

【1月】成田高校附属小学校 献立表



★キャンセルなどの変更は **前日午後3時** までとなります。
 ★アレルギーをお持ちの方はお弁当のご持参をお勧めしております。

月	火	水	木	金
		1日	2日	3日
6日	7日	8日	9日	10日
休	プリのごま焼 枝豆と人参のあっさり煮 ふきと油揚げの炒め煮 ツナじゃがバター 鶏ミンチと小松菜の煮物 切干大根とベーコンの煮物	鶏の天ぷら オニオンソテー じゃがいもといんげんの煮物 豚肉のチリソース炒め 大根とひじきの煮物 竹輪のごま炒め	ロールキャベツの中華風 人参煮 エノキのナポリタン風 鶏肉のすき焼き さつま芋と小松菜の煮物 大豆とごぼうの味噌炒め	白身魚のみぞれ煮 きくらげとこんにやくの佃煮 なすの中華風南蛮漬け 野菜とハムの卵炒め 法蓮草と油揚げの煮物 竹輪と玉ねぎの磯辺炒め
	エネルギー 523kcal 塩分 1.7g	エネルギー 477kcal 塩分 1.8g	エネルギー 475kcal 塩分 2.2g	エネルギー 475kcal 塩分 2.0g
13日	14日	15日	16日	17日
休	まぐろカツ うま塩キャベツ 若芽と春雨のサラダ きのこと玉ねぎの卵とじ 一夜漬 ふきの含め煮	キャベツと豚肉の塩あんかけ マカロニの明太マヨ和え 麩の甘酢炒め ひじき煮 鶏ミンチと小松菜の煮物	プレーンオムレツ ビーマンと搾菜の中華和え 大根と柚子の甘酢漬け れんこんの五目炒め煮 白滝と人参のたらこ炒り さつま揚げとオクラのピリ辛マヨ和え	鶏団子のケチャップ煮 枝豆のペペロンチーノ風 人参とぜんまいのナムル 大根とウインナーの洋風煮 おからと玉ねぎのサラダ 竹輪とキャベツのバター醤油炒め
	エネルギー 501kcal 塩分 1.8g	エネルギー 482kcal 塩分 1.7g	エネルギー 469kcal 塩分 1.6g	エネルギー 504kcal 塩分 2.4g
月	火	水	木	金
20日	21日	22日	23日	24日
プリのごま醤油焼 インゲンとえのきの炒め物 キャベツの白ドレ和え 法蓮草と豆腐のチャンプル 切干大根としらすの煮物 若芽とパインの酢の物	豚肉と茄子の中華炒め キャロットラペ 春雨と白菜の煮物 チンゲン菜ともやしのとえ物 キャベツと玉ねぎのコンソメ煮	白身魚の生姜煮 人参煮 野菜のピーナッツ和え 豚肉と白菜の中華風とろみ煮 大根の酢醤油漬け スパゲティイタリアン	鶏肉のきのこあん うま塩キャベツ ぜんまいとコンニャクの炒め煮 大豆とベーコンのクリーム煮 菜の花とひじきのごま和え 人参とコーンのツナマヨ和え	にしんの蒲焼 ふきのきんぴら 麩と若芽の酢の物 大根と竹輪の煮物 人参と鶏ミンチの炒め物 じゃが芋とコーンのコンソメ味
エネルギー 518kcal 塩分 1.6g	エネルギー 546kcal 塩分 1.9g	エネルギー 472kcal 塩分 1.7g	エネルギー 520kcal 塩分 1.8g	エネルギー 501kcal 塩分 2.2g
27日	28日	29日	30日	31日
サワラの磯辺焼 人参のきんぴら 担々風春雨 白菜と鶏肉のとろみ煮 コールスローサラダ 枝豆とオクラのおかか和え	キャベツと高菜の炒め物 若芽ともやしのとえ物 大豆と大根の柚子風味煮 人参とコーンの和え物 ごぼうとさつま揚げの炒り煮	白身フライ 春雨と菜の花の梅わさ 和え キャベツと挽肉のカレー炒め 白菜のとろみ煮 人参のきな粉和え	豚キムチ 白菜と竹輪の煮びたし 味噌ジャガ煮 大豆煮 青梗菜のピーナッツ和え	シイラ白醤油焼 インゲンソテー 切干とキャベツのごま酢和え 枝豆入り麻婆なす 白滝と人参のたらこ炒り ポテトマサラダ
エネルギー 486kcal 塩分 1.6g	エネルギー 546kcal 塩分 1.8g	エネルギー 655kcal 塩分 1.5g	エネルギー 501kcal 塩分 1.7g	エネルギー 476kcal 塩分 1.7g

- お弁当にはご飯170gが付きます。(盛り付け時)
- 栄養表示にはご飯(232kcal)が含まれます。
- 管理栄養士が設計したヘルシーメニューです。
- 食材の仕入れ等の影響で予告なくメニューを変更することがございます。

