

# 8月スクールランチ予定献立表

小学校5、6年



## 8月が旬の野菜

夏バテ予防に  
夏こそ野菜をたくさん  
食べましょう

野菜たっぷりのメニューで  
ビタミン、食物繊維プラスに  
なってパッカリだね!



日	メニュー	材料	日	メニュー	材料
19 日 (火)	ごはん 鶏の照り焼き 洋風金平 かぶのスープ	業務米 鶏肉、しょうが、にんにく ごぼう、ベーコン、人参、コーン、 かぶ、玉葱、しめじ、パセリ	25 日 (月)	ミートボールカレー(麦ごはん) フルーツヨーグルト	様似米、大麦、ミートボール、玉葱、じゃが芋、人参 ヨーグルト、黄桃、パイナップル、みかん、クリームチーズ
	アレルギー表示	小麦、卵、乳、大豆、鶏肉、豚肉		アレルギー表示	小麦、乳、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、もも、りんご、ごま
20 日 (水)	トマトクリームパスタ ブルーベリーカップケーキ	スパゲティ、トマト、にんにく、ズッキーニ、赤ピーマン、黄ピーマン、ナス、牛乳、玉葱、ベーコン、生クリーム ヨーグルト、ホットケーキミックス、ブルーベリー、スキムミルク	26 日 (火)	ごはん さばのみりん焼き	様似米 さば
	アレルギー表示	小麦、卵、乳、大豆、鶏肉、豚肉		塩肉じやが 味噌汁(ナス、大根)	じゃが芋、豚肉、玉葱、人参、しらたき 大根、なす
	アレルギー表示	小麦、卵、乳、大豆、鶏肉、豚肉		アレルギー表示	小麦、さば、大豆、豚肉
21 日 (木)	ごはん 豚キムチ炒め 豆腐のチョレギサラダ ワカメスープ(椎茸・卵)	様似米 玉葱、白菜キムチ、白菜、豚肉、人参、にら、ごま 豆腐、小松菜、人参、ごま、にんにく、焼きのり 卵、しいたけ、ワカメ	27 日 (水)	醤油ラーメン 揚げ餃子	ラーメン、豚肉、もやし、長ねぎ、しめじ、人参、なると、オイスターソース、にんにく 餃子
	アレルギー表示	えび、小麦、卵、乳、大豆、鶏肉、豚肉、りんご		アレルギー表示	小麦、卵、大豆、鶏肉、豚肉
22 日 (金)	ごはん 二色丼の具 春雨サラダ 味噌汁(キャベツ・油揚げ・人参)	様似米 卵、鶏肉、しょうが 春雨、ポークハム、胡瓜、人参 キャベツ、人参、油揚げ	28 日 (木)	北海道産小麦のバターパン 海老グラタン さつまいものサラダ ミニストローネスープ	北海道産小麦のバターパン 牛乳、えび、玉葱、マカロニ、チーズ、枝豆、スキムミルク さつまいも、胡瓜、人参、コーン トマト、キャベツ、玉葱、ウインナー、にんにく、パセリ
	アレルギー表示	えび、小麦、卵、乳、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、ごま		アレルギー表示	えび、小麦、卵、乳、大豆、鶏肉、豚肉
	アレルギー表示	小麦、卵、乳、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、ごま		アレルギー表示	小麦、卵、乳、大豆、鶏肉、豚肉
			29 日 (金)	ごはん 鶏すきやき 大根とツナのサラダ 味噌汁(油揚げ、ごぼう)	様似米 焼き豆腐、鶏肉、玉葱、白菜、しらたき 大根、胡瓜、ツナ ごぼう、油揚げ
				アレルギー表示	小麦、大豆、鶏肉、りんご
8月の1人当たり平均摂取栄養値		エネルギー 639Kcal、たんぱく質 22.1g、脂質 19.6g、炭水化物 90.4g、食塩相当量 2.2g [推定値]			