

※ わかめ、ひじき、のりなどの海藻はエビ、カニの生息域で採取されています。
 ※ 都合により献立を変更する場合があります。ご了承ください。
 ※ 主な使用食材欄の太字：地場農産物を使用予定です。

8月献立カレンダー

村松桜中学校

連絡	日 (曜)	献立名	主な材料						エネルギー たんぱく質		
			体をつくる		体の調子を整える		エネルギーになる				
			1群 魚・肉・卵 豆・豆製品	2群 牛乳・乳製品 小魚・海藻	3群 緑黄色野菜	4群 その他の野菜 果物	5群 穀類・いも類 砂糖	6群 油脂			
始業式 給食開始	23 金	主食	ごはん					米		805 Kcal	
		主菜	鯖(さば)のみそ煮	鯖 みそ					でん粉 さとう		
		副菜	赤しそおかか和え	かつお節		にんじん 赤しそ	きゅうり もやし		さとう		
		飲み物	牛乳		牛乳						
		その他	シークワーサーゼリー				シークワーサー果汁	さとう			
	26 月	主食	菜めし	かつお節		青菜		米 さとう		773 Kcal	
主菜		鶏肉のマスタード焼き	鶏肉			しょうが					
副菜		アスパラとコーンのソテー	ハム		にんじん アスパラガス	キャベツ コーン 玉ねぎ			油		
飲み物		牛乳		牛乳							
	27 火	主食	ごはん					米		856 Kcal	
主菜		かぼちゃひき肉フライ	豚肉		かぼちゃ			パン粉 でん粉 小麦粉 さとう	油		
副菜		ひじきと大豆の煮物	大豆 ちくわ	ひじき	にんじん さやいんげん	こんにゃく		さとう			
飲み物		牛乳		牛乳							
	28 水	主食	麦ごはん(夏野菜カレーライス)					米 大麦		945 Kcal	
主菜		(夏野菜のカレー)	豚肉 大豆		ピーマン にんじん トマト かぼちゃ	ねぎ にんにく 玉ねぎ じゃがいも えだ豆 りんご	じゃがいも 小麦粉 カレールー	油			
副菜		越後野菜の福神漬け			にんじん	なす ずいか れんこん 大根 しょうが	さとう	ごま			
飲み物		牛乳		牛乳							
	29 木	主食	ごはん					米		806 Kcal	
主菜		鮭(さけ)チーズフライ	鮭 大豆	チーズ				小麦粉 パン粉 でん粉	油		
副菜		れんこんのごま酢和え			にんじん	きゅうり れんこん キャベツ	さとう	ごま			
飲み物		牛乳		牛乳							
	30 金	主食	麦ごはん(ビビンバ)					米 大麦		811 Kcal	
主菜		(肉炒め)	豚肉			にんにく しょうが ぜんまい	さとう	油 ごま ごま油			
副菜		(野菜のナムル)			にんじん ほうれん草	もやし					
飲み物		牛乳		牛乳							
	31 土	主菜	オクラともずくの卵スープ	卵 豆腐	もずく	にんじん オクラ	えのきたけ ねぎ	春雨		31.3 g	
副菜		オクラともずくの卵スープ									
飲み物		牛乳		牛乳							
その他		はちみつレモンゼリー				レモン果汁	さとう はちみつ				
	31 土	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;"> 体育祭 </div> ※授業日・・・8/31に実施できなかった場合							給食なし		

9月の体育祭に伴う予定について

1 日	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">週休日</div>	
2 月	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">振替休日</div>	
3 火	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;"> 授業日 </div> ※体育祭予備日・・・8/31に実施できなかった場合は9/3に実施	給食なし

※8/31と9/3は給食がありません。お弁当の用意をお願いします。