

1 1 月の給食

1 1 月 4 日（月） 3 日（文化の日）の振り替え休日のため、給食はありません。

1 1 月 5 日（火）

A 献立



B 献立



日付	選択	A 献立	エネルギー (Kcal)	タンパク質 (g)	脂質 (%)	食塩相当量 (g)	B 献立	エネルギー (Kcal)	タンパク質 (g)	脂質 (%)	食塩相当量 (g)	備 考
5		ご飯 パーチーズの揚げ物※ クラッシュ大豆と春雨のサラダ ミート 豆腐と白菜のスープ オレンジ ※角切りのレバーとチーズを、ぎょうざの皮に包んで揚げたもの。					きのこのトマトスパゲティ ハーブチキン ポテトサラダ チーズケーキ					
(火)	3年なし		798	27.7	26.4	1.7		801	38.7	34.5	3.1	

1 1 月 6 日（水）

A 献立



B 献立



日付	選択	A 献立	エネルギー (Kcal)	タンパク質 (g)	脂質 (%)	食塩相当量 (g)	B 献立	エネルギー (Kcal)	タンパク質 (g)	脂質 (%)	食塩相当量 (g)	備 考
6		ご飯 鶏肉の韓国風照り焼き 甘酢あえ 八宝みそ汁 りんご					のりご飯 ししゃものごま揚げ おかかあえ キムチ鍋みそ汁 みかん					
(水)	3年なし		738	33.7	23.7	2.3		741	31.9	30.2	2.3	

11月7日（木）

A 献立



B 献立



日付	選択	A 献立	I 補給 -	タバク質	脂質	食塩相当量	B 献立	I 補給 -	タバク質	脂質	食塩相当量	備 考
			(Kcal)	(g)	(%)	(g)		(Kcal)	(g)	(%)	(g)	
7		ご飯 揚げ鰯のねぎソース パリパリ漬け にんじんシリシリ わかめのみそ汁 巨峰					はちみつパン ねぎのキッシュ※ ひじきのマリネ ミネストローネ オレンジ					船橋の食材を 食べる日 長ねぎ
(木)							※卵・生クリームに野菜などを加えたものを、パイ生地と一緒に焼いたフランス料理。					
			781	30.0	30.1	3.0		752	28.3	31.0	3.0	

11月8日（金）

A 献立



B 献立



日付	選択	A 献立	I 補給 -	タバク質	脂質	食塩相当量	B 献立	I 補給 -	タバク質	脂質	食塩相当量	備 考
			(Kcal)	(g)	(%)	(g)		(Kcal)	(g)	(%)	(g)	
8		ご飯 豆腐つくね・きのこソース こんぶあえ さつま芋のきんぴら 白菜のみそ汁 柿					ミルクロール レバーのレモンソース じゃこ入りグリーンサラダ カレーヌードルスープ 柿					
(金)												
			767	32.0	24.2	2.3		775	32.2	30.2	2.9	