



	月	火	水	木	金
こんだて	1 レイシのマヨサラダ コロッケ きりめいり まるパン ミネストローネ	2 ハッスルどんのぐ おかかあえ ハッスルどん とうふとわかめのみそしる	3 レバーとポテトのナッツあえ ごはん はるさめスープ	4 こくとうビーンズ ツナサラダ コッペパン かぼちゃのクリームスープ	5 そうめんのあえもの いわしのしょうがに むぎごはん すましじる
き	パン パンこ あぶら マカロニ じゃがいも ノンエッグマヨネーズ	こめ むぎ こんにやく さとう でんぶん あぶら	こめ でんぶん じゃがいも さとう あぶら カシューナッツ はるさめ ごまあぶら	パン じゃがいも パター あぶら さとう こくとう	こめ むぎ そうめん ごま さとう ごまあぶら
あか	ぎゅうにゅう ぎゅうにく チーズ チキンフレック ウインナー	ぶたにく たまご ぎゅうにゅう いとかつお とうふ あぶらあげ	とりレバー ぎゅうにゅう かまぼこ	とりにく いんげんまめ ぎゅうにゅう ツナ だいず	いわし ぎゅうにゅう とうふ かまぼこ かつおぶし・こんぶ(だし)
みどり	トマト にんじん キャベツ レイシ たまねぎ にんにく	みそ わかめ いりこ(だし) ピーマン にんじん ねぎ たまねぎ キャベツ しょうが	ピーマン にんじん ねぎ たまねぎ キャベツ しょうが	かぼちゃ にんじん たまねぎ しめじ キャベツ きゅうり	おくら にんじん しょうが ねぎ コーン もやし たまねぎ えのきたけ
エネルギー、たんぱく質	597 15.3	559 22.0	590 18.7	548 25.7	597 21.5
こんだて	8 チリコンカン フルーツミックス きりめいり コッペパン やさいスープ	9 4ねんせい給食なし くきわかめのすのもの さばのソース むぎごはん かきたまじる	10 うめあえ ごはん しおにくじゃが	11 ★城めぐり「ベルサイユ宮殿」 トマト サラダ ハンバーグのロベールソース ソフトフランスパン ジュリエヌスープ	12 ナムル むぎごはん マーボー豆腐
き	パン さとう じゃがいも あぶら	こめ むぎ さとう じゃがいも でんぶん	こめ じゃがいも さとう こんにやく あぶら	パン パター あぶら	こめ むぎ さとう ごま でんぶん あぶら ごまあぶら
あか	だいず ぶたにく ウインナー ぎゅうにゅう	さば たまご ぎゅうにゅう かつおぶし・こんぶ(だし)	ぶたにく さかなのすりみあげ こうや豆腐 ぎゅうにゅう	ハンバーグ ベーコン ぎゅうにゅう	とうふ ぶたにく だいず みそ しらすぼし ぎゅうにゅう
みどり	にんじん チンゲンサイ しめじ たまねぎ にんにく キャベツ パイン おうとう	にんじん ねぎ しょうが キャベツ たまねぎ えのきたけ	にんじん たまねぎ いんげん にんにく キャベツ きゅうり うめぼし	トマト にんじん たまねぎ きゅうり コーン キャベツ えのきたけ	にんじん ねぎ にら たまねぎ たけのこ しいたけ しょうが にんにく もやし
エネルギー、たんぱく質	527 22.1	622 25.1	544 19.9	553 22.1	583 25.6
こんだて	15 うみのひ 海の日	16 ごまぜあえ さかなのこうみソース むぎごはん じゃがいものみそしる	17 かいそうサラダ ごはん なつやさいカレー	18 パインゼリー or ももゼリー セレクトゼリー コーンサラダ まるパン スパゲティナポリタン	19 しゅうぎょうしき 終業式
き		こめ むぎ こむぎこ でんぶん ごま さとう じゃがいも あぶら ごまあぶら	こめ じゃがいも さとう あぶら ごまあぶら	パン スパゲティ さとう あぶら パインゼリー ももゼリー	
あか		ホキ あぶらあげ みそ ぎゅうにゅう いりこ(だし)	ぶたにく わかめ ぎゅうにゅう	ぶたにく ぎゅうにゅう	
みどり		にんじん ねぎ たまねぎ にんにく キャベツ しょうが もやし えのきたけ	かぼちゃ トマト ピーマン たまねぎ なす しょうが にんにく キャベツ きゅうり	トマト にんじん ピーマン たまねぎ キャベツ きゅうり コーン	
エネルギー、たんぱく質		580 22.3	575 18.4	577 21.1	

しろ あじ
城めぐり・味めぐり ひごまるくんと行く!

ねん かき かいさいち しろ
～2024年夏季オリンピック開催地「フランス」のお城～



ねん かき おこな
2024年の夏季オリンピックは、フランス(パリ)で行われます。それにちなんでフランスのお城「ベルサイユ宮殿」を紹介します。

ベルサイユ宮殿は、1682年にフランス王ルイ14世がたてた宮殿で、豪華な建物と美しい庭園が特徴です。当時のベルサイユ宮殿では毎日のように贅沢でおいしい食事がふるまわれていました。

ロベールソース

「ロベールソース」とは、フランスの料理人の「ロベール」という人が考えたといわれているソースです。たまねぎをバターでいため、マスタードをいれたシンプルなソースで、肉料理によく使われます。給食ではハンバーグにかけられています。

ジュリエヌスープ

「ジュリエヌ」とは、フランス語で「マッチ棒より細長い千切り」という意味があります。昔、野菜スープを作るときに野菜を千切りにしたのが発祥といわれています。