

8月 給食献立表

2025年度

滝川市教育委員会 学校運営課 2グループ（滝川第一・滝川第三小学校/明苑・江陵中学校）

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	
	とうふ ちゅうかふう 豆腐の中華風スープ	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
	しろみざかな なんばんづ ふう 白身魚の南蛮漬け風	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
	ハンバーグのバ -ベ ー キュ - リ - 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
	さいえん 菜園ソテー		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) 🍴	わふう どん 和風そばろ丼	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
	キャベツと油揚げのみそ汁	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	
	とりにく だいこん て に 鶏肉と大根の照り煮	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
	いそべ てん ちくわ磯辺天ぷら	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	
	はくさい 白菜のクリームスープ	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	
	ちゅうか もずくの中華スープ	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	
	ふうみ にく カレー風味コロコロ肉じゃが	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
	ねぎたま焼き	ねぎたま焼き			
	いた に ふきとツナの炒め煮	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

○牛乳は毎日つきます。 ○はしと給食シートは忘れずに持ってきてましょう。
○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。

