

8月 給食献立表

令和2年

日	曜	主食	献立名	午後のおやつ	赤色の食品 骨・筋肉・血をつくる	黄色の食品 力と体温のもと	緑色の食品 身体の調子を整える
1	土	なめこうどん	なめこうどん・ウィンナーと野菜のカレー炒め・チーズ	パン・ゼリー	ウィンナー	うどん	なめこ・人参・キャベツ・もやし
3	月	ごはん	大根と麩の味噌汁・豚肉の生姜焼き・野菜のしらす和え	ラスク	豚肉・しらす	油	大根・玉ねぎ・キャベツ・人参
4	火	ごはん	キャベツと油揚げの味噌汁・ツナ入り卵焼き・ポテトサラダ	ホットケーキ	ツナ・鶏卵・ハム	じゃがいも・マヨネーズ	キャベツ・人参・きゅうり・いんげん
5	水	ごはん	豆腐とわかめの味噌汁・鱈の野菜あんかけ・納豆和え	フライドポテト	豆腐・鱈・納豆	片栗粉	人参・玉ねぎ・キャベツ・ほうれん草
6	木	中華丼	わかめスープ・中華煮・ツナサラダ	ピザトースト	豚肉・ツナ	ごま油・ドレッシング	えのき・玉ねぎ・人参・もやし
7	金	ごはん	しめじとほうれん草の味噌汁・鶏肉の乳麩焼き・だいこんサラダ	じゃこせんべい	鶏肉	ごま・油	しめじ・玉ねぎ・大根・きゅうり・ねぎ
8	土	野菜そうめん	野菜そうめん・ジャーマンポテト・チーズ	パン・ゼリー	鶏肉	そうめん・じゃがいも	白菜・人参・きゅうり・しいたけ
11	火	ごはん	里芋と大根の味噌汁・鮭の塩焼き・千草和え	蒸しパン	鮭	油	えのき・玉ねぎ・キャベツ・人参
12	水	ごはん	きぬさやと油揚げの味噌汁・和風ハンバーグ・土佐和え	みかんヨーグルト	豚肉	油	きぬさや・玉ねぎ・キャベツ・人参
13	木	スープスパゲティ	スープスパゲティ・豚肉と野菜の炒め物・チーズ	コッペパン	ベーコン・鶏卵	スパゲティ・オリーブオイル	しめじ・人参・ほうれん草・玉ねぎ
14	金	焼肉丼	かき玉汁・豚肉のスタミナ焼き・中華和え	ゼリー・せんべい	豚肉・鶏卵	ごま・ごま油	えのき・ねぎ・もやし・人参・きゅうり
15	土	オムライス	コーンと玉ねぎのスープ・フレンチサラダ・チーズ	ジャムパン	ウィンナー・鶏卵	ドレッシング	玉ねぎ・キャベツ・人参・きゅうり
17	月	他人丼	大根とふのりの味噌汁・豚肉の卵とじ・なめたけ和え	枝豆	豚肉・鶏卵	油	大根・玉ねぎ・えのき・ほうれん草
18	火	ジャムパン	コーンスープ・鶏肉のマスタード焼き・マカロニサラダ	五平餅風おにぎり	鶏肉・ハム	マカロニ・マヨネーズ	玉ねぎ・人参・きゅうり・コーン
19	水	ごはん	豆腐と麩の澄まし汁・鯖の味噌煮・さっぱり和え	フルーチェ	鯖・豆腐	油・砂糖	ねぎ・大根・きゅうり・人参
20	木	夏野菜カレー	夏野菜カレー・春雨サラダ・フルーツヨーグルト	豆腐パン	鶏肉	じゃがいも	セロリ・ズッキーニ・なす・人参
21	金	ふりかけごはん	玉ねぎとえのきの味噌汁・筑前煮・和風サラダ	ココアプリン	鶏肉・ちくわ	ドレッシング	ごぼう・れんこん・キャベツ・えのき
22	土	きつねうどん	きつねうどん・肉と野菜の中華炒め・チーズ	パン・ゼリー	豚肉	うどん・ごま	キャベツ・人参・ねぎ・もやし
24	月	ごはん	豆腐となめこの味噌汁・鮭の利休焼き・ゆかり和え	誕生日おやつ	鮭・豆腐	ごま・油	なめこ・ねぎ・キャベツ・ほうれん草
25	火	スタミナ丼	コーンのスープ・豚肉のスタミナ焼き・ナムル	お菓子・せんべい	豚肉	ごま・ごま油	玉ねぎ・もやし・人参・きゅうり
26	水	コッペパン	コンソメスープ・ラタトゥイユ・フレンチサラダ	お米せんべい	ウィンナー	ドレッシング	ズッキーニ・なす・パプリカ・きゅうり
27	木	スパゲティ	コーンクリームスパゲティ・鶏ささみと野菜の和え物	ニラチヂミ	ベーコン・鶏肉	スパゲティ	玉ねぎ・きゅうり・人参・もやし
28	金	ごはん	冬瓜と玉ねぎの味噌汁・厚焼き卵・野菜の磯和え	クッキー	鶏肉	油	冬瓜・玉ねぎ・人参・いんげん・白草
29	土	五目そうめん	五目そうめん・チーズポテト焼き	パン・ゼリー	鶏肉・ウィンナー	じゃがいも・そうめん	人参・いんげん・ねぎ・しいたけ
30	月	ごはん	大根とあおさの味噌汁・あんかけ卵焼き・野菜の胡麻和え	メープルマフィン	豚肉・鶏卵	ごま	大根・人参・キャベツ・ほうれん草
31	火	ごはん	はんぺんとしめじの澄まし汁・豚肉の味噌ダレ焼き・お浸し	かぼちゃケーキ	豚肉・はんぺん	油・砂糖	しめじ・玉ねぎ・白菜・人参



※ 毎日デザートがつきます。給食内容を変更する場合があります。どうぞご了承ください。
 ※ 給食のメニューをみて気になる食材がありましたらお気軽にご相談ください。