

日 (曜)	こ ん だ て め い	あ か い ろ	き い ろ	み ど り い ろ	栄 養 価	日 (曜)	こ ん だ て め い	あ か い ろ	き い ろ	み ど り い ろ	栄 養 価
1 (火)	こまつなと かんぴょうのごまあえ とりてん もずくスープ ぎゅうにゅう	ちやにくやほねに なるもの ぎゅうにゅう からあげ・もずく たこ・とりにく たまご (こんぶ) (けずりぶし)	はたらくちからや たいおんになるもの こむぎこ・こめ でんぶん・さとう ごま・こめあぶら たまご (こんぶ) (けずりぶし)	からだのちょうしを ととのえるもの かんぴょう・ごぼう こまつな・しょうが チンゲンサイ・にんじん えのきだけ	567	16 (水)	いまばり きゅうしよく FC今治コラボ給食 ごはん ポテト サラダ マヨネーズ なつとんじる みかん	ぎゅうにゅう あおのりこ かつおぶし・たこ ぶたにく・みそ (けずりぶし) FC IMABARI	こむぎこ・こめ こめこ・てんかす じゃがいも・さとう マヨネーズ	キャベツ・きゅうり べにしょうが・たまねぎ とうもろこし・トマト にんじん	609
2 (水)	ピースの日 ごはん スタミナなっとう トマトデタッカルビ i.i.imabari! ブランド給食 やさいと うずらたまごの スープ みかん	ぎゅうにゅう なっとう とりひきにく とりにく うずらたまご なまクリーム・チーズ (ガラスープ)	こめ・さとう さんおんとう ごまあぶら こめあぶら	キャベツ・こまつな しょうが・たまねぎ トマト・にんじん にんにく・ねぎ・きくらげ	594	17 (木)	レパールの バーベキューソース コッペパン トマトの れいしゃぶサラダ ブルーベリージャム ピシソワーズ ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう かんでん・ぶたにく ぶたレバー だっしふんにゅう なまクリーム (ガラスープ)	パン・じゃがいも でんぶん・さとう ブルーベリージャム さんおんとう こめあぶら・バター	きゅうり・しょうが たまねぎ・ミニトマト パセリ・レタス ゆずかじゅう りんごソース・レモン	620
3 (木)	じゃがいもの ガレット ココアあげパン かいそう サラダ ラタトゥイユ ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう かいそう まぐろあぶらづけ とりにく・チーズ	パン・じゃがいも さとう さんおんとう オリーブオイル こめあぶら	かぼちゃ・きゅうり ズッキーニ・たまねぎ ミニトマト・トマトかん なす・にんじん にんにく・ピーマン レタス・レモン	581	元気に過す夏 トマトパワーで この赤い色は ビタミンCが豊富 はだをきれいに保つ 働きがあるんだ 病気の予防や アツプするよ! いろいろな料理でおいしく食べよう!					
4 (金)	いぎすどうふ ごはん メルのはなぞのやき なすのみそしる ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう なまだいずこ とうふ・あぶらあげ わかめ・いぎす メルルーサ・えび みそ (けずりぶし)	こめ・さとう・ごま こめあぶら マヨネーズ	えだまめ・たまねぎ とうもろこし・なす にんじん・ねぎ・パセリ ピーマン・あかピーマン えのきだけ・きくらげ	528	きゅうしよく こんだて しょうかい 給食の献立紹介 今年度は、旬を生かした献立を紹介します。【旬の食材:トマト、きゅうり】 ★ トマト入り冷しゃぶサラダ (17日) ★					
7 (月)	あじの ラビコットソースかけ コーンサラダ コッペパン たなばたゼリー たなばた そうめんじる ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう とうふ・あぶらあげ あじ・ロースハム (こんぶ) (けずりぶし)	こむぎこ・パン そうめん さとう オリーブオイル こめあぶら たなばたゼリー	オクラ・きゅうり かいわれだいこん たまねぎ・とうもろこし トマト・にんじん・ねぎ えのきだけ・ほししいたけ	607	ぎゅうしよく こんだて しょうかい 給食の献立紹介 今年度は、旬を生かした献立を紹介します。【旬の食材:トマト、きゅうり】 ★ トマト入り冷しゃぶサラダ (17日) ★					
8 (火)	うめドレッシング サラダ ふわふわどん むぎごはん ピーマンバーグ ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう だいず・とうふ ぎゅうひきにく とりひきにく・たまご (にぼし)	むぎ・こむぎこ こめ・でんぶん さとう さんおんとう オリーブオイル こめあぶら	キャベツ・きゅうり しょうが・たまねぎ とうもろこし・にんじん ねぎ・ピーマン・レタス ばいにく・ほししいたけ	555	ぎゅうしよく こんだて しょうかい 給食の献立紹介 今年度は、旬を生かした献立を紹介します。【旬の食材:トマト、きゅうり】 ★ トマト入り冷しゃぶサラダ (17日) ★					
9 (水)	カルシウムの日 ごはん いとし ツナとほろ ひじきのたまごやき トマトだごじる ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう・かんでん わかめ・ひじき・しらす まぐろあぶらづけ かにかまぼこ とりひきにく とりにく・たまご (けずりぶし)	こむぎこ・こめ でんぶん・さとう ごま・すりごま こめあぶら マヨネーズ	きゅうり・こまつな たまねぎ・トマト トマトかん・ねぎ	622	ぎゅうしよく こんだて しょうかい 給食の献立紹介 今年度は、旬を生かした献立を紹介します。【旬の食材:トマト、きゅうり】 ★ トマト入り冷しゃぶサラダ (17日) ★					
10 (木)	じゃこカツ なすとツナの サラダ おくらじる はさんでたべてね ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう とうふ・ひじき まぐろあぶらづけ じゃこてんすりみ たまご (こんぶ) (けずりぶし)	パン・パンこ さとう さんおんとう・ごま こめあぶら	オクラ・ごぼう しょうが・たまねぎ なす・にんじん にんにく・ねぎ えのきだけ	565	ぎゅうしよく こんだて しょうかい 給食の献立紹介 今年度は、旬を生かした献立を紹介します。【旬の食材:トマト、きゅうり】 ★ トマト入り冷しゃぶサラダ (17日) ★					
11 (金)	えだまめサラダ ポークピカタ なつやさい カレー むぎごはん ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう ひじき・ぶたにく たまご だっしふんにゅう こなチーズ	むぎ・こむぎこ こめ・さんおんとう こめあぶら こめあぶら カレー	えだまめ・かぼちゃ しょうが・ズッキーニ たまねぎ・トマトかん なす・にんじん にんにく ピーマン もやし	604	ぎゅうしよく こんだて しょうかい 給食の献立紹介 今年度は、旬を生かした献立を紹介します。【旬の食材:トマト、きゅうり】 ★ トマト入り冷しゃぶサラダ (17日) ★					
14 (月)	ズッキーニの ラザニア トマトとおおしその サラダ モロヘイヤの ふわたろスープ ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう わかめ あいびきにく ベーコン・たまご なまクリーム・チーズ (こんぶ) (ガラスープ)	パン ぎょうざのかわ さとう さんおんとう オリーブオイル ごまあぶら こめあぶら	きゅうり・しそ ズッキーニ・たまねぎ とうもろこしペースト トマト・ミニトマト なす・にんにく モロヘイヤ・レタス しめじ・トマトビュレ	578	ぎゅうしよく こんだて しょうかい 給食の献立紹介 今年度は、旬を生かした献立を紹介します。【旬の食材:トマト、きゅうり】 ★ トマト入り冷しゃぶサラダ (17日) ★					
15 (火)	キャベツと ウインナーの いためもの ひやし ちゅうかのぐ ひやしちゅうか ごはん せんざんき ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう ローズハム ウインナー とりにく・たまご (にぼし)	ちゅうかめん・こめ でんぶん・さとう さんおんとう・ごま ごまあぶら こめあぶら・バター	キャベツ・きゅうり しょうが・とうもろこし にんじん・ほししいたけ	656	ぎゅうしよく こんだて しょうかい 給食の献立紹介 今年度は、旬を生かした献立を紹介します。【旬の食材:トマト、きゅうり】 ★ トマト入り冷しゃぶサラダ (17日) ★					