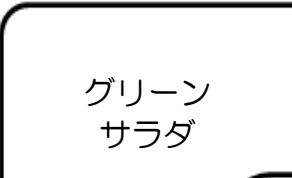



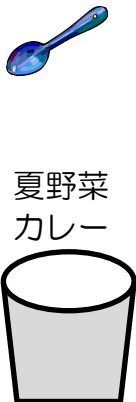
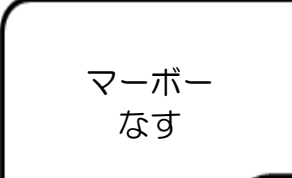

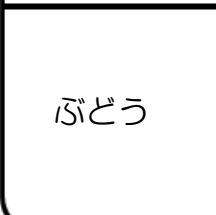
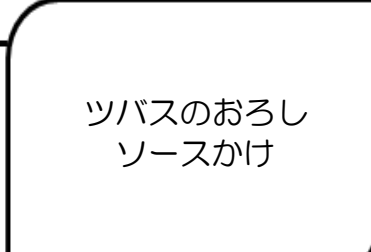

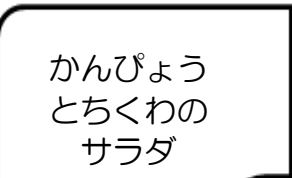
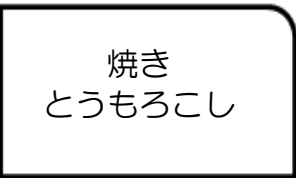

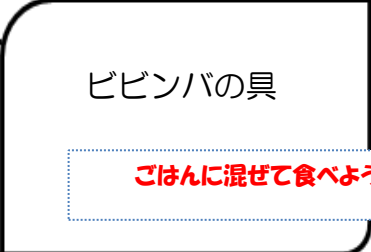
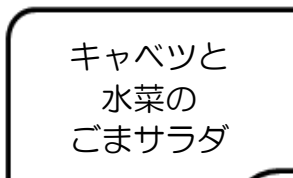
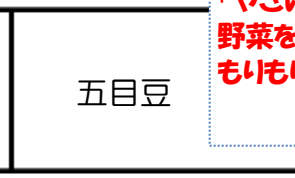




| | |
|--|---|
| <p>26日(金) 麦ごはん</p> <p>金曜日はカレーの日</p>      | <p>29日(月) ごはん</p>      |
| <p>30日(火) ごはん</p>     <p>ごはんに入れて食べよう。</p> | <p>31日(水) 梅ごはん</p> <p>8月31日は「やさいの日」野菜をもりもり食べよう!</p>     |

- * 牛乳は毎日つきます。
- * 毎日「マイはし」を持ってきましょう。献立によりスプーンを用意します。

8-9月 学校給食使用食材名

| 日・曜日 | エネルギー | メニュー | 食 材 等 |
|----------|----------|---------------|---|
| 8月26日(金) | 908 kcal | 夏野菜カレー | 豚挽肉、かぼちゃ、玉ねぎ、なす、米油、カレールウ、カレー粉、塩、こしょう、コンソメ |
| | | ハムカツ | (鶏肉、じゃがいも、米粉、塩、さとう、油)、米油 |
| | | グリーンサラダ | きゅうり、キャベツ、枝豆、ごま油、酢、しょうゆ、さとう、塩 |
| | | レモンゼリー | (ブドウ糖液糖、レモン果汁、さとう) |
| | | 漬け物 | 福神漬け |
| 29日(月) | 825 kcal | ツバスのおろしソースかけ | ツバス、片栗粉、米油、大根、さとう、しょうゆ、みりん |
| | | マーボーなす | なす、米油、豚挽肉、にんじん、玉ねぎ、ピーマン、ガーリックパウダー、土生姜、豆板醤、さとう、しょうゆ、酒、みりん、みそ、赤みそ、片栗粉 |
| | | シルバーサラダ | キャベツ、ハム、きゅうり、春雨、こしょう、酢、しょうゆ、ノンエッグマヨネーズ |
| | | フルーツ | ぶどう |
| 30日(火) | 839 kcal | ビビンバの具 | 豚肉、太もやし、ごぼう、にんじん、三度豆、土生姜、ガーリックパウダー、米油、赤みそ、みそ、さとう、しょうゆ、みりん、酒、豆板醤、片栗粉 |
| | | かんぴょうとちくわのサラダ | かんぴょう、ちくわ、キャベツ、きゅうり、玉ねぎ、ノンエッグマヨネーズ、塩、こしょう |
| | | 焼きとうもろこし | カットコーン、しょうゆ |
| | | ニラ入り炒り卵 | 卵、ニラ、さとう、塩、こしょう、米油 |
| 31日(水) | 882 kcal | 梅ごはん | カリカリ梅 |
| | | 鶏の唐揚げ | 鶏肉、土生姜、酒、しょうゆ、片栗粉、米油 |
| | | キャベツと水菜のごまサラダ | キャベツ、水菜、きゅうり、ごまドレッシング、塩、こしょう |
| | | 五目豆 | 大豆、にんじん、こんにゃく、さとう、しょうゆ、みりん、酒 |
| | | フルーツ | みかん缶 |