



給食献立予定表

福島県立会津学鳳中学校

日付	献立名	13才・14才 たんぱく質(g) 脂質(g) 塩分(g)	主 な 材 料	
		血や肉 になる	体の調子をととのえる力や熱のもとになる	
1 (火)	コッパパン りんごジャム ミネストローネ オムレツ ブロッコリーサラダ 牛乳	牛乳 大豆ペースト オムレツ	ベーコン コンソメ ローズハム	コッパパン リンゴジャム マカロニ じゃが芋 ひよこ豆 三温糖 マヨネーズ
2 (水)	ごはん かき玉汁 チンジャオロース風炒めもの ごまみそ和え 牛乳	牛乳 卵	豆腐 いり玉子 牛肉	給食用精米 でん粉 清酒 三温糖 ごめ油 ごま油 胡麻
3 (木)	ごはん 五目スープ さばのトマト煮 カミカミサラダ 牛乳	牛乳 豆腐 鶏肉	鶏肉 ローズハム	給食用精米 清酒 ごめ油 マヨネーズ
4 (金)	冷やし中華 香巻き 牛乳 フルーツ杏仁風プリン	焼豚 牛乳 香巻き	鶏糸卵 香巻き	中華めん 胡麻 杏仁風プリン コメ白絞油
7 (月)	学校訪問 給食はありません			
8 (火)	ごはん セタスーブ 鮭メンチカツ 和風サラダ 牛乳 きらきら餅	豆腐 いり玉子 鶏メンチカツ	鶏肉 牛乳 ちくわ	給食用精米 清酒 ごま油 焼き鮓 コメ白絞油 きらきら餅
9 (水)	ごはん 南瓜のみそ汁 豚肉のピリ辛焼き 小松菜の和えもの 牛乳	牛乳 生揚げ いり玉子 豚肉	牛乳 生揚げ いり玉子 豚肉	給食用精米 三温糖 清酒 ごま油 胡麻
10 (木)	校外学習 1・2年生 給食はありません お弁当を持参して下さい			
11 (金)	シーフードカレー 牛乳 ハムマリネサラダ 牛乳寒天	あざり えび 脱脂粉乳	いか 大豆ペースト ローズハム	給食用精米 大麦 クッキングワイン じゃが芋 ごめ油 オリーブ油 三温糖
14 (月)	牛丼 えのきのみそ汁 豆腐サラダ 牛乳	豆腐 牛乳	牛肉	給食用精米 大麦 しらたき 三温糖 焼酎 胡麻
15 (火)	ごはん 夏野菜のみそ汁 イワシの蒲焼き チーズ入り和えもの 牛乳 マンゴー	牛乳 チーズ 生揚げ	生揚げ いわし刺き	給食用精米 じゃが芋 コメ白絞油 三温糖 清酒 胡麻
16 (水)	ごはん 玉ねぎのみそ汁 ゴーヤチャンプルー 餃子 牛乳	油揚げ 牛乳 豚肉	焼き豆腐 卵 カツオ節	給食用精米 じゃが芋 清酒 こめ油 ごま油
17 (木)	ホットドック(ポークリザー、キャベツのサラダ、和え、ケチャップ) ポテトスープ 牛乳 フルーツシヤベバット	ポークリザー 牛乳 脱脂粉乳	あざり 脱脂粉乳	コッパパン クッキングワイン じゃが芋 こめ油 シヤベバット
18 (金)	全校集会・中高交流会 給食はありません			
【 給食提供基準量 】 エネルギー830kcal たんぱく質30g 脂質25g 塩分2.5g				

★食材の価格高騰や納品の都合により、一部食材を変更することがあります。ご理解下さるようお願いいたします。
★マヨネーズは卵を使用していないものを提供しています。
★8月の給食は25日(月)から提供予定です。