

ひ に ち	牛 乳	こんだてめい	あか	みどり	きいろ	I 材 料	たんぱく しつ	ししつ	えん ぶん
			おもに体をつくるものになる	おもに体の調子を整えるものになる	おもにエネルギーのもとになる				
1(月) 2(火)	○	メキシカンピラフ	ぎゅうにゅう / 鶏肉	人参 トマトピューレ グリンピース 玉葱 コーン缶 マツシユールーム	米 麦 パター	511	18.9	13.8	2.20
		豚汁	豆腐 みそ 豚肉	人参 ごぼう 長葱 ほんしめじ	じゃが芋 こんにゃく サラダ油				
3(水) 4(木)	○	味噌豆腐丼	ぎゅうにゅう / 大豆 豆腐 みそ 豚肉	にら 人参 生姜 たけのこ 玉葱 にんにく 長葱	米 麦 でん粉 きび砂糖 ごま油 サラダ油	595	24.3	19.8	2.32
		もやしと春雨の中身サラダ		きゅうり コーン缶 もやし	春雨 きび砂糖 ごま ごま油 サラダ油				
5(金) 8(月)	○	ごはん ふりかけ (市販)	ぎゅうにゅう /		米 麦 ふりかけ	614	31.5	22.6	1.39
		さばのヤンニョム焼き	鯖	生姜 生姜 にんにく 長葱	きび砂糖 ごま ごま油				
		すもも	小松菜 人参 にんにく 長葱 もやし	きび砂糖 ごま ごま油 サラダ油					
9(火) 10(水)	○	西京肉丼	ぎゅうにゅう / みそ 豚肉	人参 ピーマン キャベツ 生姜 たけのこ 玉葱 にんにく 干し椎茸	米 麦 でん粉 きび砂糖 ごま油 サラダ油	518	23.2	14.3	1.69
		野菜と卵のスープ	まこんぶ 鶏肉 卵	チンゲン菜 トマト 人参 玉葱	でん粉				
11(木) 12(金)	○	セサミトースト	ぎゅうにゅう /		食パン グラニュー糖 ごま パター マーガリン	661	23.4	26.4	2.54
		千りコンカン	いんげん豆 大豆 豚肉	人参 グリンピース セロリー 玉葱 にんにく	小麦粉 じゃが芋 パター サラダ油				
		わかめとコーンのサラダ	わかめ	キャベツ きゅうり 玉葱 コーン缶 もやし	サラダ油				

※食材の都合により、献立を変更することがあります。ご了承下さい。

※「ぎゅうにゅう」は飲用牛乳です。

※栄養量の文部科学省基準は、エネルギー/650(補助)、たんぱく質/26.8(18~32)グラム、脂質/18.1(17.8~21.3)グラム (摂取I材料の20~30%)、塩分/2グラム未満です。

※今月の献立についてお知らせします。

①給食開始時は感染防止のため、配膳の簡単な献立で開始します。

例) 牛乳, 混ぜご飯, 豚汁

給食当番の数を少なくします。

盛りつけしやすい料理の組み合わせにします。

食べやすい献立にします。

栄養量は開始時は給食摂取基準の80%を目安にしています。状況に合わせ、学校生活、給食に慣れてきましたら、通常の献立にしていきます。

②給食時間について

全員が手洗いを徹底します。

配膳台は使用前後に消毒します。

給食当番は必ず健康点検をし、白衣・エプロン、マスクをして配膳します。

机は向かい合わせにせず、会話は控えるようにします。

③給食費について

年間の給食回数が決まりましたら、集金回数、集金額をお知らせします。

④献立表の配付は2週間ごとに出します。

人数の変更や、献立変更に対応するためです。