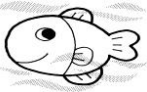




ひ に ち	よ う び	主 食 しゅ しよく	ぎ ゆう に ゆう	主 菜・副 菜・デザート しゅ さい ふくさい	お も に し ょ う す る ざ い り ょ う			エネルギー kcal たんぱく質 g
					ねつやちからに なるもの	ちやきんにくを つくるもの	からだのちょうし をととのえる	
2	月	ごはん	○	とうふハンバーグ もやしきぬさやごましょうゆ	こめ あぶら パンこ さとう ごまあぶら	ぎゅうにゅう たまご スキムミルク ぶたにく とうふ	たまねぎ にんじん こまつな もやし だいこん きぬさや	601 25.4
3	火	くろずじたてごもく ひやしちゅうか	○	ゆでとうもろこし くだもの	ちゅうかめん あぶら さとう ごまあぶら	ぎゅうにゅう えび とりにく あぶらあげ	キャベツ にんじん もやし とうもろこし こまつな メロン	590 26.7
4	水	バターライス フェジョアーダ (ブラジル料理)	○	ポテトガーリックサラダ くだもの	こめ バター じゃがいも さとう あぶら	ぎゅうにゅう ぶたにく ベーコン きんときまめ	キャベツ にんじん たまねぎ セロリー こまつな みかん	709 23.1
5	木	ゴーヤピザトースト	○	ボルシチ(ロシアのスープ料理) くだもの	しよくパン じゃがいも あぶら	ぎゅうにゅう チーズ ぶたにく ベーコン	たまねぎ キャベツ マッシュルーム ゴーヤ にんじん プラム	615 27
6	金	てまきごもくずし	ジュ ース	ささかまのあおのりてんぷら チーズのつつみあげ たなばたじる	こめ ごま こむぎこ そうめん ふ しゅうまいのかわ	たまご チーズ かまぼこ あぶらあげ とりにく のり	にんじん こまつな いんげん たけのこ かんぴょう ジュース	602 18.8
9	月	ひやしごまだれ うどん	○	かぼちゃのつつみあげ えだまめ	うどん こむぎこ バター ごま ぎょうざのかわ	ぎゅうにゅう ぶたにく かつおぶし	ながねぎ しいたけ にんじん きゅうり かぼちゃ こまつな もやし キャベツ	686 24.3
10	火	ごはん	○	やさいなっとう かきたまじる きびなごのカレーあげ ひじきに	こめ こむぎこ ごま こんにやく あぶら さとう	ぎゅうにゅう きびなご たまご ひじき ちくわ とりにく	だいこん こまつな しいたけ ながねぎ にんじん はくさい	570 26.9
11	水	ツナトースト	○	クルプニック みかんゼリー (ポーランド共和国のスープ料理)	食パン マヨネーズ じゃがいも さとう あぶら	ぎゅうにゅう ツナ チーズ ぶたにく ベーコン かんてん	たまねぎ キャベツ パセリ にんじん セロリ みかん	670 26.3
12	木	あおな ガーリックライス	○	とりにくのしおこうじやき ハリハリづけ もずくとたまごのスープ	こめ バター かたくりこ さとう あぶら	ぎゅうにゅう こんぶ たまご とりにく ちりめんじゃこ	トマト きゅうり レタス こまつな きりぼしだいこん	604 29
13	金	なすいりだいず ミートスパゲッティ	○	フライドポテト くだもの	スパゲッティ バター こむぎこ じゃがいも あぶら	ぎゅうにゅう ピザチーズ だいず ぶたにく	トマト たまねぎ なす マッシュルーム ピーマン にんじん	667 22.4
16	月	 海 の 日  						
17	火	ひやじる	○	とうふいりにくだんご やさいのナムル	こめ おおむぎ ごま ごまあぶら パンこ さとう	ぎゅうにゅう あじ たまご ぶたにく とうふ	きゅうり みょうが たまねぎ にんじん だいずもやし こまつな	685 30
18	水	なつやさい ひやしうどん	○	じゃがたらに ミックスフルーツ	うどん こむぎこ バター さとう じゃがいも あぶら	ぎゅうにゅう たまご たらこ えび にぼし	かぼちゃ きゅうり いんげん にんじん みかん パイン もも	675 20.2
19	木	なつやさいカレー	○	しょうがきゅうり シャーベット	こめ バター こむぎこ あぶら	ぎゅうにゅう ぶたにく	トマト きゅうり コーン いんげん ピーマン なす	671 20.5

* 手作りを基本とし、野菜・果物・肉・豆腐・米などは国産を使用しています。 * 旬の地場産を優先します。
* 調味料も国産原料及び無添加・添加物の少ない品を優先選定しています。 * 出汁は、昆布・鰹節・豚骨でとります。

日野市の学校給食は
「石けん」にもこだわっています。

主に石油成分から作られる[合成洗剤]に比べ、[石けん]は、天然油脂
(ヤシ油・パーム油・米油・なたね油など)を主原料として、人体に優しく、
環境にも配慮した昔ながらのシンプルな洗浄剤です。

日野市では、給食調理員さんからの提案で、合成洗剤から
石けんへと切り替わり、30年以上も石けん使用を継続しています。
調理の過程においても、子どもたちの食器・調理器具等の洗浄など、
すべて石けんを使用しています。豊田小では、860人分の食器・
お盆・箸・スプーンも丁寧に個々洗いをしています。



