

令和3年

8月の予定献立表

※食物アレルギーのある児童・生徒は、給食を食べる前に
下の「詳細献立表」で内容を必ず確認して下さい。
家庭・学校においても毎日確認してください。

神原学校給食センター

TEL: 917-3479

FAX: 917-3479

食品群	体内でののはたらき
米の食品	炭や油、骨をつくる
豆の食品	筋力や体温となる
他の食品	体の動きをととのえる

学校給食の栄養 基準量	E-IAM- 小学校 中学校	P-2パク量 21.1~32.5 18.4~41.5	P-脂質 14.4~21.7 18.4~27.7

23(月)	牛乳	24(火)	牛乳	25(水)	牛乳	26(木)	牛乳	27(金)	牛乳
こんだて	味噌ごどん むぎごはん キャベツの シークヮーサー _{サラダ}	味噌丼 さびごはん さびごはん さびごはん	味噌丼 さびごはん さびごはん	味噌ごどん ちゅうから味め ひじきシウマイ むぎごはん 白菜スープ	味噌ごどん チリコンカン オレンジ コッペパン ホワイト シチュー	味噌ごどん チリコンカン オレンジ コッペパン ホワイト シチュー	味噌ごどん チリコンカン オレンジ コッペパン ホワイト シチュー	味噌ごどん マーボー豆腐 わかれごはん アーモンド	味噌ごどん マーボー豆腐 わかれごはん アーモンド
小学校	E 528 P 23.2 F 22.8	E 640 P 26.0 F 20.8	E 547 P 20.3 F 12.0	E 630 P 28.1 F 23.2	E 811 P 24.2 F 19.4				
中学校	E 751 P 29.8 F 26.4	E 781 P 30.5 F 23.7	E 638 P 22.8 F 12.8	E 770 P 33.8 F 27.8	E 741 P 28.3 F 22.6				
30(月)	牛乳	31(火)	牛乳	さあ、いよいよ待ちに待った夏休みです。青い海、輝く太陽、夏は子どもたちが大好きな季節です。しかし、暑さで体温が上昇すると、腹の横床下部にある食欲をおさえる中枢が働き、それが食欲不振につながります。体の中を健康にのりきるために、バランスのとれた食事と規則正しい生活を心がけましょう。	さあ、いよいよ待ちに待った夏休みです。青い海、輝く太陽、夏は子どもたちが大好きな季節です。しかし、暑さで体温が上昇すると、腹の横床下部にある食欲をおさえる中枢が働き、それが食欲不振につながります。体の中を健康にのりきるために、バランスのとれた食事と規則正しい生活を心がけましょう。	さあ、いよいよ待ちに待った夏休みです。青い海、輝く太陽、夏は子どもたちが大好きな季節です。しかし、暑さで体温が上昇すると、腹の横床下部にある食欲をおさえる中枢が働き、それが食欲不振につながります。体の中を健康にのりきるために、バランスのとれた食事と規則正しい生活を心がけましょう。	さあ、いよいよ待ちに待った夏休みです。青い海、輝く太陽、夏は子どもたちが大好きな季節です。しかし、暑さで体温が上昇すると、腹の横床下部にある食欲をおさえる中枢が働き、それが食欲不振につながります。体の中を健康にのりきるために、バランスのとれた食事と規則正しい生活を心がけましょう。	さあ、いよいよ待ちに待った夏休みです。青い海、輝く太陽、夏は子どもたちが大好きな季節です。しかし、暑さで体温が上昇すると、腹の横床下部にある食欲をおさえる中枢が働き、それが食欲不振につながります。体の中を健康にのりきるために、バランスのとれた食事と規則正しい生活を心がけましょう。	
こんだて	ナムル バナナ さびごはん マーボー豆腐	さばの塩焼き ケファジュース ゴーヤーの ツナ丼え							
小学校	E 723 P 28.8 F 22.2	E 855 P 31.0 F 25.0							
中学校	E 923 P 32.2 F 26.3	E 736 P 33.8 F 20.8							

*材料・天候によって献立を変更することがあります。
※給食費は、早めに納めましょう。

令和3年8月 詳細献立表(アレルギー) 神原学校給食センター 917-3479

※「詳細献立表」には、使用する食材と、アレルギー表示義務のある7品目及び下記の品目について表示しています。

表示義務(特定原材料)7品目		その他
卵、乳、小麦、落花生(ピーナッツ)、えんどう、そば、かに		くるみ、いか、たこ、貝類、しらす
※ 食油と卵に含まれる「小麦」は表示しておりませんが、微量の小麦成分が含まれております。		
※ 説明が必要な方、または不明な点がある場合は、給食室(給食センター)までお問い合わせください。		
※ 給食を食べる前に、必ず内容を確認してください。		
※ 材料、天候等により、献立を変更する場合があります。		

日	曜日	こ ん だ て	(あか) おもに体をつくる もとになる食品	(きいろ) おもにエネルギーの もとになる食品	(みどり) おもに体の調子を 整えるもとになる食品	調味料
23	月	牛乳	むぎごはん 味噌ごどん キャベツのシーキューサーラダ	ごめ、むぎ あぶらさとう、ごま油、ごま	長ねぎ、たまねぎ、にんじん、しめじ、えのき、とうがねぎ	
			ぶたにく、かまぼこ	あぶらさとう	キヤッペ、にんじん、きゅうり、シーキューサーフルーツ	
				アーモンド、あぶらさとう		
24	火	牛乳	さびごはん 味噌丼 切り干し大根のゴマええ	ごめ、もち、きび あぶらさとう	たまねぎ、にんじん、長ねぎ、こんにゃく、しらす、いか、えび、かに、にんにく	
			むぎごはん 白菜スープ	ごまドレッシング(小麦)	味噌、大根、きゅうり、キヤッペ	
			ちゅうからいため	ぶたにく	はるさめ、でん粉、ごま油 あぶらでん粉	はくせい、にんじん、しいたけ、とうがねぎ
			ひじきシウマイ	ひじき、大豆、ぶたにく、とりにく	でん粉、さとう、小麦粉	しょうが、にんにく、ピーマン、唐辛子、たまねぎ、たけのこ
25	水	牛乳	コッペパン ホワイトシチュー チリコンカン オレンジ	黒豆練乳(乳) とりにくひよこ豆、大豆、豆乳 ひよこ豆、えんどう水め、いんげん水め、たけのく、牛肉	ごめ、ごま、とう、ショートニング じゅがいも米粉、マーガリン(乳)、あぶら さとう、あぶら	にんじん、たまねぎ、ブロッコリー
			むぎごはん 白菜スープ	ごめ、むぎ	あぶらでん粉	しょうが、にんにく、ピーマン、唐辛子、たまねぎ
			ちゅうからいため	ぶたにく	ごま油、でん粉	たまねぎ、コーン、トマト、にんにく、パセリ
			ひじきシウマイ	ひじき、大豆、ぶたにく、とりにく	でん粉、さとう、小麦粉	たまねぎ、キヤッペ、しいたけ、とうが、コーン
26	木	牛乳	コッペパン ホワイトシチュー チリコンカン オレンジ	ごめ、ごま、とう、ショートニング じゅがいも米粉、マーガリン(乳)、あぶら さとう、あぶら	ごめ、ごま、とう	オレンジ
			わかれごはん アーサ入りみそ汁	アーサ、とうふ、みそ	ごめ、とう	
			うの花コロッケ	大豆、おかひじき	あぶらじゅがいもさとう、パン粉(小麦)、ごぼう、にんじん、たまねぎ でん粉、小麦粉	小麦
			マーボー豆腐	とうふ、ぶたにく、ぶたレバー、みそ	あぶら	にんじん、もやし、キヤッペ、からしな
27	金	牛乳	わかれごはん アーサ入りみそ汁 うの花コロッケ マーボー豆腐	わかれ	ごめ、とう	
			マーボー豆腐	とうふ、ぶたにく、ぶたレバー、みそ	ごま油、でん粉	たまねぎ、にんじん、ねぎ、しいたけ、にんにく、しょうが
			ナムル		さとう、ごま油、ごま	テンゲンサイ、もやし、にんじん、きくがい
			バナナ			バナナ
30	月	牛乳	ケファジュース さばの塩焼き ゴーヤーのツナ丼え	ぶりにく、あぶらあげ、かまぼこ、こんぶ	ごめ、あぶら	しいたけ、にんじん、ねぎ
			さびごはん マーボー豆腐	さば		
			ナムル バナナ	わかれ、茎わかめ、春の花、白キリン サイ、紅鮭のり、鮭のり、ツナ	ごま油、内レッシング(小麦)	ゴーヤー、きゅうり、唐辛子
31	火	牛乳	ケファジュース さばの塩焼き	さば		
			ゴーヤーのツナ丼え	わかれ、茎わかめ、春の花、白キリン サイ、紅鮭のり、鮭のり、ツナ	ごま油、内レッシング(小麦)	ゴーヤー、きゅうり、唐辛子