

# ★きゅうしよくだいすき★



れい わ ねん ど  
令和 6年度



★材料の都合等で献立の一部を変更することがあります。

★スプーン印の日には、スプーンがつかます。

ながはまほくぶがっこうきゅうしよく  
長浜北部学校給食センター

★食事の前には必ず、石けんで手をあらいましょう。

2日 (月)	3日 (火)	4日 (水)	5日 (木)	6日 (金)
	<p>こほくちゆうがっこう きゅうしよく 湖北中学校リクエスト給食</p> <p>こくとう 黒糖コッパン</p> <p>ぎゅうにゆう 牛乳</p> <p>とりにく 鶏肉のマーマレード焼き</p> <p>ブロッコリーサラダ</p> <p>やさい 野菜のコンソメスープ</p>	<p>ぜんこくあじ さいたまけん 全国味めぐり【埼玉県】</p> <p>かてめし</p> <p>ぎゅうにゆう 牛乳</p> <p>ゼリーフライ(おからコロッケ)</p> <p>ちゃんこ汁</p> <p>ゆずゼリー</p>	<p>ごはん</p> <p>ほっこりにゆう 発酵乳(アシドミルク)</p> <p>まあぼうどうふ</p> <p>しゅうまい</p> <p>チンゲン菜のごまあえ</p>	<p>ソフトめん</p> <p>きつねうどん汁</p> <p>ぎゅうにゆう 牛乳</p> <p>ちくわい いそべ あら 竹輪の磯辺揚げ</p> <p>えだまめ 枝豆とひじきのサラダ</p> <p>ピーチコンポート</p>
<p>きょうかまい 強化米入りごはん</p> <p>チキンカレー</p> <p>ぎゅうにゆう 牛乳</p> <p>や 焼きウインナー</p> <p>フルーツヨーグルト</p>	<p>ごはん</p> <p>ぎゅうにゆう 牛乳</p> <p>すずきのレモン風味揚げ</p> <p>きりほしだいこん にも 切干大根の煮物</p> <p>こまつな しる 小松菜のみそ汁</p>	<p>かとう 加糖コッパン</p> <p>ぎゅうにゆう 牛乳</p> <p>チーズオムレツ</p> <p>スパゲッティソテー</p> <p>ポトフスープ</p>	<p>ごはん</p> <p>ほっこりにゆう 発酵乳(ジョアプレーン)</p> <p>さわらの たらこ 亀田揚げ</p> <p>じゃがいものうま煮</p> <p>キャベツのゆかりあえ</p>	<p>こもく 五目ごはん</p> <p>ぎゅうにゆう 牛乳</p> <p>うさぎ型ハンバーグ</p> <p>きんときまめ あまに 金時豆の甘煮</p> <p>ゆばのみそ汁</p>
	<p>きょうかまい 強化米入りごはん</p> <p>しゃきしゃき肉并の具</p> <p>ぎゅうにゆう 牛乳</p> <p>ちゅうか たまご 中華コーン卵スープ</p> <p>つきみ お月見デザート</p>	<p>ごはん</p> <p>ぎゅうにゆう 牛乳</p> <p>さばの しおや 塩焼き</p> <p>はるさめ すのもの 春雨の酢の物</p> <p>ぶたじる 豚汁</p>	<p>しょく 食パン</p> <p>ぎゅうにゆう 牛乳</p> <p>おうみぎゅう 近江牛コロッケ</p> <p>ポークビーンズ</p> <p>コーンサラダ</p> <p>いちごジャム </p>	<p>ごはん</p> <p>ぎゅうにゆう 牛乳</p> <p>さけの しお 塩こうじ焼き</p> <p>きんぴらごぼう</p> <p>とうがん 冬瓜のカレー煮</p>
	<p>ななきしょうがっこう きゅうしよく 七郷小学校リクエスト給食</p> <p>ごはん</p> <p>ぎゅうにゆう 牛乳</p> <p>おや こだんぶり 親子并の具</p> <p>さつまいも てん の天ぷら</p> <p>ブロッコリーのかつおあえ</p>	<p>ごはん</p> <p>ぎゅうにゆう 牛乳</p> <p>あじのスタミナ焼き</p> <p>ちくげん 筑前煮</p> <p>キャベツのみそ汁</p>	<p>ピタパン</p> <p>ぎゅうにゆう 牛乳</p> <p>とりにく 鶏肉のバーベキューソース炒め</p> <p>ノンエッグポテトサラダ</p> <p>かぼちゃのポタージュスープ</p>	<p>たかつきしょうがっこう きゅうしよく 高月小学校リクエスト給食</p> <p>ちゅうか 中華めん</p> <p>しょうゆラーメン汁</p> <p>ぎゅうにゆう 牛乳</p> <p>あげぎょうざ</p> <p>くま 茎わかめのきんぴら</p> <p>スイートポテト</p>
<p>30日 (月)</p> <p>びわ北小学校リクエスト給食</p> <p>わかめごはん</p> <p>ぎゅうにゆう 牛乳</p> <p>チキンカツ</p> <p>ほうれん草のごまあえ</p> <p>じゃがいものみそ汁</p>	<p>ほね と めいじん 骨取り名人</p> <p>ほね じょうず と 骨を上手に取って、 さかな 魚をおいしく味わいましょう。</p>	<p>見えて好ボクは きだよ！</p> <p>骨があるし やだなく 魚だ！</p>	<p>いすごー</p>	
		<p>骨が 見えるよ！</p> <p>かんたん に</p> <p>表面の 骨を 取り 除く</p>	<p>まん 中に おは はし て</p> <p>入れ 目 を</p> <p>切ら ず</p>	