

6月の給食

6月17日（月）

A 献立



B 献立



A 献立	1人分 -	たんぱく質	脂質	食塩相当量	B 献立	1人分 -	たんぱく質	脂質	食塩相当量
	(Kcal)	(g)	(%)	(g)		(Kcal)	(g)	(%)	(g)
麦ご飯 いかのカリン揚げ※ 生揚げのそぼろ煮 梅あえ 大根とわかめのみそ汁 さくらんぼ ※カレー味の揚げ物。					テーブルロール 鮭のホイル※・ムース※※添え フレンチサラダ ミニトマト ABCスープ メロン ※香ばしく焼くこと。 ※※バターを加えたクリームのこと。				
	783	32.1	29.1	2.3		809	35.9	32.6	2.6

6月18日（火）

A 献立



B 献立



A 献立	1人分 -	たんぱく質	脂質	食塩相当量	B 献立	1人分 -	たんぱく質	脂質	食塩相当量
	(Kcal)	(g)	(%)	(g)		(Kcal)	(g)	(%)	(g)
ご飯 鯖のごまだれ焼き トマト肉じゃが 納豆あえ わかめのみそ汁 メロン					はちみつパン チキンのフレッシュトマトソース 小松菜のソテー キャベツのスープ パイナップル				
	821	36.3	27.1	2.8		807	33.5	33.5	1.9

船橋の食材を
食べる日
トマト

6月19日(水)

A 献立



B 献立



A 献立	I 補料 -	タ ン 白 質	脂 質	食 塩 相 当 量	B 献立	I 補料 -	タ ン 白 質	脂 質	食 塩 相 当 量
	(Kcal)	(g)	(%)	(g)		(Kcal)	(g)	(%)	(g)
麦ご飯 レバニラ炒め 鶏のしゅうまい わかめと白菜のスープ 冷凍みかん					二色サンド(ツ ャムバ カ&ツカ) 豚肉と大豆のトマト煮 グリーンサラダ ジャコ入り野菜チップス オレンジ				
	825	34.5	25.4	2.0		782	31.3	32.0	2.7

6月20日(木)

A 献立



B 献立



A 献立	I 補料 -	タ ン 白 質	脂 質	食 塩 相 当 量	B 献立	I 補料 -	タ ン 白 質	脂 質	食 塩 相 当 量
	(Kcal)	(g)	(%)	(g)		(Kcal)	(g)	(%)	(g)
ポークカレーライス あめ色玉ねぎサラダ おさつ&フィッシュビーンズ パイナップル					はちみつパン 生揚げのみそケチャップ焼き スパゲティサラダ ゆで枝豆 鶏肉とレタスのスープ ごろごろみかんゼリー				
	814	27.8	30.4	2.5		783	33.2	30.7	2.6

6月21日(金)

A 献立



B 献立



A 献立	I 補料 -	たんぱく質	脂質	食塩相当量	B 献立	I 補料 -	たんぱく質	脂質	食塩相当量
	(Kcal)	(g)	(%)	(g)		(Kcal)	(g)	(%)	(g)
のりご飯 鶏の唐揚げ ごまあえ 冬瓜のみそ汁 さくらんぼ					テーブルロール ジャがいもとアンチョビのグラタン サニーレタスのサラダ トマトスープ メロン				
	764	34.3	28.4	3.0		778	26.9	30.5	2.9

夏至献立