8月 給食予定献立表

泉佐野市立中学校給食センター

卵、卵を含む加工食品には★、牛乳、乳を含む加工食品には■印をつけています。

			1 1 1 2 6 3 1			איי איכ די ל	し加工及即には	★、午乳、乳を含む加工度	当には申せる。	717 (0.49 °
日 付	献	立名	エネルキ [*] ー(kcal) 蛋白質エネルキ [*] ー比(%) 脂質エネルキ [*] ー比(%)				使用	食 材		
3 (月)	牛乳 ケチャップライス ポトフ コロッケ マカロニサラダ	サラダ コロッケ ・ フィス ポトフ ・ 卵抜き マヨネーズ	830 11. 8% 29. 1%	牛乳 ■牛乳	ケチャップライス 精白米 ヶチャップライスのもと	厚切りベーコン 人じゃがいも 玉 大根 キャセリ しょうゆ 塩	ボトフ こしょう 鶏がらスープ	コロッケ 野菜コロッケ 揚げ油(米) 豚カツソース ウスターソース トマトケチャップ 砂糖	マカロニ シェルマカロニ ボンレスハム 人参 きゆうり 砂糖 米酢 塩 こしょう 卵抜きマヨネーズ	
4 (火)	牛乳 ごはん・味付けのり 五目うどん 竹輪の二色揚げ(1人) ごま和え	プリ (772 15. 6% 25. 0%	<u>牛乳</u> ■牛乳	ごはん 精白米	うどん 肉肉 げ ボステック は カまぽったけ 大るのなうに できる。 できる。 できる。 では、 では、 では、 では、 では、 では、 では、 では、	<u>目うどん</u> 塩 みりん 削りし昆布	竹輪の二色揚げ(1人3切) カット焼き竹輪 めかぶ 赤しそ 小麦粉 ばれいしょでんぶん 揚げ油(米)	人参 まぐろツナ(油漬け) 薄口しょうゆ 砂糖 みりん 白すりごま 白いりごま	味付けのり 味付けのり
5 (水)	牛乳 焼きスパサンドパン ベジタブルスープ 白身魚のムニエル	焼きスパムニエルカットパンスープ	786 18. 7% 27. 8%	<u>牛乳</u> ■牛乳	カットパン	焼きスパサンドバ カットスパゲティ カットウインナー 焼き竹着 キャペ マン ドカットウイン ボラマック ボラマック アン ボラスターソース ウスターソース	塩	ペジタフルスーフ 鶏肉 玉ねぎ 人参 ホールコーン 白菜 パセリ 薄 ロしょうゆ 塩 こしょう	白身魚切り身(メル 小麦粉 サラダ油(米) 濃口しょうゆ 砂糖 みりん 料理酒 ばれいしょでんぶん	
6 (木)	牛乳 鶏塩丼 豆腐ハンバーグ おひたし	おひたし、豆腐ハンバーグ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	814 17. 5% 27. 7%	牛乳 ■牛乳	精白米	鶏塩 期 四番	つきまだこ かま糖 米酢 塩 薄 ロ しょうゆ サリリ 昆油 (米) 削り 配	豆腐ハンパーグ 豆腐ハンパーグ 濃ロしょうゆ 砂糖 みりん 料理酒 ばれいしょでんぷん 土生姜 青ねぎ	おひ 切干大根 まぐろツナ(油漬け) 白菜 薄口しょうゆ 砂糖 みりん	<i>t</i> :L

コロナウイルス感染拡大の影響により、今年度の給食は6月3日スタートとなりました。コロナウイルス感染 予防のための、さまざまな対策を取りながらの給食は、慣れないことが多く、戸惑うこともありますが、みなさ んの努力と協力のおかげで、無事に1学期の給食を提供できています。ありがとうございます。



コロナウイルス感染予防の基本は、手洗いです。夏休み期間(今年は少し短めですが・・・)も、 きちんと手洗いをして、コロナウイルスに負けず元気に過ごしましょう!



2学期の給食は8月18日(火)スタートです。献立は裏面をご覧ください。

8月 給食予定献立表

泉佐野市立中学校給食センター

卵、卵を含む加工食品には★、牛乳、乳を含む加工食品には■印をつけています。

中乳 (水) (水) (水) (ボ) (ボ) (ボ) (ボ) (ボ) (ボ) (ボ) (ボ) (ボ) (ボ	ふりかけ のりふりかけ レモンゼリー レモンゼリー コーサラダ ふりかけ のりかつおふりかけ
19 (水)	ふりかけ のりかつおふりかけ しょうゆかけ
中乳	のりかつおふりかけ しようゆかけ
4 乳	흥료
24 (月) 中乳	
4 乳	ふりかけ おかかふりかけ ヨーグルト ■ブレーンヨーグルト
中乳 黒糖パン ミートボールシチュー 鶏肉のバーパキューソースかけ(1人2切) フルーツ 黒糖パン ミートボールシチュー 鶏肉カット 黒糖パン ミートボール 米粉のハヤシルウ	ツボンチ
中乳 キャロットピラフ マカロニスープ アドボ オムレツのケチ・キャロットピラフ マカロニスープ 関類内 オンレツのケチ・マルファベットマカロニスープ フカロニスープ フカロニスープ フカロニスープ フカロニスープ フトボ オムレツの 大手ャップソースかけ ピラフ スープ マカロニスープ フトボ オムレツの ケチャップソースかけ 単元 は カットウインナー 鶏がらスープ 鶏肉 ★ブレーンオムレットマトケチャップ フスターソース を 玉ねぎ	
28 (金) 中乳	大根サラダ 大根 大根 大をゆうり 塩 こしょう ごまドレッシング
中乳	い漬け
I ネルキー 蛋白質 脂質 カルシウム マグネシウム 鉄 ビタミンA ビタミンB1 ビタミンB2 ビタミンC (Kcal) (%) (%) (mg) (mg) (mg) (μ gRE) (mg) (mg) (mg)	食物せんい (g)
文部科学省基準量 830 摂取エネルギー 全体の13~20% 450 120 4.0 300 0.5 0.6 30	6.5
8月分平均栄養量 800 15.6% 28.0% 370 80 5.5 220 0.6 0.6 20 ~保護者の方へ~ ●食べ残した食品については、家庭には持ち帰ることは出来ません。衛生上すべて学校、又は給食センターで処分させていただきます。	4.5

[~]保護者の方へ~

[●]食べ残した食品については、家庭には持ち帰ることは出来ません。衛生上すべて学校、又は給食センターで処分させていただきます。 ●給食について、不明な点、不安や疑問に思っている点などがありましたら給食センター栄養士までお問いあわせ下さい。 TEL:072-493-9409 FAX:072-493-9412 E-mail:chukyusyoku@city.izumisano.lg.jp