

<小学校> 4月 きほんこんだてよていひょう



こんだてめい			栄養価		
ごはん パン	牛乳	おかず	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g
ごはん	○	モロのみそがらめ もやしの香味炒め うどのかきたま汁	625	26.6	18.3
むぎごはん	○	ドライカレー 春キャベツのスープ お祝いクレープ	675	22.3	20.0
米パン	○	焼きそば とうもろこしスープ アセロラゼリー	670	26.5	21.2
ごはん	○	ハンバーグトマトソースかけ 粉ふき芋 かぶと油揚げのみそ汁	655	24.9	15.7
むぎごはん	○	麻婆豆腐 バンサンスー	665	25.0	18.4
ごはん	○	鮭のマヨネーズ焼き 即席漬 豚汁	673	30.0	22.1
チャーハン	○	春巻 ナムル わかめスープ	571	19.1	17.2
ココア揚げパン	○	ポークビーンズ こんにゃくサラダ	683	25.2	27.8
スタミナ丼	○	はと麦入りレタスと卵のスープ	631	24.4	20.6
		【地場産物の日】			
ごはん	○	鱈の西京焼き 切干大根の煮物 じゃが芋のみそ汁	636	27.3	16.7
ごはん	○	手作りじゃこふりかけ 肉じゃが キャベツのみそ汁	647	24.1	16.0
ごはん	○	揚げ鶏のごま風味 おひたし 若竹汁	605	26.6	15.4
米パン	○	スパゲティナポリタン 角切り野菜スープ オレンジ	639	26.4	20.6
ごはん	○	鰯の梅煮 たけのこのおかか煮 ゆばたま汁	670	30.9	20.1
ポークカレー	○	福神漬 フルーツヨーグルト	702	20.5	17.0

毎月8日は「おやまわ食の日」

小山市では毎月8日を「わ食」の日と決めました。
学校給食では地場産物を使った和食の献立とはとむぎ茶を提供しています。

