

8 月分

給食献立予定表

福島県立会津学鳳中学校

日 付	献 立 名	1人1食(kcal) 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	
25 (月)	ビビンバ トックスープ 甘酢和え 牛乳 すいかゼリー	840 26.9 22.9 2.8	牛肉 鶏肉 錦糸卵 牛乳	人参 ぜんまい水煮 もやし にんにく 法蓮草 干椎茸 ねぎ 小松菜	ごま油 三温糖 給食用精米 大麦 水飴 トック こめ油 胡麻	
26 (火)	きなこ揚げパン 中華風コーンスープ レンコン入り肉団子 梅和え 牛乳	848 33.4 33 3.3	きな粉 牛乳 ちくわ 肉団子 かつお節	法蓮草 玉ねぎ 人参 生姜 胡瓜 キャベツ インゲン なり梅	コッペパン 上白糖 コメ白絞油 コーン ごま油 片栗粉	
27 (水)	ごはん タ顔入りけんちん汁 五目厚焼玉子 酢みそ和え 牛乳 水まんじゅう	773 25 20.9 2.1	牛乳 鶏肉 豆腐 あさり 五目厚焼玉子	ゆががお 干椎茸 人参 キャベツ 胡瓜	給食用精米 清酒 ごめ油 三温糖 胡麻 水まんじゅう	
28 (木)	麦ごはん キムチスープ さばみそ煮 ごま和え 牛乳 ひとロゼリー(ブルーベリー)	764 30.8 23.1 2.5	豆腐 牛乳 さば味噌煮 豚肉	今日が 干椎茸 ねぎ 人参 キムチ にら 法蓮草 もやし	給食用精米 大麦 清酒 ごめ油 ごま油 胡麻 三温糖 ーロゼリー	
29 (金)	夏野菜カレー 豆腐サラダ 牛乳 ジョア	833 29.7 24.8 3	牛乳 鶏肉 大豆ペースト 脱脂粉乳 豆腐 ジョア	ズッキーニ トマト缶 なす 玉ねぎ 人参 生姜 にんにく 海藻ミックス	給食用精米 大麦 じゃが芋 ごめ油	
【 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。

★26日(火)揚げパンです、元気に登校して給食を食べましょう！

★27日(水)に提供予定の「タ顔」はかんぴょうに加工される丸いタイプのものではなく、へちまのような形をした50cm程の長タ顔です。
味にクセは無く、カブを柔らかくしたような少しとろんとした食感です。

8月末だとタ顔の旬が少し過ぎてしまうので、入手できない場合には通常のけんちん汁に変更して提供する予定です。

★29日(金)の夏野菜カレーには定番のじゃが芋、玉ねぎ、人参の他、ズッキーニ、トマト、茄子が加わります。