

月	火	水	木	金
			11日	12日
<div data-bbox="411 193 1097 347"> <h1>入学・進級おめでとう</h1> <p>今年度も、安心・安全でおいしい給食を提供できるよう職員一丸となって取り組んでまいります。 学校給食へのご理解・ご協力のほど、 よろしくお願い致します。</p> </div> <div data-bbox="1097 193 1564 579"> </div>				
			<div data-bbox="1577 193 1975 444"> </div>	<div data-bbox="1989 193 2387 444"> </div>
			<p>I献 - 763 kcal たんぱく質 23.4 g 脂質 23.0 g 食塩相当量 2.0 g</p>	<p>I献 - 750 kcal たんぱく質 33.8 g 脂質 22.7 g 食塩相当量 3.2 g</p>
<p>牛乳、豚もも肉、レンズまめ、精白米、精麦、サラダ油、じゃがいも、薄力粉、上白糖、しょうが、にんにく、玉葱、にんじん、トマトケチャップ、キャベツ、ほうれんそう、いちご</p> <p>牛乳、豚ひき肉、木綿豆腐、きざみのり、祝いはると、板なしかまぼこ、たまご、精白米、もち米、サラダ油、パン粉、上白糖、でんぷん、白いりごま、桜花塩漬梅(調味液)、玉葱、にんじん、しょうが、ほうれんそう、だいたいこ、キャベツ、えのきたけ、こまつな</p>				
15日	16日	17日	18日	19日
<div data-bbox="343 618 740 850"> </div>	<div data-bbox="754 618 1152 850"> </div>	<div data-bbox="1166 618 1564 850"> </div>	<div data-bbox="1577 618 1975 850"> </div>	<div data-bbox="1989 618 2387 850"> </div>
<p>I献 - 720 kcal たんぱく質 26.1 g 脂質 23.4 g 食塩相当量 2.1 g</p>	<p>I献 - 729 kcal たんぱく質 27.4 g 脂質 28.1 g 食塩相当量 3.0 g</p>	<p>I献 - 769 kcal たんぱく質 39.4 g 脂質 23.1 g 食塩相当量 3.0 g</p>	<p>I献 - 735 kcal たんぱく質 29.4 g 脂質 27.7 g 食塩相当量 2.1 g</p>	<p>I献 - 763 kcal たんぱく質 41.9 g 脂質 20.3 g 食塩相当量 2.7 g</p>
<p>牛乳、豚もも肉、ちりめんじゃこ、海藻ミックス、たまご、木綿豆腐、精白米、精麦、白いりごま、サラダ油、普通はるきめ、上白糖、でんぷん、春巻きの皮、薄力粉、揚げ油、ごま油、じゃがいも、しょうが、たけのこ、干し椎茸、だいたいこ、ねぎ、にら、キャベツ、きゅうり</p> <p>牛乳、鶏肉もも、たまご、牛乳、ベーコン、精白米、精麦、サラダ油、三温糖、アーモンド、じゃがいも、トマトケチャップ、にんにく、玉葱、にんじん、エリンギ、グリーンピース、トマトピューレ、キャベツ、きゅうり、かぶ、かぶ(葉)</p> <p>牛乳、ちりめんじゃこ、さば切り身、干ひじき、かまぼこ、生揚げ、赤みそ、精白米、白いりごま、でんぷん、上白糖、ごま油、サラダ油、こんにゃく、じゃがいも、こまつな、だいたいこ、にんじん、ごぼう、ねぎ</p> <p>牛乳、たまご、大豆、豚もも肉、カットわかめ、無塩丸パン、上白糖、有塩バター、薄力粉、じゃがいも、サラダ油、しょうが、にんにく、にんじん、玉葱、トマトケチャップ、トマトジュース、パセリ、キャベツ、きゅうり、清見オレンジ</p> <p>牛乳、油揚げ、生鮭(切り身)、カットわかめ、豚もも肉、木綿豆腐、白みそ、赤みそ、精白米、もち米、三温糖、でんぷん、サラダ油、じゃがいも、こんにゃく、たけのこ、だいたいこ、えのきたけ、キャベツ、にんじん、ごぼう、ねぎ</p>				
22日	23日	24日	25日	26日
<div data-bbox="343 1043 740 1275"> </div>	<div data-bbox="754 1043 1152 1275"> </div>	<div data-bbox="1166 1043 1564 1275"> </div>	<div data-bbox="1577 1043 1975 1275"> </div>	<div data-bbox="1989 1043 2387 1275"> </div>
<p>I献 - 763 kcal たんぱく質 32.9 g 脂質 25.0 g 食塩相当量 3.2 g</p>	<p>I献 - 770 kcal たんぱく質 25.7 g 脂質 33.8 g 食塩相当量 2.4 g</p>	<p>I献 - 754 kcal たんぱく質 32.7 g 脂質 21.6 g 食塩相当量 2.8 g</p>	<p>I献 - 827 kcal たんぱく質 37.0 g 脂質 40.4 g 食塩相当量 2.4 g</p>	<p>I献 - 749 kcal たんぱく質 33.9 g 脂質 22.8 g 食塩相当量 2.4 g</p>
<p>牛乳、木綿豆腐、豚肩肉、冷凍むきえび、いか、油揚げ、豚もも肉、カットわかめ、精白米、精麦、サラダ油、上白糖、でんぷん、ごま油、白いりごま、普通はるきめ、にんにく、しょうが、はくさい、にんじん、たけのこ、干し椎茸、チンゲンツァイ、キャベツ、ホールコーン、玉葱、だいたいこ、ねぎ</p> <p>牛乳、ベーコン、クリームチーズ、たまご、生クリーム、プレーンヨーグルト、ハーフスパゲティ、サラダ油、上白糖、薄力粉、にんにく、しょうが、セロリー、にんじん、玉葱、しめじ、トマトケチャップ、トマトピューレ、トマト缶詰、こまつな、キャベツ、ホールコーン、レモン果汁</p> <p>牛乳、炊き込みわかめ、ししゃも、あおのり、木綿豆腐、精白米、でんぷん、薄力粉、揚げ油、白すりごま、上白糖、サラダ油、じゃがいも、こんにゃく、グリーンピース、こまつな、だいたいこ、にんじん、ごぼう、ねぎ、えのきたけ、カラマンダリン</p> <p>牛乳、オイルツナ、ピザチーズ、鶏肉もも、ウィンナー、ひよこまめ、きな粉、無塩丸パン、サラダ油、じゃがいも、アーモンド、黒砂糖、エリンギ、玉葱、ピーマン、トマトケチャップ、トマトピューレ、にんじん、キャベツ、セロリー</p> <p>牛乳、冷凍むきえび、ベーコン、たまご、牛乳、ダイスチーズ、ピザチーズ、豚もも肉、ひよこまめ、精白米、精麦、サラダ油、じゃがいも、シェルマカロニ、玉葱、にんじん、ホールコーン、パセリ粉、ピーマン、赤ピーマン、セロリー、トマト缶詰、パセリ</p>				
29日	30日	<div data-bbox="1179 1449 2387 1816"> <h2>食品成分表改訂について</h2> <p>清瀬市では、食品成分表の改訂に伴い、これまで「食品成分表(七訂)」を利用して学校給食の栄養計算を行ってきましたが、令和6年度4月より「食品成分表(八訂)」を活用して行っています。新しい食品成分表では、エネルギー(単位kcal)の算出方法が大きく変わったため、今までと全く同じ給食内容や提供量でもエネルギーが約5%程度少なく算出されます。献立表に掲載される数値はエネルギーが減少して表示されますが内容や提供量は昨年度と変わりなく、栄養が不足する・食べる量を増やさなければならないということではありません。今後適切な栄養を供給できますよう、努めて参ります。</p> <div data-bbox="2167 1622 2387 1816"> </div> </div>		
<div data-bbox="343 1545 740 1816"> <h1>昭和の日</h1> </div>				
<p>I献 - 792 kcal たんぱく質 38.0 g 脂質 34.2 g 食塩相当量 3.5 g</p>		<p>牛乳、メルルーサ切り身、オイルツナ、白いんげん豆、うすら卵(水煮)、牛乳、生クリーム、粉チーズ、コッペパン、薄力粉、パン粉(乾燥)、揚げ油、サラダ油、上白糖、トマトケチャップ、キャベツ、きゅうり、にんじん、玉葱、セロリー、ホールコーン、パセリ</p>		

※使用する食材や献立は、都合により変更する場合があります。