

2月 網野学校給食予定こんだて表

平成30年1月31日
京丹後市立橋小学校
網野学校給食センター

正しい手洗いはカゼやインフルエンザ、ノロウイルス感染の予防の第一歩です。寒いからといって指先だけさっと洗うのでは洗っていないのと同じ。冷たくてもしっかりと手首までせっけんをつけて洗いましょう。



		1日(木)		2日(金)	
		エネルギー 702kcal たんぱく質 24.3g		エネルギー 779kcal たんぱく質 29.9g	
		主食 白ごはん 主菜 カレーうどん 副菜 キャベツと卵のおひたし デザート ぼんかん 牛乳 牛乳	主食 白ごはん 主菜 鯛のかば焼き 副菜 小松菜のごま和え 副菜 たまねぎのみそ汁 デザート 福豆 牛乳 牛乳		
5日(月)		6日(火)		7日(水)	
エネルギー 663kcal たんぱく質 26.5g		エネルギー 739kcal たんぱく質 26.6g		エネルギー 740kcal たんぱく質 27.1g	
主食 白ごはん 主菜 豚肉の炒め焼き 副菜 昆布和え 副菜 沢煮椀 牛乳 牛乳	主食 白ごはん 主菜 カップハンバーグ 副菜 大根とツナのと風サラダ 副菜 コンソメスープ 牛乳 牛乳	主食 白ごはん 主菜 肉豆腐 副菜 ほうれん草のおひたし デザート おさつスティック 牛乳 牛乳	主食 白ごはん 主菜 マーボー白菜 副菜 中華サラダ 副菜 フライド小魚 牛乳 牛乳	休日(日)	
12日(月)		13日(火)		14日(水)	
けんこくきねんひ 建国記念日 振り替休日 		エネルギー 722kcal たんぱく質 23.4g		エネルギー 704kcal たんぱく質 24.0g	
		主食 白ごはん 主菜 ぎょうざ春巻き 副菜 もやしのナムル 副菜 わかめスープ 牛乳 牛乳	主食 チキンライス 主菜 ツナサラダ 副菜 大根スープ デザート おからチョコケーキ 牛乳 牛乳	主食 白ごはん 主菜 チキンカツのみそだれかけ 副菜 ゆで野菜 副菜 豆腐のすまし汁 牛乳 牛乳	休日(日)
18日(日)		20日(火)		21日(水)	
PTA 年度末総会 授業参観日 ※お弁当の準備をお願いします。		エネルギー 665kcal たんぱく質 22.3g		エネルギー 729kcal たんぱく質 31.2g	
		主食 白ごはん(特別栽培米) 主菜 豚肉と大根の旨煮 副菜 ちくわの華風和え 副菜 こんにゃくのピリ辛煮 牛乳 牛乳	休日(日)	主食 白ごはん(特別栽培米) 主菜 ささみのチリソースかけ 副菜 切干大根のサラダ 副菜 中華スープ 牛乳 牛乳	休日(日)
26日(月)		27日(火)		28日(水)	
エネルギー 771kcal たんぱく質 27.2g		エネルギー 700kcal たんぱく質 25.0g		エネルギー 768kcal たんぱく質 28.0g	
主食 白ごはん 主菜 鶏肉のバーベキューソースかけ 副菜 竹輪とキャベツのマヨネーズ和え 副菜 ジュリエンヌスープ 牛乳 牛乳	主食 白ごはん 主菜 イカのかりん揚げ 副菜 わかめとえのきの煮びたし 副菜 真汁 牛乳 牛乳	主食 白ごはん 主菜 サバのカレー揚げ 副菜 たくあんの和風和え 副菜 かきたま汁 牛乳 牛乳	給食センターのひみつをさぐれ! その⑧消毒保管庫の巻 給食を作るのに使った道具や給食を食べた後の食器は、きれいに洗ってから消毒保管庫に入れ、熱風で消毒・乾燥し、次 に使う時まで保管しておきます。 とびらを開けると食器や道具がぎっしり		