8月　給食献立表

2025年度　　滝川市教育委員会　学校運営課　1グループ（滝川第二・西・江部乙・東小学校/開西中学校）

日(曜)	献立	赤の食品 主に体を作る たんぱく質、無機質を多く含む	緑の食品 主に体の調子を整える カロテン、ビタミンCを多く含む	黄の食品 主に力や熱のもとになる 炭水化物、脂肪を多く含む	調味料
20(水)	ナストマライス	豚肉　大豆ミート 粉チーズ	たまねぎ　なす　トマト	米　強化米　発酵バター キャノーラ油　三温糖	食塩 こしょう 赤ワイン　ケチャップ ミートソース トマトピューレ 野菜ブイヨン　中濃ソース
	パインのゼリーあえ		パイン	ナタデココ マスカットゼリー	
21(木)	ごはん			米　強化米	
	豆腐(とうふ)の中華風(ちゅうかふう)スープ	ハム　豆腐　茎わかめ	だいこん　えのきたけ	ごま油	とりがらスープ　醤油 中華スープの素　食塩 こしょう
	白身魚(しろみざかな)の南蛮漬(なんばんづ)け風(ふう)	白身魚フライ	たまねぎ　にんじん ピーマン	キャノーラ油　三温糖	醤油　穀物酢　料理酒 唐辛子
	アーモンド			アーモンド	
22(金)	ごはん			米　強化米	
	パンプキンポタージュ	牛乳　生クリーム	かぼちゃ　たまねぎ	発酵バター	野菜ブイヨン　食塩 こしょう
	ハンバーグのﾊﾞｰﾍﾞｷｭｰｿｰｽかけ	ハンバーグ	ポッカレモン りんごジュース	三温糖	醤油　白ワイン
	菜園(さいえん)ソテー		カリフラワー ブロッコリー	キャノーラ油	食塩　こしょう 野菜ブイヨン
25(月)	和風(わふう)そぼろ丼(どん)	鶏肉　大豆ミート　大豆 ひじき　卵	ごぼう　にんじん たまねぎ　枝豆 しいたけ　生姜	米　強化米 キャノーラ油　三温糖	料理酒　赤みそ　醤油 みりん
	キャベツと油揚(あぶらあげ)げのみそ汁(しる)	わかめ　豆腐　油揚げ	キャベツ　えのきたけ		みそ　煮干しだし
26(火)	ごはん			米　強化米	
	鶏肉(とりにく)と大根(だいこん)の照(て)り煮(に)	鶏肉　ミニ絹厚揚げ	だいこん　ねぎ こんにゃく　にんじん 生姜	三温糖　キャノーラ油	料理酒　醤油　赤みそ とりがらスープ
	ちくわ磯辺天(いそべてん)ぷら	ちくわ磯辺天ぷら		キャノーラ油	
	きんぴらごぼう	さつまあげ	ごぼう　にんじん	キャノーラ油　三温糖 ごま	醤油　みりん　唐辛子
27(水)	ごはん			米　強化米	
	白菜(はくさい)のクリームスープ	ベーコン　牛乳 生クリーム　粉チーズ	はくさい　たまねぎ にんじん	じゃがいも　発酵バター	野菜ブイヨン　食塩 こしょう
	ウインナーケチャップ	ポークウインナー		三温糖	ケチャップ　中濃ソース
	カラフルソテー		にんじん　ホールコーン キャベツ　ブロッコリー	キャノーラ油	野菜ブイヨン　こしょう
28(木)	ごはん			米　強化米	
	もずくの中華(ちゅうか)スープ	ベーコン 美ら海育ちもずく 豆腐　卵	えのきたけ　ねぎ	でん粉	とりがらスープ 塩ラーメンベース　醤油 料理酒　中華スープの素 食塩　こしょう
	チンジャオロース	豚肉	生姜　にんにく　竹の子 ピーマン　たまねぎ しいたけ	でん粉　キャノーラ油 三温糖	料理酒　醤油 オイスターソース
29(金)	ごはん			米　強化米	
	カレー風味(ふうみ)コロコロ肉(にく)じゃが	豚肉	にんじん　たまねぎ しらたき	じゃがいも キャノーラ油　三温糖	醤油　みりん　カレー粉
	ねぎたま焼(や)き	ねぎたま焼き			
	ふきとツナの炒(いた)め煮(に)	ツナ水煮	ふき水煮　にんじん こんにゃく	キャノーラ油　三温糖	醤油　料理酒

8月の平均栄養量(小学校)	617Kcal	たんぱく質	22.7ｇ	脂質	19.5ｇ　食塩　2.3ｇ
8月の平均栄養量(中学校)	752Kcal	たんぱく質	27.0ｇ	脂質	22.1ｇ　食塩　2.8ｇ

〇牛乳は毎日つきます。　　〇はしと給食シートは忘れずに持ってきましょう。
〇物資の都合等により、献立を変更する場合がありますのでご了承ください。

パンは同じ工場で、卵、乳、小麦、大豆、くるみ、りんご、豚肉、米、ごま、魚介類、いちご、アーモンド、はちみつを含む製品を作っています。
うどん・ラーメンは同じ工場でそば粉・卵を含む製品を作っています。
ぎょうざ・シューマイは同じ工場で卵、乳、小麦、そば、大豆、いか、えび、かに、鮭、牛肉、豚肉、鶏肉、ゼラチン、やまいも、米、ごま、魚介類、マンゴー、カシューナッツ、はちみつを含む製品を作っています。