


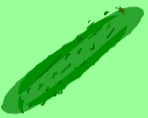






給食試食会メニュー

	(赤) からだをつくるもとになるもの	(緑) からだのちょうしを整えるもとになるもの	(黄) エネルギーのもとになるもの
栄養三色	  ぶたにく ひじき	   にんじん きゅうり じゃが芋	  さとう はくまい

5月11日 (土) ・ 5月25日 (土)			
献立名	栄養三色	食品名	一人分(g)
ごはん	●	無洗米	77
ポークカレー	● ● ● ● ● ● ●	豚肉 じゃがいも 人参 たまねぎ グリーンピース キャノーラ油 カレールウ ケチャップ 水	21 20 15 28 4.8 0.7 14 3.5 84
ひじきのさっぱり和え	● ● ● ● ● ● ● ●	ひじき 大根 きゅうり コーン 薄口しょうゆ さとう 酢 白ごま	2.1 7 3.5 2.1 0.35 0.7 1.05 0.14
みかんゼリー	●	みかんゼリー	1個
ジョア		ジョア	1本

エネルギー	611Kcal
蛋白質	18.2g
脂質	14.8g
炭水化物	100.4g
カルシウム	341mg



※食物アレルギーをお持ちのお子様は、メニューをご確認ください。