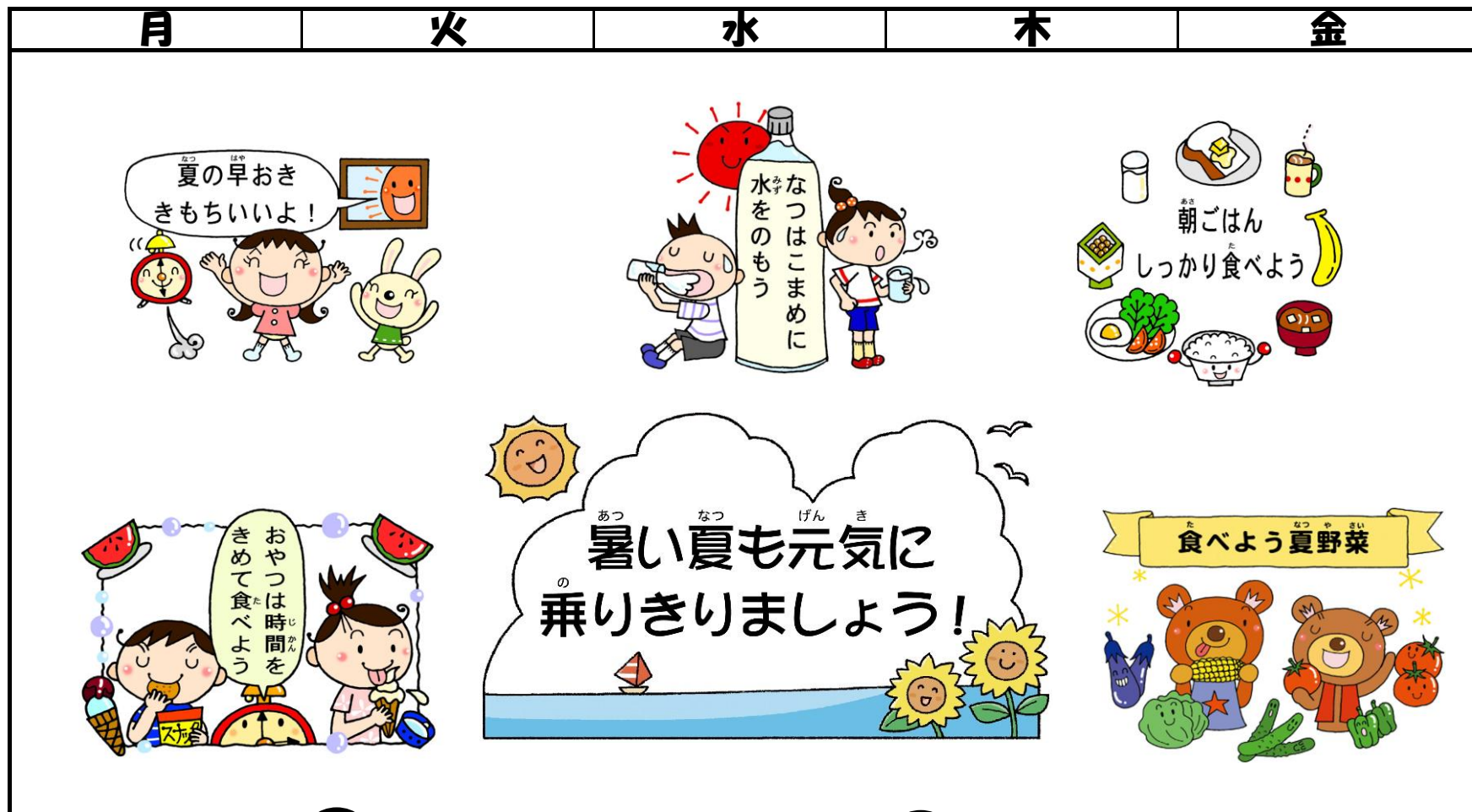


8月の予定献立表

令和2年度

豊浦町学校給食センター



月	火	水	木	金
17	18	19	20	21
夏休み	豚キムチチャーハン ポテトボールスープ 肉だんご	ごはん 豚汁 さんまの炭火焼 ④ のりつくだ煮	スライSPAN ミートボールスープ 豆フライ ブルーベリージャム	冷やしわかき揚げうどん 野菜いため
	精白米 強化米 麦 豚肉 白菜 長ねぎ こしょう 食塩 中華スープ キムチ(りんご ごま) 人参 玉ねぎ キャベツ パセリ わかめ 食塩 コンソメ こしょう バター いももち 鶏肉 豚肉 玉ねぎ パン粉 砂糖 しょうゆ 食塩 でん粉	精白米 強化米 麦 豚肉 酒 ごぼう 人参 玉ねぎ じゃがいも 大根 豆腐 つきこんにゃく みそ 長ねぎ さんま 塩 水あめ 砂糖 しょうゆ のり 食塩 でん粉 カラメル色素	小麦粉 砂糖 食塩 イースト ストック マーガリン 人参 玉ねぎ 白菜 ぶなしめじ ミートボール しょうゆ ラーメンスープ 春雨 わかめ いんげん豆 パン粉 豆乳 砂糖 小麦粉 米粉 食塩 米油 ブルーベリー 砂糖 水あめ	めん かき揚げ(たまねぎ 人参 小麦粉) ごぼう 春巻 食塩 バター(バター) 米油 めんつゆ(しょうゆ かつお さば 砂糖) 豚肉 人参 もやし キャベツ しょうゆ 塩 こしょう ピーマン しめじ 米油
24	25	26	27	28
夏野菜カレー フルーツゼリーあえ	わかめごはん 鶏肉と野菜のごまみそ煮 真だらザンギ	ごはん えごまふりかけ 真だくさん汁 とり天ぷら ④ ベビーチーズ	まるパン クリームシチュー ほうれん草とコーンのサラダ ゆずゼリー	トマトクリームスパゲティ クリスピーチキン
精白米 強化米 麦 米油 玉ねぎ 豚肉 人参 じゃがいも なす スッキーニ 生姜 にんにく カレールー(乳 りんご) りんご 脱脂粉乳 大豆 パイン もも ラフランスゼリー (ラフランス 砂糖)	精白米 強化米 麦 わかめ 鶏肉 大根 人参 こんにゃく 酒 みりん いんげん 生姜 ひじきボール(たら、ほっけ、ひじき、卵白) みそ しょうゆ ごま油 すりごま ねりごま 三温糖	精白米 強化米 麦 豚肉 酒 小松菜 豆腐 えのきたけ 長ねぎ 大根 玉ねぎ 人参 あじ さば かつお みそ ごぼう 油揚げ 鶏肉 しょうゆ 食塩 生姜 こしょう 小麦粉 でん粉 米油 えごま かつお節 魚醤 昆布 わかめ のり かぼちゃ 紫いも ナチュラルチーズ 乳	小麦粉 砂糖 食塩 イースト ストック マーガリン 米油 玉ねぎ 人参 鶏肉 白ワイン アイツ 脱脂粉乳 牛乳 バター 小麦粉 食塩 こしょう じゃがいも 枝豆 大豆 ぶなしめじ ほうれん草 青じそ(しょうゆ) りんご 魚醤 コーン 塩	めん 和風油 バター 玉ねぎ ぶなしめじ 牛乳 生クリーム バター(乳) 和風油 トマトスープ ヌレドチーズ アイツ こしょう 食塩 人参 いんげん 鶏肉 水あめ しょうゆ 食塩 にんにく 小麦粉 でん粉 大豆粉 なたね油 米油

31 小 683 中 848

豚丼
夏野菜のみそ汁

豊浦産の豚肉を
使った豚丼です

精白米 強化米 麦
豚肉 生姜 しょうゆ 酒 人参 ごぼう
たまねぎ みりん しょうゆ 長ねぎ 三温糖
かぼちゃ なす 人参 たら 長ねぎ
油揚げ 豆腐 みそ あじ さば かつお

★牛乳は毎日つきます

★日付に○がついている日はスプーンがつきます

★はしは毎日持ってきてください

★献立は都合により変更する場合があります

★8月31日(月)は給食口座振替日です

8月平均栄養価	1杯分	たんぱく質	脂質	塩分
低学年	583kcal	23.9g	20.0g	2.2g
中学年	647kcal	26.0g	21.1g	2.4g
高学年	722kcal	28.1g	23.1g	2.7g
中学生	813kcal	31.6g	26.1g	3.2g

しっかり食べて

夏ばて予防!

★食材の配合等、ご不明な点がございましたら、給食センター栄養士(83-2264)までご連絡ください。