

8月分献立表

令和2年 中学校

松伏町学校給食センター

| 日 ち | 曜 日 | ス プ ー ン | 牛 乳 | 献立 | | 赤 | 黄 | 緑 | 栄養価 | |
|--------|--------|------------------|--------|--------------|--|---|--------------------------------|--|-----------------|--------------|
| | | | | 主食 | おかず | 血や肉になるもの | 熱や力になるもの | 体の調子を整えるもの | エネルギー (Kcal) | たんぱく質 (g) |
| 26 | 水 | 🍴 | ● | 麦ご飯 (皿) | マーボー丼 チンゲンサイまんじゅう 杏仁豆腐 | 豆腐 豚肉 牛乳 | 米 麦 さとう でんぷん ごま油 米油 杏仁豆腐 | にんじん ねぎ ししいたけ しょうが にんにく チンゲンサイまんじゅう みかん パインアップル おうとう | 843 | 29.7 |
| 27 | 木 | | ● | 地粉うどん (皿) | 冷やしうどんのつゆ (パック) 関東煮 いかスティック 海と山のサラダ | 鶏肉 がんもどき 絹揚げ いかスティック 海藻ミックス 牛乳 | 麺 里芋 さとう 米油 | だいこん にんじん ごぼう さやいんげん こんにゃく キャベツ きゅうり しめじ | 817 | 35.0 |
| 28 | 金 | | ● | ご飯 | さつまい 鯖ピリ辛焼き 磯香和え | さつまいも のり 牛乳 | 米 さつまいも 米油 | ごぼう だいこん ねぎ もやし キャベツ きゅうり にんじん | 834 | 32.0 |
| 31 | 月 | | ● | ご飯 | 中華風スープ 鶏唐揚げのチリソース 2個 もやしとメンマの炒め物 | かまぼこ 豚肉 鶏肉 牛乳 | 米 でんぷん 米油 ごま油 さとう 小麦粉 | はくさい にんじん チンゲンサイ しいたけ にんにく しょうが もやし こまつな メンマ | 844 | 35.8 |
| 平均 | | | | | | | | | 835 | 33.1 |

※ 献立は、材料の都合により変更することがありますので、あらかじめご了承ください。

※ 「はし」は毎日清潔なものを持ってきましょう。

※ (★)印の日に、放送用資料があります。

※ 「スプーン」は、🍴の印のついた日に持ってきましょう。

※ 8月の牛乳は、毎日250mlです。



ほほえみだより

令和2年8・9月号

松伏町学校給食センター TEL992-2161 FAX992-3192 (225号)



救給カレー

松伏町学校給食の緊急物資



松伏町学校給食センターでは、不測の事態に備えて緊急物資(1食分)を用意しています。

9/1に出ます

①いつ使うの?

- ・電気・ガス・水道などが急に停止してしまった時
- ・予定していた献立が急に提供できなくなってしまった時

②どこにあるの?

- ・松伏町学校給食センター内に保管しています。

③誰が食べるの?

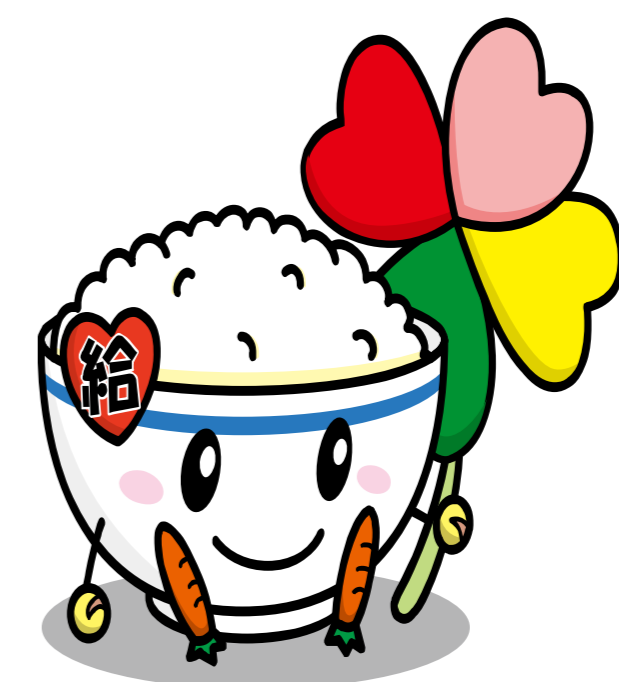
- ・松伏町の小・中学校に通っているみなさんです

④どのようなものなの?

- ・ごはん入りのカレーです
- ・アレルギー特定原材料27品目を、すべて使っていません
- ・常温で3年間保存ができ、加熱をしないでそのまま食べられます
- ・底が広がるスタンディングパウチに入っているので、開封後、器にうつす必要がありません
- (口を切ることがあるので、袋に口をつけないでください)
- ・食べ終わった後は、かさばらない様にクラスでまとめて片づけましょう

【原材料名】

とうもろこし ジャがいも
にんじん たまねぎ
ぶなしめじ こめ
植物油 粉あめ
トマトピューレ
たまねぎエキス しお
こうぼエキス 香辛料



保護者の方へ

給食に使用される食材の産地情報及び、食材(一部)の放射能測定結果を松伏町ホームページ・給食センターにおいて公開しています。