

2020年(令和2年)7月分 学校給食献立表(小学校)第1地区

※食物アレルギー対応として、ご希望される方には「学校給食用物資配合表」を配布しております。必要な方は各学校までお申し出ください。

日・曜	1日・水		2日・木		3日・金		6日・月		7日・火		8日・水		9日・木		10日・金		13日・月		14日・火		15日・水	
献立名	たこめし(除食対応不可) ぎゅうにゅう もずくる かほちゃのそぼろに		コッペパン ぎゅうにゅう おたまスープ チキンのバジルソー ラタトゥ		ごはん ぎゅうにゅう みそチゲ なすのチョナムル		ごはん ぎゅうにゅう たなほたじる さわらのにつけ きりぼしだいこんの はりはり		コッペパン ぎゅうにゅう だしたまスープ チリコンカン ぶどうかん		ごはん ぎゅうにゅう なつやさいカレー ごまじゃこサラダ		コッペパン ぎゅうにゅう かほちゃのポタージュ わかめあえ		ごはん ぎゅうにゅう ゆばじる とうかんのそぼろに こんぶとけずりふしのつくだに		シシジュシー ぎゅうにゅう にらみそじる きりぼしだいこんの ものに		コッペパン ぎゅうにゅう ちゅうかスープ すとり		ごはん ぎゅうにゅう すましじる かほちゃのカレーに じゃこピーマン	
											地産 地消						おきな					
材 料 名 お よ び 使 用 量 (g)	精白米	65	卵	30	豚肉	15	そうめん	10	しらたまもち	40	鶏肉	25	鶏肉	10	ゆば	2	精白米	30	豚肉	15	たい	30
	もち米	85	にんじん	10	酒	0.5	うす揚げ	4	鶏肉	15	鶏肉	0.5	いんげんまめ(乾燥)	8	豆腐	10	もち米	35	酒	0.5	酒	0.5
	アルファー化米(うるち米)	45	たまねぎ	25	豆腐	50	にんじん	10	酒	0.5	にんじん	15	にんじん	30	たまねぎ	30	水	78	にんじん	10	わかめ(塩蔵)	2
	アルファー化米(もち米)	20	はるさめ	5	白菜キムチ	15	たまねぎ	20	にんじん	15	たまねぎ	35	かほちゃ	10	たまねぎ	20	アルファー化米(うるち米)	30	たまねぎ	20	かまぼこ	10
	はちだこ	110	うすくちしゅうゆ	0.5	にんじん	15	干しいたけ	0.3	オクラ	20	干しいたけ	10	にんじん	10	竹輪(煮込み用)	10	アルファー化米(もち米)	35	干しいたけ	0.3	にんじん	5
	うす揚げ	2	にんじん	10	たまねぎ	20	オクラ	20	干しいたけ	0.3	うすくちしゅうゆ	15	たまねぎ	40	みつば	3	水	110	しめじ	10	しめじ	10
	うすくちしゅうゆ	0.5	塩	0.1	もやし	5	うすくちしゅうゆ	5	うすくちしゅうゆ	0.2	うすくちしゅうゆ	0.5	塩	1	うすくちしゅうゆ	0.2	豚肉	10	チンゲンサイ	7	みつば	6
	うすくちしゅうゆ	0.5	こしょう	0.01	綿実油	0.5	塩	0.3	こいくちしゅうゆ	0.2	しょうが	0.5	米粉	5	塩	0.1	にんじん	0.3	うすくちしゅうゆ	4	うすくちしゅうゆ	3
	こいくちしゅうゆ	0.5	にんぶん	1	本みりん	10	だし昆布	0.5	本みりん	0.2	にんにく	0.2	豆乳	30	だし昆布	0.5	角切り昆布	1	塩	0.1	塩	0.5
	酒	0.5	けずり節	2	こいくちしゅうゆ	0.5	けずり節	2	塩	0.1	綿実油	0.5	スープベース(丸鶏)	7	けずり節	3	干しいたけ	0.3	こしょう	0.01	塩	0.2
	本みりん	0.5	水	100	本みりん	1	水	120	水	100	カレー粉	0.8	小麦粉	7	水	120	綿実油	1	ごま油	0.3	ごま油	0.1
	塩	0.2	けずり節	2	けずり節	2	けずり節	2	水	100	小麦粉	7	小麥粉	7	こしょう	0.05	うすくちしゅうゆ	5	でんぶん	0.5	けずり節	25
	豆腐	30	塩	45	鶏肉	80	さわら	1枚	合いびきミンチ	15	バター	4	綿実油	3	とうがん	60	鶏肉	110	水	2	水	120
	もずくる	12	塩	0.2	鶏肉	80	しょうが	0.5	さわら	1枚	合いびきミンチ	15	綿実油	3	鶏肉ミンチ	15	塩	0.1	鶏肉	30	鶏肉	10
	にんじん	10	こしょう	0.02	鶏肉	80	しょうが	0.5	さわら	1枚	合いびきミンチ	15	綿実油	3	鶏肉ミンチ	15	塩	0.1	鶏肉	30	鶏肉	10
かにほこ	5	ワイ(白)	0.2	鶏肉	80	しょうが	0.5	さわら	1枚	合いびきミンチ	15	綿実油	3	鶏肉ミンチ	15	塩	0.1	鶏肉	30	鶏肉	10	
しめじ	6	ウスターソース	0.2	鶏肉	80	しょうが	0.5	さわら	1枚	合いびきミンチ	15	綿実油	3	鶏肉ミンチ	15	塩	0.1	鶏肉	30	鶏肉	10	
みそ	3	にんにく	0.5	鶏肉	80	しょうが	0.5	さわら	1枚	合いびきミンチ	15	綿実油	3	鶏肉ミンチ	15	塩	0.1	鶏肉	30	鶏肉	10	
うすくちしゅうゆ	4	綿実油	0.5	鶏肉	80	しょうが	0.5	さわら	1枚	合いびきミンチ	15	綿実油	3	鶏肉ミンチ	15	塩	0.1	鶏肉	30	鶏肉	10	
こいくちしゅうゆ	0.2	オリーブオイル	1	鶏肉	80	しょうが	0.5	さわら	1枚	合いびきミンチ	15	綿実油	3	鶏肉ミンチ	15	塩	0.1	鶏肉	30	鶏肉	10	
塩	0.1	バジル	0.02	鶏肉	80	しょうが	0.5	さわら	1枚	合いびきミンチ	15	綿実油	3	鶏肉ミンチ	15	塩	0.1	鶏肉	30	鶏肉	10	
本みりん	0.5	なす	8	鶏肉	80	しょうが	0.5	さわら	1枚	合いびきミンチ	15	綿実油	3	鶏肉ミンチ	15	塩	0.1	鶏肉	30	鶏肉	10	
けずり節	2	ズッキーニ	8	鶏肉	80	しょうが	0.5	さわら	1枚	合いびきミンチ	15	綿実油	3	鶏肉ミンチ	15	塩	0.1	鶏肉	30	鶏肉	10	
水	100	たまねぎ	12	鶏肉	80	しょうが	0.5	さわら	1枚	合いびきミンチ	15	綿実油	3	鶏肉ミンチ	15	塩	0.1	鶏肉	30	鶏肉	10	
		赤ピーマン	8	鶏肉	80	しょうが	0.5	さわら	1枚	合いびきミンチ	15	綿実油	3	鶏肉ミンチ	15	塩	0.1	鶏肉	30	鶏肉	10	
		トマト	8	鶏肉	80	しょうが	0.5	さわら	1枚	合いびきミンチ	15	綿実油	3	鶏肉ミンチ	15	塩	0.1	鶏肉	30	鶏肉	10	
		にんにく	0.1	鶏肉	80	しょうが	0.5	さわら	1枚	合いびきミンチ	15	綿実油	3	鶏肉ミンチ	15	塩	0.1	鶏肉	30	鶏肉	10	
		オリーブオイル	1	鶏肉	80	しょうが	0.5	さわら	1枚	合いびきミンチ	15	綿実油	3	鶏肉ミンチ	15	塩	0.1	鶏肉	30	鶏肉	10	
		ケチャップ	4	鶏肉	80	しょうが	0.5	さわら	1枚	合いびきミンチ	15	綿実油	3	鶏肉ミンチ	15	塩	0.1	鶏肉	30	鶏肉	10	
		調理ワイン	0.5	鶏肉	80	しょうが	0.5	さわら	1枚	合いびきミンチ	15	綿実油	3	鶏肉ミンチ	15	塩	0.1	鶏肉	30	鶏肉	10	
		塩	0.1	鶏肉	80	しょうが	0.5	さわら	1枚	合いびきミンチ	15	綿実油	3	鶏肉ミンチ	15	塩	0.1	鶏肉	30	鶏肉	10	
		こしょう	0.01	鶏肉	80	しょうが	0.5	さわら	1枚	合いびきミンチ	15	綿実油	3	鶏肉ミンチ	15	塩	0.1	鶏肉	30	鶏肉	10	
				鶏肉	80	しょうが	0.5	さわら	1枚	合いびきミンチ	15	綿実油	3	鶏肉ミンチ	15	塩	0.1	鶏肉	30	鶏肉	10	
				鶏肉	80	しょうが	0.5	さわら	1枚	合いびきミンチ	15	綿実油	3	鶏肉ミンチ	15	塩	0.1	鶏肉	30	鶏肉	10	
				鶏肉	80	しょうが	0.5	さわら	1枚	合いびきミンチ	15	綿実油	3	鶏肉ミンチ	15	塩	0.1	鶏肉	30	鶏肉	10	
				鶏肉	80	しょうが	0.5	さわら	1枚	合いびきミンチ	15	綿実油	3	鶏肉ミンチ	15	塩	0.1	鶏肉	30	鶏肉	10	
				鶏肉	80	しょうが	0.5	さわら	1枚	合いびきミンチ	15	綿実油	3	鶏肉ミンチ	15	塩	0.1	鶏肉	30	鶏肉	10	
				鶏肉	80	しょうが	0.5	さわら	1枚	合いびきミンチ	15	綿実油	3	鶏肉ミンチ	15	塩	0.1	鶏肉	30	鶏肉	10	
				鶏肉	80	しょうが	0.5	さわら	1枚	合いびきミンチ	15	綿実油	3	鶏肉ミンチ	15	塩	0.1	鶏肉	30	鶏肉	10	
				鶏肉	80	しょうが	0.5	さわら	1枚	合いびきミンチ	15	綿実油	3	鶏肉ミンチ	15	塩	0.1	鶏肉	30	鶏肉	10	
				鶏肉	80	しょうが	0.5	さわら	1枚	合いびきミンチ	15	綿実油	3	鶏肉ミンチ	15	塩	0.1	鶏肉	30	鶏肉	10	
				鶏肉	80	しょうが	0.5	さわら	1枚	合いびきミンチ	15	綿実油	3	鶏肉ミンチ	15	塩	0.1	鶏肉	30	鶏肉	10	
				鶏肉	80	しょうが	0.5	さわら	1枚	合いびきミンチ	15	綿実油	3	鶏肉ミンチ	15	塩	0.1	鶏肉	30	鶏肉	10	
				鶏肉	80	しょうが	0.5	さわら	1枚	合いびきミンチ	15	綿実油	3	鶏肉ミンチ	15	塩	0.1	鶏肉	30	鶏肉	10	
				鶏肉	80	しょうが	0.5	さわら	1枚	合いびきミンチ	15	綿実油	3	鶏肉ミンチ	15	塩	0.1	鶏肉	30	鶏肉	10	
				鶏肉	80	しょうが	0.5	さわら	1枚	合いびきミンチ	15	綿実油	3	鶏肉ミンチ	15	塩	0.1	鶏肉	30	鶏肉	10	
				鶏肉	80	しょうが	0.5	さわら	1枚	合いびきミンチ	15	綿実油	3	鶏肉ミンチ	15	塩	0.1	鶏肉	30	鶏肉	10	
				鶏肉	80	しょうが	0.5	さわら	1枚	合いびきミンチ	15	綿実油	3	鶏肉ミンチ	15	塩	0.1	鶏肉	30	鶏肉	10	
				鶏肉	80	しょうが	0.5	さわら	1枚	合いびきミンチ	15	綿実油	3	鶏肉ミンチ	15	塩	0.1	鶏肉	30	鶏肉	10	
				鶏肉	80	しょうが	0.5	さわら	1枚	合いびきミンチ	15	綿実油	3	鶏肉ミンチ	15	塩	0.1	鶏肉	30	鶏肉	10	
				鶏肉	80	しょうが	0.5	さわら	1枚	合いびきミンチ	15	綿実油	3	鶏肉ミンチ	15	塩	0.1	鶏肉	30	鶏肉	10	
				鶏肉	80	しょうが	0.5	さわら	1枚	合いびきミンチ	15	綿実油	3	鶏肉ミンチ	15	塩	0.1	鶏肉	30	鶏肉	10	
				鶏肉	80	しょうが	0.5	さわら	1枚	合いびきミンチ	15	綿実油	3	鶏肉ミンチ	15	塩	0.1	鶏肉	30	鶏肉	10	
				鶏肉	80	しょうが	0.5	さわら	1枚	合いびきミンチ	15	綿実油	3	鶏肉ミンチ	15	塩	0.1	鶏肉	30	鶏肉	10	
				鶏肉	80	しょうが	0.5	さわら	1枚	合いびきミンチ	15	綿実油	3	鶏肉ミンチ	15	塩	0.1	鶏肉	30	鶏肉	10	
				鶏肉	80	しょうが	0.5	さわら	1枚	合いびきミンチ	15	綿実油	3	鶏肉ミンチ	15	塩	0.1	鶏肉	30	鶏肉	10	
				鶏肉	80	しょうが	0.5	さわら	1枚	合いびきミンチ	15	綿実油	3	鶏肉ミンチ	15	塩	0.1	鶏肉	30	鶏肉	10	
				鶏肉	80	しょうが	0.5	さわら	1枚	合いびきミンチ	15	綿実油	3	鶏肉ミンチ	15	塩	0.1	鶏肉	30	鶏肉	10	
				鶏肉	80	しょうが	0.5	さわら	1枚	合いびきミンチ	15	綿実油	3	鶏肉ミンチ	15	塩	0.1	鶏肉	30	鶏肉	10	
				鶏肉	80	しょうが	0.5	さわら	1枚	合いびきミンチ	15	綿実油	3	鶏肉ミンチ	15	塩	0.1	鶏肉	30	鶏肉	10	
				鶏肉	80	しょうが	0.5	さわら	1枚	合いびきミンチ	15	綿実油	3	鶏肉ミンチ	15	塩	0.1	鶏肉	30	鶏肉	10	
				鶏肉	80	しょうが	0.5	さわら	1枚	合いびきミンチ	15	綿実油	3	鶏肉ミンチ	15	塩	0.1	鶏肉	30	鶏肉	10	
				鶏肉	80	しょうが	0.5	さわら	1枚	合いびきミンチ	15	綿実油	3	鶏肉ミンチ	15	塩	0.1	鶏肉	30	鶏肉	10	
				鶏肉	80	しょうが	0.5	さわら	1枚	合いびきミンチ	15	綿実油	3	鶏肉ミンチ	15	塩	0.1	鶏肉	30	鶏肉	10	
				鶏肉	80	しょうが	0.5	さわら	1枚	合いびきミンチ	15	綿実油	3	鶏肉ミンチ	15	塩	0.1	鶏肉	30	鶏肉	10	
				鶏肉	80	しょうが	0.5	さわら	1枚	合いびきミンチ	15	綿実油	3	鶏肉ミンチ	15	塩	0.1	鶏肉	30	鶏肉	10	
				鶏肉	80	しょうが	0.5	さわら	1枚	合いびきミンチ	15	綿実油	3	鶏肉ミンチ	15	塩	0.1	鶏肉	30	鶏肉	10	
				鶏肉	80	しょうが	0.5	さわら	1枚	合いびきミンチ	15	綿実油	3	鶏肉ミンチ	15	塩	0.1	鶏肉	30	鶏肉	10	
				鶏肉	80	しょうが	0.5	さわら	1枚	合いびきミンチ	15	綿実油	3	鶏肉ミンチ	15	塩	0.1	鶏肉	30	鶏肉	10	
				鶏肉	80	しょうが	0.5	さわら	1枚	合いびきミンチ	15	綿実油	3	鶏肉ミンチ	15	塩	0.1	鶏肉	30	鶏肉	10	
				鶏肉	80	しょうが	0.5	さわら	1枚	合いびきミンチ	15	綿実油	3	鶏肉ミンチ	15	塩	0.1	鶏肉	30	鶏肉	10	
				鶏肉	80	しょうが	0.5	さわら	1枚	合いびきミンチ	15	綿実油	3	鶏肉ミンチ	15	塩	0.1	鶏肉	30	鶏肉	10	
				鶏肉	80	しょうが	0.5	さわら	1枚	合いびきミンチ	15	綿実油	3	鶏肉ミンチ	15	塩	0.1	鶏肉	30	鶏肉	10	
				鶏肉	80	しょうが	0.5	さわら	1枚	合いびきミンチ	15	綿実油	3									

日・曜	16日・木	17日・金	20日・月	21日・火	22日・水	27日・月	28日・火	29日・水	30日・木	31日・金
献立名	コッペパン ぎゅうにゅう ワナンスープ さばとかいそうの うめドレッシングあえ パインヨーグルト	ごはん ぎゅうにゅう うちまめじる ◇ゴーヤ チャンプルー  でんぶ	ごはん ぎゅうにゅう かんしきあげつけり モロヘイヤのスープ キムチ和りやさいいため	コッペパン ぎゅうにゅう やさいスープ だいずりドライカレー	ごはん ぎゅうにゅう とうが豆腐スー ぶたじゃががに ひじきふりかけ	ごはん ぎゅうにゅう ◇わかめスープ なすとぶたにくのみそいため もやしりのためナムル	コッペパン ぎゅうにゅう ◇うずらたまごのスー ちゅうかサラダ こまペースト	ごはん ぎゅうにゅう はるさめとレタスのスー ばちじる マーボろだいず	コッペパン ぎゅうにゅう はるさめとレタスのスー さばのトマトにこみ	ごはん ぎゅうにゅう もずくじる さばのチョリム キャベツときゅうりのあかしそええ
材料名および使用量(g)	ワナンの皮 7 豚肉 15 鶏肉 0.5 にんじん 10 たまねぎ 20 干しいいたけ 0.3 もやし 10 ねぎ 3 うすくちしょうゆ 4 ごいくちしょうゆ 0.2 塩 0.1 けずり節 0.01 水 120 さば(オイル漬け) 15 海菜(乾燥) 1 きゅうり 25 うすくちしょうゆ 0.5 酢 1 砂糖 0.5 ねり梅 1.5 塩 0.3 パインアップル(シロップ漬) 15 ヨーグルト 30 砂糖 0.5	打ち豆 7 にんじん 10 たまねぎ 25 なめこ 7 うす揚げ 4 ねぎ 3 もやし 11 いりこ 3 水 120 にがりに 乾き豆腐 15 ツナ(オイル漬け) 15 酒 0.5 にんにく 5 たまねぎ 10 卵◆ 15 綿実油 0.5 塩 0.01 けずり粉 2.5 おろし 0.1 砂糖 0.5 ごいくちしょうゆ 0.5 本みりん 0.5 水 1.5 ごま 1	韓式味付けり 1袋 鶏肉 15 酒 0.5 たまねぎ 20 モロヘイヤ 5 にんじん 10 たまねぎ 15 えのきたけ 10 うすくちしょうゆ 4 ごいくちしょうゆ 0.2 砂糖 0.8 ごま 0.5 にんにく 0.1 ごま油 0.5 けずり節 2 水 120 豚肉 20 白菜キムチ 0.5 もやし 5 カレー粉 20 にら 5 綿実油 0.5 ごま油 0.5 塩 0.1 こしょう 0.01	鶏肉 10 酒 0.5 とうがん 15 大豆 20 にんじん 25 たまねぎ 5 ホルンコーン(水煮) 15 ほうれんそう 5 うすくちしょうゆ 4 ごいくちしょうゆ 0.2 塩 0.1 こしょう 0.01 けずり節 2 水 100 豚肉ミンチ 25 調理ワイン 1 たまねぎ 20 大豆(乾燥) 7 ピーマン 5 綿実油 0.5 塩 0.5 こしょう 0.01 カレー粉 0.4 ストロベリー 7 ウスターソース 1 とんかつソース 1 砂糖 0.5	鶏肉 15 酒 0.5 とうがん 30 豆腐 20 にんじん 10 たまねぎ 20 えのきたけ 8 ねぎ 3 うすくちしょうゆ 4 ごいくちしょうゆ 0.2 塩 0.1 こしょう 0.01 けずり節 2 水 120 豚肉 15 酒 0.5 にんじん 10 たまねぎ 45 ピーマン 7 にんにく 1 たまねぎ 20 綿実油 0.5 塩 0.5 ごいくちしょうゆ 2 砂糖 1 本みりん 1 砂糖 1 塩 0.2 ごま 0.5 ごま 1	いか◆ 20 豚肉 0.5 酒 わかめ(塩蔵) 3.5 にんじん 10 うす揚げ 20 たまねぎ 20 干しいいたけ 8 ねぎ 3 うすくちしょうゆ 4 ごいくちしょうゆ 0.2 塩 0.1 こしょう 0.01 けずり節 2 水 120 なす 35 豚肉 20 酒 0.5 にんじん 10 ピーマン 7 にんにく 1 たまねぎ 20 綿実油 0.5 塩 3 ごいくちしょうゆ 1 砂糖 0.5 本みりん 1 砂糖 1 塩 0.3 もやし 20 にら 0.2 黒砂糖 3 水あめ 2 水 5	うずら卵◆ 25 豚肉 10 酒 0.5 にんじん 10 うす揚げ 4 たまねぎ 20 干しいいたけ 0.3 じゃがいも 30 干しいいたけ 3 うすくちしょうゆ 3 ごいくちしょうゆ 0.2 塩 0.2 だしの布 0.1 けずり節 2 水 120 筋肉ミンチ 10 酒 8 たまねぎ 0.5 大豆(乾燥) 0.5 にんにく 2 干しいいたけ 0.1 にら 2 しょうが 0.1 醤油 1 綿実油 0.3 おろしごま 10 黒砂糖 3 水あめ 2 水 5	梅干し 1個 そうめんばち 7 かまぼこ 4 うす揚げ 4 たまねぎ 20 じゃがいも 30 干しいいたけ 0.3 うすくちしょうゆ 3 ごいくちしょうゆ 0.2 塩 0.2 こしょう 0.1 けずり節 2 水 120 筋肉ミンチ 10 酒 25 たまねぎ 0.5 大豆(乾燥) 0.5 にんにく 2 干しいいたけ 0.1 にら 2 しょうが 0.5 ケチャップ 0.5 トマトピューレ 4 砂糖 0.5 オリーブオイル 0.4 ごいくちしょうゆ 0.5 本みりん 0.1 塩 0.1 こしょう 0.01 水 4	はるさめ 7 豚肉 15 酒 0.5 にんじん 10 たまねぎ 10 もやし 10 干しいいたけ 0.3 レタス 10 うすくちしょうゆ 4 ごいくちしょうゆ 0.2 塩 0.2 こしょう 0.1 けずり節 2 水 110 さば(オイル漬け) 15 調理ワイン 0.5 たまねぎ 10 にんにく 20 綿実油 0.5 大豆(乾燥) 4 キャベツ 4 トマトピューレ 4 砂糖 0.5 オリーブオイル 0.5 ごいくちしょうゆ 0.5 本みりん 0.1 塩 0.1 こしょう 0.01 水 4	豆腐 30 もずく 12 にんじん 10 かまぼこ 5 しめじ 6 みつば 3 うすくちしょうゆ 4 ごいくちしょうゆ 0.2 塩 0.1 本みりん 0.5 けずり節 2 水 100 さば 1切 しょうが 0.5 にんにく 0.5 ごいくちしょうゆ 4 砂糖 4 コチジャン 12 酒 4 本みりん 12 水 20 キャベツ 20 もりわけひろふみ 10 きゅうり 0.2 しそ粉末 0.2 うすくちしょうゆ 0.5
エネルギー 蛋白質	535kcal / 20.1g	589kcal / 24.6g	537kcal / 20.0g	534kcal / 21.6g	576kcal / 21.5g	545kcal / 21.1g	593kcal / 20.1g	580kcal / 20.2g	562kcal / 21.5g	604kcal / 25.6g

**学校給食課からの
お知らせ**

今年度の小学食食物アレ
ルギー除去食対応による児
童への減額徴収額が確定し
ました。

- 牛乳: 56円/個
- パン: 46円/個

(低・中・高学年同額)

地産地消給食

兵庫県産や宝塚市産の
食材を使っています

**7月8日(水)は
夏の地産地消給食の日**

私が大切に育てました!

生産農家の**森脇 宏文さん**



いっぱい食べて、
大きくなってね!

*上記の西谷地区産の食材は、
天候等により食量・兵庫県
に変更する場合があります。

○…あかいろのしょくひん(おもにからだをつくるものになるしょくひん) □…きいろのしょくひん(おもにエネルギーのもとになるしょくひん) △…みどりいろのしょくひん(おもにからだのようしをととのえるものになるしょくひん) ※上記材料は、天候等により急きよ変更する場合があります。 平均栄養摂取量 エネルギー567kcal たんぱくしつ21.7g