

8月予定献立表

2023年8月
幕別町幕別学校給食センター

月	火	水	木	金
<p>8月31日は、「やさい」の日 しっかり食べて、抵抗力をつけよう♪</p> <p>～ 野菜のさまざまな働き ～</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;"> 肌をつやつやにする </div> <div style="text-align: center;"> 目の働きをよくする </div> <div style="text-align: center;"> のどや鼻の粘膜を強くする </div> <div style="text-align: center;"> 血管を丈夫にする </div> <div style="text-align: center;"> イライラや疲れをとる </div> <div style="text-align: center;"> 菌やウイルスにつよくなる </div> </div>				
<p>【18日】 牛乳 ブランパン コーンクリームシチュー 鶏肉のカレー炒め ピーチゼリー</p>	<p>【21日】 牛乳 ごはん みそ汁 からあげ(ひとり2こ) 豚肉のしぐれ煮</p>	<p>【22日】 牛乳 和風ソース焼きそば はちみつレモンゼリー和え ミルクメーカー</p>	<p>【23日】 牛乳 チキンカレーライス (麦入りごはん) カラフルソテー</p>	<p>【24日】 牛乳 中華丼 (ごはん) わかめスープ たこ焼き(ひとり2こ)</p>
<p>【25日】 牛乳 コッパパン ツイストマカロニスープ ブレンオムレット ウインナーのケチャップ炒め</p>	<p>【28日】 牛乳 ごはん みそ汁 すきやき風煮 サイダーゼリー和え</p>	<p>【29日】 牛乳 塩ラーメン (ラーメン) シューマイ(ひとり2こ)</p>	<p>【30日】 牛乳 ごはん 鶏肉のすまし汁 さばのみそ煮 れんこんとさつま揚げの炒め物</p>	<p>【31日】 牛乳 ごはん 豚汁 ミニチキン(ひとり2こ) 大根とたけのこの甘煮</p>
<p>主食: 豚ベーコン 玉ねぎ 人参 ジャがいも コーン 白いんげん豆 豆乳 鶏肉 玉ねぎ 赤ピーマン 黄ピーマン トマト 生姜 ヨーグルトパウダー もも果汁</p>	<p>主食: ごはん 汁物: しめじ わかめ 大根 主菜: 鶏肉 小麦粉 大豆油 副菜: 豚肉 ごぼう 人参 しらたき 椎茸 生姜</p>	<p>主食: ごはん 大麦 汁物: 焼きそば 豚肉 人参 もやし キャベツ 生姜 唐辛子 かつお節 主菜: 鶏肉 ジャがいも 玉ねぎ 人参 白いんげん豆 にんにく トマト 米粉 副菜: はちみつレモンゼリー バイン缶詰 砂糖 コーヒー</p>	<p>主食: ごはん 汁物: わかめ 春雨 長ねぎ ポークハム ごま油 主菜: 鶏肉 玉ねぎ 人参 白菜 たけのこ 椎茸 にんにく 生姜 ごま油 副菜: 豚ベーコン いんげん コーン</p>	<p>主食: コッパパン 汁物: マカロニ 豚ベーコン 人参 玉ねぎ 主菜: 鶏卵 副菜: 豚ウインナー 枝豆 コーン 玉ねぎ トマト</p>
<p>主食: ごはん 汁物: キャベツ 人参 油揚げ 主菜: 豚肉 こんにゃく 厚揚げ 玉ねぎ たけのこ 副菜: サイダー風味ゼリー バイン缶詰</p>	<p>主食: ラーメン 汁物: 豚肉 玉ねぎ 人参 もやし わかめ なたと ラード ごま油 にんにく 主菜: 玉ねぎ 豚肉 大豆 ごま油 小麦粉 生姜 副菜: 玉ねぎ 豚肉 大豆 ごま油 小麦粉 生姜</p>	<p>主食: ごはん 汁物: 鶏肉 油揚げ 大根 長ねぎ 主菜: さば 副菜: さつま揚げ れんこん いんげん 人参</p>	<p>主食: ごはん 汁物: 豚肉 豆腐 ごぼう 人参 白菜 長ねぎ 主菜: 鶏肉 大豆油 副菜: 大根 たけのこ いんげん 玉ねぎ</p>	

めざ 目指せ! 給食マスター

身だしなみを整えましょう

協力して準備をしましょう

1人分を考えて丁寧に盛り付けしましょう

汁は底からよくかきまぜて、具を均等によそいましょう

主 食：穀類を中心にした献立
主 菜：肉・魚・卵・豆のメインのおかず
副 菜：野菜のおかずや果物、デザート
汁 物：みそ汁やスープなどの献立
飲 物：牛乳やオレンジジュースなど

※材料の都合で、献立の一部を変更する場合があります。
※献立に含まれるアレルギーの詳細については、学校より配布される「アレルギーを使用した献立表」をご確認ください。
必要な場合は学校にお問い合わせください。