

3月の予定献立表(小学校)



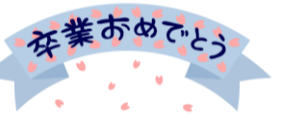
カルシウムたっぷりのほねぶと献立に登場するよ。

カミカミ献立のときに登場するよ。

精華町学校給食委員会

〇月〇日(△)		エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	kcal		3月3日(月)	553kcal	3月4日(火)	589kcal				
				g		22.4g		24.4g					
こんだて				たべものの三色分け				ぎゅうにゅう ちらしずし きりぼしだいこんのにつけ あかだし		ぎゅうにゅう ごはん タコライスのぐ ビーフンスープ			
分類	食品名	使用量(g)	赤(あか)のたべもの	緑(みどり)のたべもの	分類	食品名	使用量(g)	赤(あか)のたべもの	緑(みどり)のたべもの	分類	食品名	使用量(g)	
赤	牛乳 飲用	1本	からだをつくるものになる	からだのちようしをととのえる	赤	牛乳 飲用	1本	赤	牛乳 飲用	1本	牛乳 飲用	1本	
黄	小型コッペパン(40g)	1個	からだをつくるものになる	からだのちようしをととのえる	黄	米	70.0	黄	米	80.0	黄	米	80.0
黄	米油	6.0	からだをつくるものになる	からだのちようしをととのえる	黄	酢	9.0	赤	ぶたミンチ	45.0	赤	ぶたミンチ	45.0
赤	きな粉	7.0	からだをつくるものになる	からだのちようしをととのえる	黄	上白糖	8.0	赤	にんじん	11.0	赤	にんじん	11.0
黄	上白糖	6.0	からだをつくるものになる	からだのちようしをととのえる	黄	塩	0.7	赤	たまねぎ	28.0	赤	たまねぎ	28.0
黄	塩	0.03	からだをつくるものになる	からだのちようしをととのえる	黄	たけのこ(水煮)	5.0	赤	にんにく	0.3	赤	にんにく	0.3
赤	ぶた肉	20.0	からだをつくるものになる	からだのちようしをととのえる	黄	干しいたけ	0.5	赤	ケチャップ	6.0	赤	ケチャップ	6.0
赤	塩	0.1	からだをつくるものになる	からだのちようしをととのえる	黄	にんじん	7.0	赤	トマト缶	3.0	赤	トマト缶	3.0
赤	こしょう	0.01	からだをつくるものになる	からだのちようしをととのえる	黄	むき枝豆	5.0	赤	塩	0.4	赤	塩	0.4
赤	白ワイン	1.0	からだをつくるものになる	からだのちようしをととのえる	黄	高野豆腐(寿司用)	3.0	赤	こしょう	0.01	赤	こしょう	0.01
赤	ウインナー(1cmカット)	15.0	からだをつくるものになる	からだのちようしをととのえる	黄	上白糖	1.0	赤	ウスターソース	2.0	赤	ウスターソース	2.0
赤	大根	32.0	からだをつくるものになる	からだのちようしをととのえる	黄	みりん	1.0	赤	こいロしょうゆ	1.0	赤	こいロしょうゆ	1.0
赤	にんじん	16.0	からだをつくるものになる	からだのちようしをととのえる	黄	酒	0.5	赤	赤ワイン	1.0	赤	赤ワイン	1.0
赤	たまねぎ	32.0	からだをつくるものになる	からだのちようしをととのえる	黄	水	10.0	赤	カレー粉	0.2	赤	カレー粉	0.2
赤	キャベツ	21.0	からだをつくるものになる	からだのちようしをととのえる	黄	豆腐	20.0	赤	ぶた肉	15.0	赤	ぶた肉	15.0
赤	トマト缶	10.0	からだをつくるものになる	からだのちようしをととのえる	黄	なめこ(水煮)	10.0	赤	切り干し大根	5.0	赤	切り干し大根	5.0
赤	ケチャップ	10.0	からだをつくるものになる	からだのちようしをととのえる	黄	たまねぎ	22.0	赤	ちくわ	5.0	赤	ちくわ	5.0
赤	トマトピューレー	6.0	からだをつくるものになる	からだのちようしをととのえる	黄	カットわかめ(乾)	0.5	赤	にんじん	8.0	赤	にんじん	8.0
赤	塩	0.5	からだをつくるものになる	からだのちようしをととのえる	黄	葉ねぎ	3.0	赤	三温糖	1.5	赤	三温糖	1.5
赤	こしょう	0.03	からだをつくるものになる	からだのちようしをととのえる	黄	赤みそ	8.0	赤	こいロしょうゆ	2.0	赤	こいロしょうゆ	2.0
赤	スープベースチキン	5.0	からだをつくるものになる	からだのちようしをととのえる	黄	削り節	2.0	赤	みりん	1.5	赤	みりん	1.5
赤	水	25.0	からだをつくるものになる	からだのちようしをととのえる	黄	水	100.0	赤	酒	1.0	赤	酒	1.0
赤	キャベツ	33.0	からだをつくるものになる	からだのちようしをととのえる	黄	豆腐	20.0	赤	塩	0.3	赤	塩	0.3
赤	にんじん	11.0	からだをつくるものになる	からだのちようしをととのえる	黄	なめこ(水煮)	10.0	赤	うす口しょうゆ	3.0	赤	うす口しょうゆ	3.0
赤	ホールコーン	5.0	からだをつくるものになる	からだのちようしをととのえる	黄	たまねぎ	22.0	赤	スープベースチキン	4.0	赤	スープベースチキン	4.0
赤	酢	1.0	からだをつくるものになる	からだのちようしをととのえる	黄	カットわかめ(乾)	0.5	赤	水	100.0	赤	水	100.0
赤	塩	0.1	からだをつくるものになる	からだのちようしをととのえる	黄	葉ねぎ	3.0	赤	豆腐	20.0	赤	豆腐	20.0
赤	こしょう	0.01	からだをつくるものになる	からだのちようしをととのえる	黄	赤みそ	8.0	赤	なめこ(水煮)	10.0	赤	なめこ(水煮)	10.0
黄	上白糖	0.2	からだをつくるものになる	からだのちようしをととのえる	黄	削り節	2.0	赤	たまねぎ	22.0	赤	たまねぎ	22.0
黄	ノンエッグマヨネーズ	5.0	からだをつくるものになる	からだのちようしをととのえる	黄	水	100.0	赤	カットわかめ(乾)	0.5	赤	カットわかめ(乾)	0.5
黄			からだをつくるものになる	からだのちようしをととのえる	黄			赤	葉ねぎ	3.0	赤	葉ねぎ	3.0
黄			からだをつくるものになる	からだのちようしをととのえる	黄			赤	赤みそ	8.0	赤	赤みそ	8.0
黄			からだをつくるものになる	からだのちようしをととのえる	黄			赤	赤みそ	8.0	赤	赤みそ	8.0
黄			からだをつくるものになる	からだのちようしをととのえる	黄			赤	削り節	2.0	赤	削り節	2.0
黄			からだをつくるものになる	からだのちようしをととのえる	黄			赤	水	100.0	赤	水	100.0
黄			からだをつくるものになる	からだのちようしをととのえる	黄			赤	豆腐	20.0	赤	豆腐	20.0
黄			からだをつくるものになる	からだのちようしをととのえる	黄			赤	なめこ(水煮)	10.0	赤	なめこ(水煮)	10.0
黄			からだをつくるものになる	からだのちようしをととのえる	黄			赤	たまねぎ	22.0	赤	たまねぎ	22.0
黄			からだをつくるものになる	からだのちようしをととのえる	黄			赤	カットわかめ(乾)	0.5	赤	カットわかめ(乾)	0.5
黄			からだをつくるものになる	からだのちようしをととのえる	黄			赤	葉ねぎ	3.0	赤	葉ねぎ	3.0
黄			からだをつくるものになる	からだのちようしをととのえる	黄			赤	赤みそ	8.0	赤	赤みそ	8.0
黄			からだをつくるものになる	からだのちようしをととのえる	黄			赤	削り節	2.0	赤	削り節	2.0
黄			からだをつくるものになる	からだのちようしをととのえる	黄			赤	水	100.0	赤	水	100.0
黄			からだをつくるものになる	からだのちようしをととのえる	黄			赤	豆腐	20.0	赤	豆腐	20.0
黄			からだをつくるものになる	からだのちようしをととのえる	黄			赤	なめこ(水煮)	10.0	赤	なめこ(水煮)	10.0
黄			からだをつくるものになる	からだのちようしをととのえる	黄			赤	たまねぎ	22.0	赤	たまねぎ	22.0
黄			からだをつくるものになる	からだのちようしをととのえる	黄			赤	カットわかめ(乾)	0.5	赤	カットわかめ(乾)	0.5
黄			からだをつくるものになる	からだのちようしをととのえる	黄			赤	葉ねぎ	3.0	赤	葉ねぎ	3.0
黄			からだをつくるものになる	からだのちようしをととのえる	黄			赤	赤みそ	8.0	赤	赤みそ	8.0
黄			からだをつくるものになる	からだのちようしをととのえる	黄			赤	削り節	2.0	赤	削り節	2.0
黄			からだをつくるものになる	からだのちようしをととのえる	黄			赤	水	100.0	赤	水	100.0
黄			からだをつくるものになる	からだのちようしをととのえる	黄			赤	豆腐	20.0	赤	豆腐	20.0
黄			からだをつくるものになる	からだのちようしをととのえる	黄			赤	なめこ(水煮)	10.0	赤	なめこ(水煮)	10.0
黄			からだをつくるものになる	からだのちようしをととのえる	黄			赤	たまねぎ	22.0	赤	たまねぎ	22.0
黄			からだをつくるものになる	からだのちようしをととのえる	黄			赤	カットわかめ(乾)	0.5	赤	カットわかめ(乾)	0.5
黄			からだをつくるものになる	からだのちようしをととのえる	黄			赤	葉ねぎ	3.0	赤	葉ねぎ	3.0
黄			からだをつくるものになる	からだのちようしをととのえる	黄			赤	赤みそ	8.0	赤	赤みそ	8.0
黄			からだをつくるものになる	からだのちようしをととのえる	黄			赤	削り節	2.0	赤	削り節	2.0
黄			からだをつくるものになる	からだのちようしをととのえる	黄			赤	水	100.0	赤	水	100.0
黄			からだをつくるものになる	からだのちようしをととのえる	黄			赤	豆腐	20.0	赤	豆腐	20.0
黄			からだをつくるものになる	からだのちようしをととのえる	黄			赤	なめこ(水煮)	10.0	赤	なめこ(水煮)	10.0
黄			からだをつくるものになる	からだのちようしをととのえる	黄			赤	たまねぎ	22.0	赤	たまねぎ	22.0
黄			からだをつくるものになる	からだのちようしをととのえる	黄			赤	カットわかめ(乾)	0.5	赤	カットわかめ(乾)	0.5
黄			からだをつくるものになる	からだのちようしをととのえる	黄			赤	葉ねぎ	3.0	赤	葉ねぎ	3.0
黄			からだをつくるものになる	からだのちようしをととのえる	黄			赤	赤みそ	8.0	赤	赤みそ	8.0
黄			からだをつくるものになる	からだのちようしをととのえる	黄			赤	削り節	2.0	赤	削り節	2.0
黄			からだをつくるものになる	からだのちようしをととのえる	黄			赤	水	100.0	赤	水	100.0
黄			からだをつくるものになる	からだのちようしをととのえる	黄			赤	豆腐	20.0	赤	豆腐	20.0
黄			からだをつくるものになる	からだのちようしをととのえる	黄			赤	なめこ(水煮)	10.0	赤	なめこ(水煮)	10.0
黄			からだをつくるものになる	からだのちようしをととのえる	黄			赤	たまねぎ	22.0	赤	たまねぎ	22.0
黄			からだをつくるものになる	からだのちようしをととのえる	黄			赤	カットわかめ(乾)	0.5	赤	カットわかめ(乾)	0.5
黄			からだをつくるものになる	からだのちようしをととのえる	黄			赤	葉ねぎ	3.0	赤	葉ねぎ	3.0
黄			からだをつくるものになる	からだのちようしをととのえる	黄			赤	赤みそ	8.0	赤	赤みそ	8.0
黄			からだをつくるものになる	からだのちようしをととのえる	黄			赤	削り節	2.0	赤	削り節	2.0
黄			からだをつくるものになる	からだのちようしをととのえる	黄			赤	水	100.0	赤	水	100.0
黄			からだをつくるものになる	からだのちようしをととのえる	黄			赤	豆腐	20.0	赤	豆腐	20.0
黄			からだをつくるものになる	からだのちようしをととのえる	黄			赤	なめこ(水煮)	10.0	赤	なめこ(水煮)	10.0
黄			からだをつくるものになる	からだのちようしをととのえる	黄			赤	たまねぎ	22.0	赤	たまねぎ	22.0
黄			からだをつくるものになる	からだのちようしをととのえる	黄			赤	カットわかめ(乾)	0.5	赤	カットわかめ(乾)	0.5
黄			からだをつくるものになる	からだのちようしをととのえる	黄			赤	葉ねぎ	3.0	赤	葉ねぎ	3.0
黄			からだをつくるものになる	からだのちようしをととのえる	黄			赤	赤みそ	8.0	赤	赤みそ	8.0
黄			からだをつくるものになる	からだのちようしをととのえる	黄			赤	削り節	2.0	赤	削り節	2.0
黄			からだをつくるものになる	からだのちようしをととのえる	黄			赤	水	100.0	赤	水	100.0
黄			からだをつくるものになる	からだのちようしをととのえる	黄			赤	豆腐	20.0	赤	豆腐	20.0
黄			からだをつくるものになる	からだのちようしをととのえる	黄			赤	なめこ(水煮)	10.0	赤	なめこ(水煮)	10.0
黄			からだをつくるものになる	からだのちようしをととのえる	黄			赤	たまねぎ	22.0	赤	たまねぎ	22.0
黄			からだをつくるものになる	からだのちようしをととのえる	黄			赤	カットわかめ(乾)	0.5	赤	カットわかめ(乾)	0.5
黄			からだをつくるものになる	からだのちようしをととのえる	黄			赤	葉ねぎ	3.0	赤	葉ねぎ	3.0
黄			からだをつくるものになる	からだのちようしをととのえる	黄			赤	赤みそ	8.0	赤	赤みそ	8.0
黄			からだをつくるものになる	からだのちようしをととのえる	黄			赤	削り節	2.0	赤	削り節	2.0
黄			からだをつくるものになる	からだのちようしをととのえる	黄			赤	水	100.0	赤	水	100.0
黄			からだをつくるものになる	からだのちようしをととのえる	黄			赤	豆腐	20.0	赤	豆腐	20.0
黄			からだをつくるものになる	からだのちようしをととのえる	黄			赤	なめこ(水煮)	10.0	赤	なめこ(水煮)	10.0
黄			からだをつくるものになる	からだのちようしをととのえる	黄			赤	たまねぎ	22.0	赤	たまねぎ	22.0
黄			からだをつくるものになる	からだのちようしをととのえる	黄			赤	カットわかめ(乾)	0.5	赤	カットわかめ(乾)	0.5
黄			からだをつくるものになる	からだのちようしをととのえる	黄			赤	葉ねぎ	3.0	赤	葉ねぎ	3.0
黄			からだをつくるものになる	からだのちようしをととのえる	黄			赤	赤みそ	8.0	赤	赤みそ	8.0
黄			からだをつくるものになる	からだのちようしをととのえる	黄			赤	削り節	2.0	赤	削り節	2.0
黄			からだをつくるものになる	からだのちようしをととのえる	黄			赤	水	100.0	赤	水	100.0
黄			からだをつくるものになる	からだのちようしをととのえる	黄			赤	豆腐	20.0	赤	豆腐	20.0
黄			からだをつくるものになる	からだのちようしをととのえる	黄			赤	なめこ(水煮)	10.0	赤	なめこ(水煮)	10.0
黄			からだをつくるものになる	からだのちようしをととのえる	黄			赤	たまねぎ	22.0	赤	たまねぎ	22.0
黄			からだをつくるものになる	からだのちようしをととのえる	黄			赤	カットわかめ(乾)	0.5	赤	カットわかめ(乾)	0.5
黄			からだをつくるものになる	からだのちようしをととのえる	黄			赤	葉ねぎ	3.0	赤	葉ねぎ	3.0
黄			からだをつくるものになる	からだのちようしをととのえる	黄			赤	赤みそ	8.0	赤	赤みそ	8.0
黄			からだをつくるものになる	からだのちようしをととのえる	黄			赤	削り節	2.0	赤	削り節	2.0
黄			からだをつくるものになる	からだのちようしをととのえる	黄			赤	水	100.0	赤	水	100.0
黄			からだをつくるものになる	からだのちようしをととのえる	黄			赤	豆腐	20.0	赤	豆腐	20.0
黄			からだをつくるものになる	からだのちようしをととのえる	黄			赤	なめこ(水煮)	10.0	赤	なめこ(水煮)	10.0
黄			からだをつくるものになる	からだのちようしをととのえる	黄			赤	たまねぎ	22.0	赤	たまねぎ	22.0
黄			からだをつくるものになる	からだのちようしをととのえる	黄			赤	カットわかめ(乾)	0.5	赤	カットわかめ(乾)	0.5
黄			からだをつくるものになる	からだのちようしをととのえる	黄			赤	葉ねぎ	3.0	赤	葉ねぎ	3.0
黄			からだをつくるものになる	からだのちようしをととのえる	黄			赤	赤みそ	8.0	赤	赤みそ	8.0
黄			からだをつくるものになる	からだのちようしをととのえる	黄			赤	削り節	2.0	赤	削り節	2.0
黄			からだをつくるものになる	からだのちようしをととのえる	黄			赤	水	100.0	赤	水	100.0
黄			からだをつくるものになる	からだのちようしをととのえる	黄			赤	豆腐	20.0	赤	豆腐</	

3月12日(水)	627kcal 26.0g	3月13日(木)	589kcal 27.0g	3月14日(金)	604kcal 24.2g	3月17日(月)	690kcal 22.0g
ぎゅうにゅう あじつけパン バジルチキン コンソメスープ		ぎゅうにゅう しょくパン とうにゅうチャウダー ハムサラダ		ぎゅうにゅう ごはん きりばしだいこんいりビビンバのぐ トッポギスープ		ぎゅうにゅう むぎごはん きさらぎポークカレー フレッシュサラダ セレクトデザート	
分類 食品名 使用量(g)		分類 食品名 使用量(g)		分類 食品名 使用量(g)		分類 食品名 使用量(g)	
赤 牛乳 飲用	1本	赤 牛乳 飲用	1本	赤 牛乳 飲用	1本	赤 牛乳 飲用	1本
黄 味付けパン(60g)	1個	黄 食パン(80g)	1枚	黄 米	80.0	黄 米	80.0
赤 とり肉(50g)	1切	赤 とり肉	30.0	赤 ぶた肉	35.0	黄 大麦	5.0
塩	0.3	赤 ショルダーベーコン	2.5	赤 切り干し大根	4.0	赤 ぶた肉	30.0
こしょう	0.03	塩	0.4	緑 にんにく	0.2	黄 オリーブオイル	1.0
緑 にんにく	0.2	こしょう	0.02	黄 米油	0.5	赤 ワイン	1.0
緑 バジル(乾)	0.05	白ワイン	1.0	黄 三温糖	1.0	塩	0.1
緑 パセリ(乾)	0.03	黄 マカロニ(フジリ)	5.0	こいしょうゆ	3.0	こしょう	0.03
黄 オリーブオイル	1.0	緑 にんじん	16.0	みりん	1.0	緑 にんにく	0.3
白ワイン	0.5	緑 たまねぎ	44.0	トウバンジャン	0.1	緑 しょうが	0.6
赤 ウインナー(6mmカット)	10.0	緑 パセリ(乾)	0.02	緑 にんじん	11.0	緑 カレー粉	0.8
緑 キャベツ(精華町産)	21.0	緑 ホールコーン	10.0	緑 こまつな(精華町産)	18.0	緑 たまねぎ	88.0
緑 たまねぎ	22.0	緑 クリームコーン	40.0	緑 もやし	30.0	緑 にんじん	27.0
緑 にんじん	11.0	赤 豆乳	30.0	黄 いりごま	1.0	緑 じゃがいも	44.0
緑 ホールコーン	5.0	スープベースチキン	8.0	黄 ごま油	0.5	緑 セロリー	2.0
うすろしょうゆ	2.0	水	20.0	黄 三温糖	1.0	緑 りんご	6.0
スープベースチキン	5.0	赤 ロースハム	10.0	うすろしょうゆ	1.5	緑 チャツネ	4.0
塩	0.3	緑 キャベツ	33.0	酒	0.5	ローリエ	0.01
こしょう	0.02	緑 たまねぎ	11.0	赤 とり肉	10.0	ココナッツミルク	3.0
水	100.0	塩	0.3	黄 トッポギ	15.0	塩	0.6
		こしょう	0.01	緑 たまねぎ	22.0	こいしょうゆ	2.0
		酢	2.0	緑 にんじん	11.0	ウスターソース	1.0
		黄 上白糖	0.8	緑 キャベツ(精華町産)	11.0	トンカツソース	2.0
		黄 オリーブオイル	0.5	緑 葉ねぎ	3.0	ケチャップ	5.0
				緑 キムチ	10.0	スープベースチキン	10.0
				緑 にんにく	0.2	黄 米粉	5.0
				うすろしょうゆ	2.0	水	20.0
				スープベースチキン	5.0	緑 キャベツ(精華町産)	38.0
				塩	0.4	緑 にんじん	6.0
				酒	0.5	緑 たまねぎ	11.0
				みりん	1.0	塩	0.3
				水	100.0	こしょう	0.02
						酢	1.5
						黄 上白糖	0.8
						黄 オリーブオイル	0.5
						セレクトデザート	1個
						黄 チョコクレープ	
						黄 みかんゼリー	
						黄 もものタルト	



6年生の皆さんは、いよいよ卒業ですね。小学校の給食ともお別れです。毎日の給食はおいしく食べたり、苦手なものにチャレンジしたりできましたか？ 食べることを大切にすることは、自分自身を大切にすることにつながります。給食から学んだことを生かし、健康で楽しい中学校生活を送ってくださいね。



3月10日(月) 卒業お祝い献立

赤飯・とり肉の唐揚げ

かまぼこのすまし汁・牛乳



※写真は去年のものです。

赤飯

日本では古くから、「卒業祝い」「誕生日」「結婚式」など祝い事があると赤飯を炊いてごちそうする習慣があります。



6年生 お楽しみ給食

6年生のみ卒業お祝いの特別献立になります。



【おたのしみ給食】 ※学校によって実施日が異なります。

3月6日(木) 山田荘小学校
3月7日(金) 東光小学校
3月12日(水) 精華台小学校
3月13日(木) 精北小学校・川西小学校



この1年のまとめとして、給食時間や日ごろの食生活を振り返ってみましょう。



春休みの生活

春休みになると夜更かしをして、生活リズムが乱れ、朝ごはんを食べられない人も多いのではないのでしょうか。朝ごはんは脳や体を目覚めさせ、エネルギーを補給する上でとても大切です。春休みの間も早寝・早起きをして、毎日必ず朝ごはんを食べるようにしましょう。

<お知らせ>

4月の給食は、4月11日(金)から始まります。【新1年生は16日(水)から】

家族で取り組んでみませんか？

早起き・早寝・朝ごはん



6年生お楽しみ給食

牛乳	カップ入りサラダ		
ロールパン	豆乳チャウダー		
フライドチキン	フルーツ白玉ゼリー	897kcal	
フライドポテト		36.1g	
分類 食品名 使用量(g)	分類 食品名 使用量(g)		
<牛乳>	<カップ入りサラダ>		
赤 牛乳 飲用	赤 ロースハム	10.0	
<ロールパン>	緑 キャベツ	33.0	
黄 イエローロール(50g)	緑 たまねぎ	11.0	
<フライドチキン>	塩	0.3	
赤 とり肉(50g)	こしょう	0.01	
緑 にんにく	酢	2.0	
緑 しょうが	黄 上白糖	0.8	
こいしょうゆ	黄 オリーブオイル	0.5	
うすろしょうゆ	緑 ホールコーン	10.0	
酒	緑 ブロッコリー	15.0	
黄 片栗粉	緑 にんじん	9.0	
黄 米油	塩	0.1	
<フライドポテト>	<豆乳チャウダー>		
黄 じゃがいも	赤 とり肉	30.0	
黄 片栗粉	赤 ショルダーベーコン	2.5	
黄 米油	塩	0.4	
塩	こしょう	0.02	
	白ワイン	1.0	
	黄 マカロニ(フジリ)	5.0	
	緑 にんじん	16.0	
	緑 たまねぎ	44.0	
	緑 パセリ(乾)	0.02	
	緑 ホールコーン	10.0	
	緑 クリームコーン	40.0	
	赤 豆乳	30.0	
	スープベースチキン	8.0	
	水	20.0	
	<フルーツ白玉ゼリー>		
	黄 オレンジジュース	30.0	
	水	20.0	
	黄 上白糖	6.0	
	黄 アガー	1.0	
	赤 みかん缶(小)	12.0	
	緑 パイン缶	12.0	
	黄 白玉団子(デザート用)	15.0	
	みかん缶シロップ	3.0	

6年生のみの特別献立♪

牛乳と豆乳チャウダーは
全学年同じです。

