

8月 スクールランチ予定献立表 小学校4・5・6年生

日	メニュー	材料	日	メニュー	材料
19 日 (月)	ごはん 塩肉じゃが おかか和え 豆腐となめこの味噌汁 アレルギー表示 小麦、大豆、豚肉	様似産の米 豚肉、じゃがいも、玉葱、人参、しらたき 白菜、ほうれん草、竹輪、カツオ節 豆腐、なめこ	26 日 (月)	ごはん 鶏のはちみつ醤油照り焼き じゃが芋とピーマンの塩昆布炒め ひき肉と大根のスープ アレルギー表示 小麦、卵、大豆、鶏肉、豚肉、ゼラチン、ごま	様似産の米 鶏肉 じゃがいも、ピーマン、ツナ、塩こんぶ 豚肉、大根、玉葱、人参
20 日 (火)	ごはん 鶏ザンギ 春雨サラダ ふわふわ卵スープ アレルギー表示 小麦、卵、乳、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、ごま	様似産の米 鶏肉、卵、しょうが、にんにく 胡瓜、ハム、春雨、人参、ごま 卵、玉葱、しいたけ	27 日 (火)	きんぴら丼(麦ごはん) 梅和え 白菜と揚げの味噌汁 アレルギー表示 小麦、大豆、豚肉、ごま	様似産の米、大麦、豚肉、ごぼう、しらたき、人参、さつま揚げ、長ねぎ、しいたけ、ごま キャベツ、ほうれん草、しらす干し、梅 白菜、油揚げ
21 日 (水)	ツナとトマトスパゲティ 十美先生の給食コロツケ キャベツとチキンのごまドレ アレルギー表示 小麦、卵、大豆、鶏肉、りんご、ごま	スパゲティ麺、トマト缶、玉葱、ツナ、ピーマン、にんにく 給食のコロツケ(じゃがいも、玉葱) キャベツ、とり・ささみ、スイートコーン、人参、ごま	28 日 (水)	坦々豆乳うどん ココア蒸しパン アレルギー表示 小麦、卵、乳、落花生、大豆、鶏肉、豚肉、ごま	ソフトうどん麺、調製豆乳、豚肉、もやし、水菜、人参、ごま、しょうが 蒸しパンミックス、牛乳、ココア
22 日 (木)	北海道産小麦のコッペパン ホットドックソーセージ ポテトサラダ 白菜とあさりのミルクスープ アレルギー表示 小麦、卵、乳、牛肉、大豆、鶏肉、豚肉	北海道産小麦のコッペパン ソーセージ、キャベツ じゃがいも、胡瓜、スイートコーン、ヨーグルト 牛乳、白菜、あさり、玉葱、人参、パセリ	29 日 (木)	北海道産小麦のバターパン 照り焼きハンバーグ&レタス マカロニサラダ(枝豆・かに風味) ミネストローネスープ アレルギー表示 小麦、卵、乳、大豆、鶏肉、豚肉	北海道産小麦のバターパン ハンバーグ、レタス マカロニ、枝豆、かに風味かまぼこ、ヨーグルト トマト缶、玉葱、じゃがいも、ベーコン、にんにく、パセリ
23 日 (金)	夏野菜チキンカレー(麦ごはん) すいか アレルギー表示 小麦、乳、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、りんご、ゼラチン、ごま	様似産の米、大麦、鶏肉、じゃがいも、なす、玉葱、人参、ズッキーニ すいか	30 日 (金)	わかめごはん 鮭の塩焼き 小松菜のごま和え 豚汁 アレルギー表示 小麦、さけ、大豆、豚肉、ごま	様似産の米、わかめ 鮭 キャベツ、小松菜、ごま 豚肉、豆腐、じゃがいも、大根、人参、コンニャク、ごぼう、しょうが

1月の1人当たり平均摂取栄養値

エネルギー 636Kcal、たんぱく質 22.7g、脂質 21.2g、炭水化物 84.9g、食塩相当量 2.6g〔推定値〕