# 中学校献立表

第519号 山形市学校給食献立作成委員会 山形市学校給食センター TEL644-

給	給食			エネルギー(kcal)	おもなざいりょう		
給食当番	食 委	A	こんだてめい	たんぱく質 (g) <b>脂質 (g</b> )	力や熱のもとになる	体の調子をととのえる	血やにくになる
番	員			塩分 (g)	油ではん	キャベツ にんじん 白菜	温揚げ いかごぼう団子
1 班	C 班	8/23 (水)	ごはん いかごぼうのつみれ汁 ししゃもフライ(2尾) 野菜のからしあえ	28. 1 23. 6 2. 86		みつば <b>もやし</b> 干ししいたけ	とり肉 牛乳 ししゃも
		24 (木)	ごはん かきたま汁 さんまオレンジ煮 切干大根のごま酢あえ ぶどう		でんぷん さとう 油 <b>ごはん</b>	きゅうり 切干大根 にんじん みつば もやし ぶどう	<b>豆腐</b> わかめ とり肉 <b>卵</b> <b>牛乳</b> さんま
		25(金)	コッペパン 青梗菜ときのこのスープ スティックとんかつ( <b>ソース</b> ) 野菜サラダ イタリアンドレッシング	32. 3 28. 3 4. 74		キャベツ チンゲンサイ とうもろこし <b>にんじん</b> <b>えのきたけ</b> 干ししいたけ <b>マッシュルーム</b>	<b>豆腐</b> とり肉 <b>牛乳</b> 豚肉
	D 班	28 (月)	ごはん 夏野菜のカレー ほうれん草オムレツ 枝豆	30. 3 28. 2 2. 76		<b>枝豆</b> かぼちゃ <b>玉ねぎ</b> トマト <b>なす にんじん</b> ピーマン にんにく	牛肉 <b>牛乳</b> 粉乳 チーズ オムレツ
			ごはん 八宝菜 かにシューマイ 拌三糸(バンサンスー)	31. 8 17 2. 81		グリンピース キャベツ きゅうり しょうが たけのこ <b>玉ねぎ</b> とうもろこし <b>にんじん</b> 白菜 干ししいたけ	えび いか <b>豚肉 牛乳</b> かにシューマイ
		30 (水)	ごはん きのこ汁 とり肉スパイス揚げ きんぴらごぼう	31 22. 6 2. 97		ごぼう <b>にんじん ねぎ</b> えのきたけ しめじ <b>なめこ</b>	<b>豆腐 豚肉 牛乳</b> みそ とり肉
		31 (木)	ごはん わかめのみそ汁 れんこんとえび寄せ揚げ <b>(しょうゆ)</b> 華風ひたし ふりかけ (うめ)	27. 5 20. 2 4. 07		キャベツ <b>ねぎ</b> ほうれん草 <b>もやし</b> れんこん ふりかけ	<b>豆腐 油揚げ</b> わかめ <b>牛乳</b> みそ えび
		9/1(金)	ごはん 蛋花湯(タンホワタン) 豚肉みそ焼き 野菜サラダ 和風ドレッシング	27. 9 24. 8 2. 98		キャベツ 水菜 <b>玉ねぎ</b> とうもろこし <b>にんじん</b> <b>ねぎ</b>	とり肉 <b>卵 牛乳 豚肉</b>
2班	A 班	4 (月)	体育祭振休 _	28. 4 25. 3 2. 93		とうもろこし <b>にんじん</b> <b>ねぎ</b> ほうれん草 <b>もやし</b> 干ししいたけ	わかめ <b>豚肉</b> ベーコン <b>牛乳</b> ぶり
		5 (火)	ごはん 華風スープ 肉だんご (3個) 中華サラダ	23. 5 22. 2 3. 7		キャベツ <b>きゅうり</b> ザーサイ チンゲンサイ <b>にんじん ねぎ</b> 白菜 干ししいたけ	<b>豆腐</b> わかめ とり肉 <b>牛乳</b> 肉だんご
		7 (木)	ごはん 豚丼 豆腐シューマイ ブロッコリー マヨネーズ	30. 3 27. 9 2. 69		グリンピース <b>玉ねぎ</b> にんじん ブロッコリー 干ししいたけ	<b>豚肉 牛乳</b> シューマイ
		8 (金)	黒パン クリームスープ 栗コロッケ 海草サラダ 青じそドレッシング	25. 6 30. 2 4. 66		キャベツ 玉ねぎ にんじん もやし	海草 ベーコン <b>牛乳</b> 粉乳 生クリーム
	B 班	11(月)	県中駅伝振休	29. 1 23. 2 3. 41		グリンピース キャベツ <b>玉ねぎ にんじん もやし</b> にんにく	牛肉 <b>牛乳</b> 粉乳 チーズ たこ
		12 (火)	ごはん 豆腐のみそ汁 いわししょうが煮なすの炒め煮 型抜チーズ	33. 6 24 3. 68		玉ねぎ なす にんじん	<b>豆腐 油揚げ</b> わかめ <b>豚肉</b> <b>牛乳</b> みそ いわし チーズ
		13 (水)	ごはん すまし汁 とり肉のねぎ塩焼き 野菜の磯香あえ カスタードプリン	30 16. 9 2. 64		<b>にんじん</b> ほうれん草 みつば <b>もやし</b>	<b>豆腐</b> のり わかめ かまぼこ <b>牛乳</b> とり肉 プリン
		14 (木)	ごはん 豚汁 あじ塩こうじ漬焼き わらびの煮物 なし	31. 5 16. 8 3. 28		ごぼう にんじん ねぎわらび なし	<b>豆腐 油揚げ</b> さつま揚げ <b>豚肉 牛乳</b> みそ あじ
			バンズ わかめ入り豆腐スープ ハンバーグケチャップソースかけ フルーツポンチ	29. 8 26. 2 4. 32		<b>にんじん ねぎ もやし</b> 干ししいたけ トマトピューレー パイン みかん 黄桃 白桃	<b>豆腐</b> わかめ とり肉 <b>牛乳</b> ハンバーグ
1 班	C 班	19 (火)	ごはん ハヤシシチュー かに卵巻 野菜サラダ 野菜ドレッシング	27. 2 24. 8 3. 28		グリンピース キャベツ きゅうり 玉ねぎ トマト にんじん	牛肉 <b>牛乳</b> チーズ かに卵巻 <b>豆腐 油揚げ</b> さつま揚げ
		20 (水)	ごはん 山菜汁 かんぱちフライ (2個) 切干大根の煮物	27. 4 23. 8 3. 26	ごはん	切干大根 <b>にんじん ねぎ</b> みず <b>わらび</b> しめじ	豚肉 牛乳 みそ かんぱち
		21 (木)	<b>&lt;六中リクエストメニュー&gt;</b> さけわかめごはん ふかひれスープ あぶり焼きチキン 野菜のごまあえ クレープアイス	26. 1 24. 2 4. 25		<b>ねぎ</b> ほうれん草	<b>卵 牛乳</b> とり肉 クレープアイス さけ わかめ ふかひれ
		22 (金)	ごはん なすのみそ汁 いかフリッター(3個) じゃがいもうま煮	29. 4 26. 4 2. 96		<b>玉ねぎ なす にんじん</b> ねぎ 白菜	<b>油揚げ 豚肉 牛乳</b> みそ いか
	D 班	27 (水)	ごはん えび団子のスープ さばみそ煮 ひじきの炒め煮	29. 3 25. 9 4. 19		ザーサイ チンゲンサイ <b>にんじん</b> 白菜	ひじき えび団子 さつま揚げ とり肉 <b>牛乳</b> さば
		28 (木)	ごはん 炒りどり ちくわチーズ磯辺揚げ ナムル	25. 9 26. 4 3. 38		さやいんげん ごぼう <b>たけのこ にんじん</b> ほうれん草 <b>もやし</b> <b>干ししいたけ</b>	とり肉 <b>牛乳</b> ちくわチーズ
		29 (金)	ごはん 白玉汁 白ごまあじフライ ふきの炒り煮 ふりかけ (野菜)	26. 7 24. 3 3. 12		ごぼう <b>にんじん ふき</b> みつば ふりかけ	さつま揚げ とり肉 <b>牛乳</b> あじ

※食材は、入荷の都合により変更する場合があります。



#### **今月の地場産品を紹介するベニ♪** 食材の中で、**太字が地場産品だベニ!**

### <県産品>

牛乳 卵 豚肉 豆腐 油揚げ えのきたけ マッシュルーム なめこ たけのこねぎ なす きゅうり 切干大根 わらび ふき 干ししいたけ 枝豆 なし

## <市産品>

ごはん(はえぬき一等米) もやし じゃがいも 玉ねぎ にんじん ぶどう ※年間を通して100%地場産は、米、牛乳、卵、大豆製品、もやしだべ二!

### |新製品のアレルギー(表示義務・推奨の27品目)情報

「たこメンチ」に含まれるアレルゲンは小麦、大豆です。

※成分やメーカーが変わった場合は、同じ製品名でもお知らせします。