No.	****		主に体の組	織をつくる		調子を整える	主にエネル	ギーになる	
	米沢市立第四中学校		エルデンが回りなっして、		エにはうらいて正くの		エにエーレント・1 にゆめ	1 10 3. 3	
6			魚・肉・卵 豆・豆製品	牛乳 乳製品 小魚・海そう	緑黄色野菜	その他の野菜 きのこ類 果物	米・パン めん・いも 砂糖	基準量に基づいが エネルギー:8 たんぱく質:	基準量に基づいたものです。 エネルギー: 830kcal たんぱく質: 27~41.5g
5		献 立 名 ┃							ーロメモ
金			弁当の日						
9 火	©	豚丼 七草すいとん 豆乳パンナコッタ	豚肉 秘伝豆 鶏肉 豆乳	牛乳	人参 せり	玉ねぎ 大根 かぶ こんにゃく 白菜 しょうが	ごはん すいとん 砂糖		おせち料理
10	W	筑前煮 おひたし 田作り	鶏肉 かまぼこ	牛乳 かえり煮干	人参 ほうれん草 さやえんどう	ごぼう たけのこ こんにゃく れんこん キャベツ きゅうり 干し椎茸	ごはん じゃがいも 砂糖	ごま	季節の変わり目の「節日」に食べるのが「おせち料理」です。節日は1月1日のほか、3月3日(光学
11	ルス	エピカツバーガー ドレッシングサラダ わかめスープ りんご	えび たら	牛乳 わかめ	人参	キャベツ 玉ねぎ きゅうり コーン もやし ねぎ りんご	パン パン粉	油ごま	まつり)、5月5日(端午 の節句)などがあります。 1月1日のおせち料理は、 お正月の間は料理をしない。 で、家族みんなで楽しく過 ごせるようにと、料理を 前に作っておくようにした
12	702	 やまがた子ども食育スローガン: !	家族そろって楽し	く食事をしよう	食育の日献立:	地産地消「豚肉」「白	菜」を使っていま	₹ す 。	
						白菜キムチ 白菜 大根			のが始まりで、家族の幸せ を願う、縁起物の料理です。日の出を象徴する「かまぼこ」、めでたいの 「鯛」、よろこぶの「昆 布」、豆に働けるよう「黒
金 15	玄米入り	キムチ鍋 厚焼玉子 浅漬け	豚肉 卵豆腐 みそ	牛乳	人参 にら	豆もやし ねぎ えのきたけ キャベツ きゅうり	ごはん 玄米 砂糖 でんぷん		
月		豚の生姜焼丼 キャベツのみそ汁 きんとん	豚肉 生揚げ みそ 金時豆	牛乳	人参	玉ねぎ しょうが キャベツ しめじ	ごはん 砂糖 さつまいも	油	豆」などがあります。
16		冬野菜のカレー フルーツボンチ 福神漬け	豚肉	牛乳	人参 ほうれん草	玉ねぎ 大根 れんこん 白菜 にんにく しょうが きゅフアップル みかん バナナ ぶどう りんご	ごはん カレールウ ゼリー	バター	地産地消コーナー
17		米沢有機農業産地づくり推進協議会 様より 有機栽培米を寄贈していただきます。							∌ Ø
水	有機米	塩麹からあげ 大根の炒り煮 いももち汁	鶏肉 豚肉 さつま揚げ	牛乳	人参 さやいんげん 万能ねぎ	大根 こんにゃく ごぼう しめじ	ごはん でんぷん じゃがいも 砂糖	油	原もやしは小野川地区の温泉の湯を利用して、冬の間だけ栽培されます。毎年11月
18	T	たらのみそ鍋 ツナサラダ ふりかけ みかん	たら 鶏肉 豆腐 ツナ みそ	牛乳	人参 春菊	白菜 ねぎ しめじ えのきたけ キャベツ きゅうり みかん	ごはん マロニー	マヨネーズ	はになると温泉省の近くに作業場が建てられ、中に「室」と呼ばれる木製の箱を並べ、その下に温泉を通して天然の温室のような状態にして育て
19		ひじきごはん きのこしゅうまい しょうが和え みそけんちん汁	豚肉 かまぼこ 豆腐 みそ	牛乳 ひじき	人参	干し椎茸 むき豆 キャベツ きゅうり しょうが 大根 ごぼう こんにゃく ねぎ 玉ねぎ しめじ	ごはん 小麦粉 でんぷん		温等のようない。 ます。ピタミンB1、ピタミンCが多く含まれています。 おひたしやみそ汁、冷や汁な どの料理に利用されていま す。
22		やまがた子ども食育スローガン:	山形の豊かな食材	を知ろう 食育 <i>の</i>	日献立:地産地	肖「キャベツ」「なめ	こ」を使っていま	₹ す 。	
月	T	いかの竜田揚げ 米粉麺の中華和え なめこ汁	いか ロースハム 豆腐 みそ	牛乳	ほうれん草 人参	キャベツ なめこ ねぎ	ごはん 米粉麺 でんぷん	油 ごま油	雪若丸 電差丸
23 火	要入り カレーごはん	カレーピラフ たまごスープ りんご	鶏肉 卵 豆腐	牛乳	人参 チンゲン菜	玉ねぎ コーン マッシュルーム グリンピース りんご	ごはん でんぷん 麦	バター	「雪若丸」という名前は、 しっかりした粒感や稲姿(いな すがた)などが男性的であること、際立つ白さとつやのある 外観が雪のように美しいこと
24	W	手巻き納豆ごはん えびと大豆の甘辛煮 豚汁	納豆 えび 青畑豆 ちくわ 豚肉 みそ	牛乳 のり	人参	大根 ねぎ こんにゃく	ごはん 砂糖 でんぷん じゃがいも	油	を表しています。白さとつやの特長が「つや姫」に似ていることに加え、山形県で「つや姫」の次に生まれたお米であり、「つや姫」の弟をイン・
25		ウインナー 海藻サラダ 白菜ミネストローネ ジャム	ウインナー 鶏肉 ベーコン	牛乳 わかめ 茎わかめ 昆布	人参 トマト	きゅうり もやし 玉ねぎ 白菜 マッシュルーム セロリ にんにく	パン マカロニ ジャム	ごま油 オリーブ油	メージさせるのにふさわしい として、この名称に決まりま した。
26	W.	鮭の香草タルタル焼き 野菜炒め みそ汁	鮭 みそ	牛乳 わかめ	人参 パセリ さやいんげん	玉ねぎ キャベツ ねぎ もやし	ごはん パン粉 麩	マヨネーズ 油 オリーブ油	29日は受験生 応援メニューです! とんかつ…勝つ よろこんぶサラダ…喜ぶ
29		山形『つや姫』『st	雪若丸』ブランド	化戦略推進本部	様より「雪若丸」	を提供していただき	ます。		つうかスープ…通過 進路実現に向けて
月	雪若丸	とんかつ よろこんぶサラダ つうかスーブ (中華スーブ)	豚肉 豆腐 ロースハム 鰹節 なると	牛乳 昆布	人参	キャベツ きゅうり 玉ねぎ もやし 干し椎茸 ねぎ	ごはん パン粉	油 ごま油	頑張ってください! 旬の食べ物
30		いわしのごまみそ煮 おにあい すまし汁	いわし みそ 油揚げ うち豆 ちくわ 鶏肉 豆腐	牛乳	人参 茎たち干し 万能ねぎ	大根 こ <i>h</i> にゃく 干し椎茸	ごはん 砂糖	油 ごま	かんきつ類 かんきつ類には温州みかん、ボンカン、はるか、いよ
31			弁当の[日(私立高	· 『校入試・	1,2年ス=	キー教室の)ため)	がん、不知火など、たくさん かん、不知火など、たくさん の種類があります。風邪予 防、美容効果、老化予防など が期待できます。