

Table with 7 columns: Date, Dish Name, Milk, Meat/Blood, Energy, Body Adjustment, and Energy/Calories. Rows include 1st Fire (麦ごはん 鶏じゃが), 2nd Water (麦ごはん ししゃものお好み揚げ), 4th Gold (減量麦ごはん), 7th (ごはん 大根のピリ辛煮), 8th Fire (麦ごはん キスフライ), 9th Water (カレーライス 大根サラダ), 10th Wood (コッパパン チリコンカーン), 11th Gold (豚キムチ丼), 14th (ごはん 酢豚), 15th Fire (まこもごはん), 16th Water (麦ごはん おでん風煮), 17th Wood (減量パン), 18th Gold (麦ごはん 肉豆腐), 19th Earth (アルファ米), 22nd Fire (麦ごはん 筑前煮), 24th Wood (黒糖パン), 25th Gold (麦ごはん 鯖の味噌煮), 28th (ごはん 麻婆豆腐), 29th Fire (吹き寄せご飯), 30th Water (麦ごはん).

◇学校行事・材料の都合により、一部献立を変更する場合があります。安全性を考えた材料を使用し、なるべく無添加、低添加の食品を使用しています。

◇パリッ子給食：指定した野菜は「名産産」を使用します。9日「大根」・17日「ブロッコリー」・24日「白菜」です。

◇みえ地物一番給食の日：17日・18日は、「名産産」「三重県産」の食材のできる限り使用するようにします。

◇防災献立：災害時の食を考える機会とします。主食は市で備蓄しているものと同じもの（アルファ米）を購入して使用します。

◇だしで味わう和食の日：「25日」和食文化を守り、伝えていくことの大切さについて考える日です。和食の味の基本である「だし」を味わいます。

