

令和4年4月 予定献立表

月曜日		火曜日		水曜日		木曜日		金曜日	
11日 とれたて感謝の日 そくせきづけ ぶたにくの ケチャップやき ごはん いそに		12日 はるキャベツの サラダ こざかな コーンピラフ クリーム シチュー		13日 フレンチサラダ 「りょう」でくぼる パン めひかりのフライ ミート スパゲティ		14日 (中)なっとう こまつなのおひたし ごはん にくじゃが		15日 ホキの ピリカラブル きよみタンゴール ごはん ワンタン スープ	
エネルギー たんぱく質 小 646kcal 30.9g 中 818kcal 38.3g		エネルギー たんぱく質 小 608kcal 22.2g 中 750kcal 28.1g		エネルギー たんぱく質 小 701kcal 30.3g 中 890kcal 38.0g		エネルギー たんぱく質 小 591kcal 21.5g 中 787kcal 29.2g		エネルギー たんぱく質 小 620kcal 24.7g 中 778kcal 30.7g	
18日 味めぐり…愛媛県 ぶたにくの みかんソノス しょうゆめし ぎょうめん じる		19日 ゆずふうみづけ ホキのからあげ もちむぎ ごはん さんさい うどん		20日 とれたて感謝の日 …春キャベツのポトフ ヨーグルト ひじき サラダ ひめむぎパン はるキャベツの ポトフ		21日 いそあえ ぶたにくのしょうがやき ごはん はるキャベツの みそしる		22日 じゃがいもとイカの ケチャップいため こめパン やさいたつぷり スープ だいずかりんとう	
エネルギー たんぱく質 小 589kcal 25.1g 中 756kcal 31.8g		エネルギー たんぱく質 小 611kcal 24.5g 中 759kcal 29.8g		エネルギー たんぱく質 小 599kcal 22.2g 中 751kcal 26.0g		エネルギー たんぱく質 小 637kcal 26.7g 中 793kcal 32.7g		エネルギー たんぱく質 小 625kcal 28.7g 中 773kcal 35.5g	
25日 こんぶ サラダ パン ポーク ビーンズ カラマンダリン		26日 行事食…入学・進級お祝い (松山餅) キャベツのおひたし わかどりのからあげ まつやますし すましじる		27日 ようふうかきあげ ごはん とうふの こもくあんかけ		28日 ドレッシング サラダ チーズ もちむぎ ごはん カレーライス (ルウ)		29日 にゅうがく ご入学・ご進級 おめでとうございます	
エネルギー たんぱく質 小 664kcal 28.7g 中 822kcal 35.1g		エネルギー たんぱく質 小 603kcal 26.0g 中 769kcal 32.1g		エネルギー たんぱく質 小 661kcal 23.4g 中 840kcal 29.1g		エネルギー たんぱく質 小 661kcal 23.3g 中 850kcal 28.6g			



あじ え ひめけん
味めぐり【愛媛県】

今月の味めぐり献立は、愛媛県の『しょうゆめし』です。
松山地域では、室町時代から炊き込みご飯を『しょうゆめし』と呼んでおり、祝い事などの時に食べる郷土料理として親しまれてきました。ごぼうやにんじんなど、その時期にある野菜と米をしょうゆで炊き上げた料理です。
春は山菜、冬は里芋や大根など季節の食材を加えて、一年中楽しむことができます。