





	<u> </u>	星食	主な材料							4		
曜日	B		血・肉・骨を作る(赤)	エネルギー語となる(黄)	体の調子を整える(縁)	調味料		おやつ	ネルギー	ンパク質	脂質	塩分
	1	ご飯	牛乳 さば	米 油	しょうが もやし	白みそ 酒	午	牛乳				
		さばの味噌煮	だし用かつお節	さつまいも	黄パプリカ	みりん 塩	前		440	17.8	13.9	1.4
木	15	三色野菜炒め	だし用昆布		ピーマン えのき	鶏がらスープの素	午	牛乳				
		すまし汁(えのき、ほうれん草)			ほうれん草	しょうゆ	後	ふかし芋	kcal	g	g	g
	2		お 楽 し	み 給 1	(16日)							
金		(2、30日)ご飯/(16日)ロールパン	牛乳 鶏ひき肉	パン粉 上白糖 油	玉ねぎ コーン缶	塩 酢	午		503	18.4	16.4	1.4
	16	コーンのミートボール		 ホットケーキミックス	キャベツ 人参	 洋風だしの素	前	牛乳	/	/	/	
		フレンチサラダ		(2、30日)米	 きゅうり パセリ粉		午	- · 牛乳	450	18.8	18.6	1.8
		コンソメスープ(人参、玉ねぎ、パセリ)			りんご			りんごケーキ				
±		麻婆風丼		米ごま油	しょうが にんにく	-	午					
			豚ひき肉		ねぎ もやし) 前	牛乳	434	15.9	14.4	1.2
		チンゲン菜とコーンのスープ	すりごま	油	きゅうり トマト		_					
	· ·	,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	, , = 3.	<u></u>	 チンゲン菜 コーン缶			マンナビスケット	kcal	g	g	g
A	5	 ご飯	牛乳 豚肩小間肉	 米 油 上白糖		ケチャップ しょうゆ					8	
		ポークチャップ	ハム粉寒天		トマト缶 もやし			牛乳	423	17 º	12.7	1 2
		・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	- 1275.75		きゅうり えのき		-	= 牛乳			1	
	' 7	えのきとハムのスープ			オレンジ100%ジュース				kcal	g	g	ø
*	6	ご飯	牛乳 カレイ	 米 上白糖		白みそ塩	午		Roar	δ	δ	δ
		カレイの葱みそ焼き	***	ハ エロ Mr サンドイッチパン		みりん	, 前	牛乳	416	20.7	9	1.4
		ほうれん草ときのこのおかか和え	だし用かつお節	いちごジャム	は		-	 牛乳	1110	20.1	3	1.,
	20	すまし汁(豆腐、万能ねぎ)	だし用昆布	V-9C7 FA	J HE 18 C			いちごジャムパン	kcal	ď	ď	ď
水	7	ご飯		米 じゃがいも	玉ねぎ 人参	しょうゆ 酒	午		Roar	ь	δ	ь
		肉じゃが	だし用かつお節		大根を大学	ひょうゆ	」 前	牛乳				
		大根ときゅうりの酢の物	だし用昆布 しらす		しめじ バナナ	塩白みそ	9.3		452	19.2	12.4	1.7
	41	味噌汁(しめじ、玉ねぎ)	すりごま				午	牛乳				
		"介"自川(しめ)し、 <u>土</u> 18 <i>0</i>)	7724				後	: バナナ	kcal	g	g	g
木	8	 ご飯	牛乳 鮭 ツナ水煮	 米 上白糖 油	コーン缶 白菜	塩 マヨドレ	午					
		鮭のマヨコーン焼き	わかめ だし用昆布			_ 酢 白みそ	· 前	牛乳	456	20.9	15.1	1.3
		白菜サラダ	だし用かつお節				-	· 牛乳				
		味噌汁(わかめ、玉ねぎ)						コンナビスケット	kcal	g	g	g
金	9	カレーライス	牛乳 豚肩小間肉	米 じゃがいも	玉ねぎ 人参	カレーの王子様カレールウ	-					
		カラフルサラダ	ベーコン	油 バター	グリーンアスパラガス		_	牛乳	444	16.4	17	1.8
		オニオンスープ			 黄パプリカ							
					パセリ粉 オレンジ		l	オレンジ	kcal	g	g	g
±	10	 ベーコンピラフ	牛乳 ベーコン	米 バター	玉ねぎ 人参	 洋風だしの素	午					
		温野菜	NΔ	じゃがいも	ブロッコリー	塩 マヨドレ	· 前	牛乳	439	13.6	19.2	1.9
		プロスペープ (ハム、玉ねぎ)			パセリ粉			十半乳	1			-
								マンナウエハース	kcal	g	g	ø
A	17	 ご飯	 牛乳 鶏ひき肉	 	ねぎ しいたけ	塩 しょうゆ	午					
		照り焼き鶏つくね			小松菜 人参	酒 みりん	' 前	牛乳	438	17.2	15.7	1.3
		小松菜の胡麻和え	だし用かつお節	小町麩	白菜	白みそ		· 牛乳	1			-
	-	味噌汁(白菜、人参)	だし用昆布					数ラスク	kcal	g	g	g
	13	ご飯	牛乳 カジキ	 米 片栗粉 油	しょうが 人参	しょるめ	左					
		カジキの竜田揚げ	だし用かつお節	上白糖			· 前	牛乳	432	17	13	1.1
*		ほうれん草とコーンの和え物	だし用昆布			白みそ		· 牛乳	1			
	- '	味噌汁(なす、玉ねぎ)	粉寒天		りんご100%ジュース			130 りんごゼリー	kcal	g	g	g
æ	14	ご飯	牛乳 鶏もも肉	 米 上白糖	しめじ 小松菜	白みそ酒	午					
		鶏肉ときのこの味噌煮	だし用かつお節		キャベツ 人参		· 前	牛乳	482	20.8	9.3	1.4
		キャベツのごま和え	だし用昆布		大根 万能ねぎ			· 牛乳	1			
	-	すまし汁(大根、万能ねぎ)	すりごま かつお節					- 30 おかかおにぎり	kcal	g	g	g
Ц					1	I.		1	1		J	

^{*}材料の仕入れの都合により、多少メニューが変更される事がありますのであらかじめご了承ください。

^{*}献立の内容・日にちは、除去対応やイベントなどの関係で本厚木・南林間で違う日があります。

^{*}除去食材のあるアレルギー児のいるご家庭へは、毎月除去食を記した献立を配布しています。