コリンキーサラダ オレンジ コリンキーはカボチ 生食もできる品種で		米 じゃがいも オリーブ油 ドレッシン グ	にんじん, 玉葱, トマト ズッキーニ, きゅうり とうもろこし, にんにくしょうが, コリンキー キャベツ, オレンジ	645 kcal 18.1 g 18.5 g 2.8 g	全学年					
11	ごはん	男爵いものコロッケ 『揚げの味噌炒め モロヘイヤスープ	牛乳,厚揚げ みそ,豆腐 玉子,牛肉	米 じゃがいも 大豆油 三温糖 サラダ油	キャベツ, ピーマン 赤ピーマン 黄ピーマン こまつな, にんじん モロヘイヤ	620 kcal 20.4 g 21.3 g 1.9 g	全学年					
12 金	ごはん	あじのネギ塩焼き (肉じゃが みそスープ	牛乳, あじ みそ, 豚肉	米, 三温糖 じゃがいも こんにがっ サラダ油 ごま油	ねぎ, にんじん きぬさや, 玉葱 キャベツ, しいたけ にら	613 kcal 28.9 g 13.8 g 2.3 g	全学年					
15 月			海の	日	7							
16 火	ココアパン パンの日	のり塩ポテトコロッケ ラタトゥイユ 青菜のスープ フランスです ブラマンジェ風デザート	牛乳,豆腐 青のり ピック開催国は	パン, 大豆油 オリーブ油 三温糖 じゃがいも	玉葱, なす, トマト ズッキーニ, ねぎ 黄ピーマン, セロリ 赤ピーマン にんにく, チンゲン菜 にんじん, しいたけ	605 kcal 18.1 g 24.2 g 2.3 g	全学年					

※ りき ※ のこんだて表

日	主食	おかず	赤の仲間血や肉になる	黄の仲間 熱や力の元にな る	体の調丁を登える	IAH*- たんぱく質 脂質 食塩相当量	喫食 学年
17 水	ごはん	肉団子 ハムと海藻のサラダ ポトフ	牛乳, 豚肉 ハム ウィンナー わかめ	米 じゃがいも	キャベツ,きゅうり 玉葱,にんじん セロリー	604 kcal 21.4 g 18.1 g	全学年
18	ビビンバ	トック (韓国餅) スープ すりおろしももゼリー 「トック」は韓国で親しまれている	牛乳,豚肉 玉子,鶏肉 豆腐	米, 三温糖 ごま油, ごま トック ゼリー	しょうが, にんにく こまつな, もやし にんじん, 白菜 えのきたけ, にら	2.5 g 609 kcal 24.9 g 16.6 g	全学年
19	ごはん	お前の一つです。 おからメンチカツ チンゲン菜のソテー かがきなったする。 かまできた。	牛乳, おから 豚肉, 豆腐 みそ	米, 大豆油 バター 油麩 じゃがいも	チンゲン菜, もやし とうもろこし, 玉葱 にんじん, だいこん こまつな, ねぎ	2.0 g 612 kcal 19.8 g 20.1 g	全学年
金 22 月	ごはん	鶏肉の唐揚げ こまつなのナムル わかめスープ	牛乳,鶏肉 玉子,豆腐 わかめ	米 かたくり粉 大豆油 三温糖	しょうが, こまつな だいずもやし にんじん きくらげ, えのきたけ	1.8 g 644 kcal 23.3 g 24.8 g	全学年
23	ごはん	ぶりの照り焼き たけのこと たけのこと なめこの 味噌汁	牛乳, ぶり ベーコン, 豆腐 みそ	ごま油, ごま 米, 三温糖 ごま油	ねぎ, しょうが こまつな, 枝豆 にんじん, なめこ たけのこ, みつば とうもろこし	1.9 g 600 kcal 27.0 g 22.2 g	全学年
24 水	冷やしず華	コーンサラダすいか	牛乳, 玉子 豚肉, ハム	中華麺, ごま油 三温糖, ごま ドレッシング	だいこん もやし,きゅうり にんじん,トマト キャうもろこし 枝豆,すいか	1.9 g 606 kcal 26.4 g 20.5 g	全学年
		6	<u> </u>		**************************************	1.8 g	





夏休み /25~8/22







魚の小骨に気をつけましょう。



毎日牛乳がつきます。

宮城県の食材紹介

油麩(あぶらふ)

油麩は現在の登米市登米町(とめしとよままち)で古くから食べられている食材です。 小麦粉に含まれるグルテンというタンパク質を揚げて作る「揚げ麩」で、昔から貴重なタン パク源として重宝されました。

油麩は煮物や味噌汁、油麩丼など色々な使い方ができます。宮城県のスーパーマーケット で手軽に購入できるので皆さんも食べてみてはいかがでしょうか。

