

2024年



## 8月 学校給食 予定献立表

日曜日	献立名	[1,2群] 体を作る食品	[3,4群] 体の調子を整える食品	[5,6群] エネルギーとなる食品	[その他] 調味料等	エネルギー	蛋白質 (g)
21 水	★牛乳	★牛乳				757	30.1
	★フオカッチャ (★メイプル&マーガリン)			★フオカッチャ ★メイプル&マーガリン			
	チキンの香草パン粉焼き	鶏肉 卵		小麦粉 香草パン粉 パン粉 なたね油			
	ひじきのサラダ	ひじき	キャベツ きゅうり コーン 人参 レモン果汁 ソテーオニオン	オリーブ油 三温糖			
	パンプキンポタージュ	ベーコン 牛乳	かぼちゃ ソテーオニオン 玉葱 人参	小麦粉 バター 生クリーム サラダ油	ガラボン(豚骨)		
22 木	★ジョア(マスカット)	★ジョア(マスカット)				726	26.9
	ビーンズ カレー (麦ご飯) (ルウ)	豚肉 大豆 大豆ミート	玉葱 にんにく 生姜 トマト缶 ソテーオニオン	米 麦 サラダ油 小麦粉	カレー粉 カレールウ		
	ほうれん草オムレツ	ほうれん草オムレツ					
	手作り福神漬け		大根 きゅうり 蓮根 生姜	三温糖 ごま			
	冷凍みかん		冷凍みかん				
23 金	★牛乳	★牛乳				712	31.4
	ご飯			米			
	鮭の立田揚げ	鮭の立田揚げ		揚げ油			
	白和え	ひじき	小松菜 人参 干し椎茸	こんにゃく	白和えの素		
だまこ汁	鶏肉	大根 人参 小松菜 しめじ	玄米だんご	だし(鯉節・昆布)			
26 月	★牛乳	★牛乳				735	25.6
	ピビンバ風焼きそば	豚肉	にんにく 生姜 もやし キャベツ にら 人参	中華麺 三温糖 ごま油	トウバンジャン		
	春巻き			春巻き 揚げ油			
	春雨のごまだれ和え		もやし きゅうり 人参 さくらげ	春雨	ドレッシング		
	★ヨーグルト	★ヨーグルト					
27 火	★牛乳	★牛乳				767	32.0
	シューシー(沖縄風炊き込みご飯)	豚肉 昆布	人参 干し椎茸 小ねぎ	米 麦 ごま油			
	ゴーヤチャンプルー	豆腐 卵 豚肉	もやし ゴーヤ	ごま油			
	沖縄もずくの酢の物	もずく	きゅうり	三温糖			
★シークワーサーゼリー					★シークワーサーゼリー		
28 水	★牛乳	★牛乳				729	31.1
	ご飯			米			
	親子煮	卵 鶏肉	玉葱 さやいんげん 干し椎茸	白滝 サラダ油 三温糖 でん粉	だし(昆布)		
きゅうりとかぶのピリ辛和え		きゅうり かぶ にんにく	ごま油	トウバンジャン			
★冷ややっこ(★しょうゆ)	★豆腐						
29 木	★牛乳	★牛乳				706	29.2
	ピザドック	ウィンナー チーズ	ソテーオニオン にんにく トマト缶	コッパン サラダ油	ハヤシルウ カレー粉 トマトケチャップ		
	レタスと卵のスープ	ベーコン 卵	玉葱 レタス 人参 ほうれん草 えのき茸	サラダ油 でん粉	ガラボン(豚骨)		
ヨーグルト和え	プレーンヨーグルト	パイン缶 みかん缶	グラニュー糖				
30 金	★牛乳	★牛乳				720	29.3
	チャプチェ丼 (麦ご飯) (具)	豚肉	生姜 にんにく 玉葱 もやし 人参 ピーマン にら 白菜キムチ	米 麦 春雨 ごま油 三温糖 ごま	オイスターソース		
	大豆と小魚の青のり風味	大豆 煮干し のり		揚げ油			
	旨塩キャベツ	塩昆布	キャベツ きゅうり 人参 にんにく	ごま油			
回数	※ 「その他」に含まれる以下の食品については、記載を省略しています 食塩 こしょう しょうゆ 穀物酢 本みりん 料理酒(清酒・赤ワイン・白ワイン) 強化米					平均	
8	※ ★のマークがついているものは、個包装されています。					732	29.5