



平成27年度7月中学校給食予定献立表

三島市立錦田学校給食共同調理場

日	献 立 名	主に体の組織をつくる 食 品 群	主に体の調子を整える 食 品 群	主にエネルギーになる 食 品 群	エネルギー (kcal) たんぱく質 (g)
1 (水)	ご飯(麦)・牛乳	☆牛乳		☆精白米・麦	
	がんもの煮付け	豆腐	昆布	砂糖・大和いち	
	じゃがいもととうがんの煮物	鶏肉	人参	☆じゃがいも でん粉・砂糖	
	みそ汁	油揚げ・みそ	☆葉蔥	玉葱・なす	
2 (木)	のりふりかけ	のり		ごま	
	ご飯(麦)・牛乳	☆牛乳		☆精白米・麦	
	豆腐のチリソース	豚肉・豆腐 えび	人参	筍缶・干し椎茸 玉葱・グリンピース	
	ヘルシーサラダ		人参	きゅうり・キャベツ	722kcal 24.9g
3 (金)	牛乳かん	☆牛乳・粉寒天		パイン缶・みかん缶	
	ご飯(麦)・牛乳	☆牛乳		☆精白米・麦	
	魚の中華和え	さわら・大豆		筍缶・グリンピース	
	おひたし		☆小松菜	キャベツ・ホールコーン缶	774kcal 30.3g
6 (月)	みそ汁	豆腐・油揚げ・みそ	わかめ	玉葱	
	豚キムチ丼(麦)・牛乳	豚肉	☆牛乳	人参・にら	
	エビエキス(土井)			白菜キムチ・玉葱 もやし	
	しめじスープ	ベーコン		玉葱・キャベツ・☆しめじ	☆じゃがいも
7 (火)	お好み豆	大豆・きな粉			でん粉・砂糖
	【七夕献立】			☆精白米・麦	
	麦ご飯(麦)・牛乳	☆牛乳			
	星のコロッケ	豚肉・鶏肉		玉葱	じゃがいも・パン粉
8 (水)	鶏肉と大豆の煮込み	鶏肉・大豆	トマト さやいんげん	玉葱・☆しめじ れんこん	揚げ油 バター
	そうめん汁	鶏卵・かまぼこ	人参・☆葉蔥	大根・えのき茸	769kcal 24.7g
	七タゼリー			パイン缶・みかん缶	ゼリーの素
	かつおふりかけ	かつお			ごま
9 (木)	ご飯(麦)・牛乳	☆牛乳		☆精白米・麦	
	春巻き	鶏肉	人参・にら	キャベツ・玉葱・もやし	
	切り干し大根と豚肉の炒め物	豚肉・さつま揚げ	人参	切り干し大根・キャベツ もやし	でん粉・春巻きの皮
	ワンタンスープ	鶏肉	わかめ	チングンツアイ ☆葉蔥・人参	食物油 食物油 ごま油
10 (金)	のりの佃煮	のり			
	ご飯(麦)・牛乳	☆牛乳		☆精白米・麦	
	さばのカレーチーズ焼き	さば	チーズ		
	グリーンサラダ		人参	レタス・キャベツ きゅうり	砂糖
10 (金)	三島ばれいしょのボトフ	鶏肉	人参	玉葱・とうがん セロリー	食物油
	豆乳ココアプリン	ポークウィンナー			ごま油
	ご飯(麦)・牛乳	豆乳	☆牛乳・脱脂粉乳		835kcal 38.0g
	トンクトーフ	生揚げ・豚肉	人参	筍缶・干し椎茸 グリンピース	でん粉・砂糖
	中華コーンスープ	豆腐	☆葉蔥	玉葱・ホールコーン クリームコーン缶・☆しめじ	食物油 ごま油
	ヨーグルト		ヨーグルト		742kcal 30.8g

☆ 県内産の食材

日	献 立 名	主に体の組織をつくる 食 品 群	主に体の調子を整える 食 品 群	主にエネルギーになる 食 品 群	エネルギー (kcal) たんぱく質 (g)
13 (月)	ご飯(麦)・牛乳	☆牛乳		☆精白米・麦	
	いかの中華炒め	いか・みそ	さやいんげん 人参	でん粉・砂糖	食物油・ごま油 かき油
	ぶどう豆	大豆	昆布	砂糖	
	豆腐とチンゲンツアイの スープ	豆腐	チンゲンツアイ 人参	でん粉	
	加工小魚		小魚	砂糖	ごま
14 (火)	さくらご飯(麦)・牛乳	☆牛乳		☆精白米・麦	
	焼きししゃも	ししゃも			
	ひじきの炒め煮	大豆・さつま揚げ	ひじき	グリンピース	砂糖
	豚汁	豆腐・豚肉・みそ	人参・☆葉慈	玉慈・大根・ごぼう	食物油・ごま ☆じゃがいも・こんにゃく
	発酵乳		発酵乳		
15 (水)	ソフトめん・牛乳	☆牛乳		ソフトめん	
	カレーソース	豚肉・鶏肉	脱脂粉乳・チーズ	玉慈	☆じゃがいも・カレールウ
	ぎょうざ	豚肉		キャベツ	食物油 小麦粉
	エリンギソテー			キャベツ・☆エリンギ	でん粉
	みかんゼリー			玉慈・ホールコーン	バター
16 (木)	麻婆なす丼(麦)・牛乳	鶏肉・豚肉・みそ	☆牛乳	なす・玉慈・筍缶 干し椎茸	☆精白米・麦
	卵スープ	鶏卵・鶏肉		☆小松菜・人参	食物油 でん粉・砂糖
	アーモンドフィッシュ		小魚	玉慈・えのき茸	でん粉
17 (金)	ご飯(麦)・牛乳	☆牛乳		☆精白米・麦	
	魚の夏野菜ソース	さけ		トマト・ビーマン	玉慈・なす・ズッキーニ
	塩もみキャベツ			☆トマトソース	でん粉・砂糖
	ポテトスープ	ベーコン		人参	食物油 キャベツ
	冷凍みかん			玉慈	オリーブ油 じゃがいも
21 (火)	元気丼(麦)・牛乳	豚肉・鶏卵	☆牛乳	ごぼう・大根・玉慈	パン・パン粉・砂糖
	みそ汁	油揚げ・みそ		☆葉慈	食物油 ☆しめじ
	りんごゼリー		粉寒天	りんごシュース・りんご缶	じゃがいも 砂糖
22 (水)	ハンバーガー・牛乳 (パン・煮込みハンバーグ・ソース)	豚肉・鶏肉	☆牛乳	玉慈	パン・パン粉・砂糖
	蒸しキャベツ			人参	食物油 キャベツ
	コーンスープ		☆牛乳・チーズ	玉慈・クリームコーン	☆小麦粉
	スライスチーズ		脱脂粉乳	ホールコーン・グリンピース	バター 食物油
23 (木)	【 ふるさと給食の日 】				
	ご飯(麦)・牛乳		☆牛乳		☆精白米・麦
	夏野菜カレー	豚肉	脱脂粉乳 チーズ	かぼちゃ トマト・人参	食物油 玉慈・なす グリンピース
	福神漬け				じゃがいも カレールウ
	フレンチサラダ			人参	福神漬け キャベツ・きゅうり ホールコーン缶
	すいか				砂糖
				☆すいか	食物油

【 お知らせ 】

☆ 県内産の食材

- ◆ 今月の給食回数は、16回の予定です。



学校給食で使用している小松菜は三島市山田地区の杉本正博さん、じゃがいもは杉山久雄さん、しめじは川原ヶ谷地区の長谷川健一さん、葉慈は小沢地区の山田貴臣さんの畑で栽培されたものです。

トマトソースは、三島ときめき連絡協議会トマトグループの皆さんのが栽培されたトマトを加工したものを使用しています。すいかは、函南町の甘くて美味しい「平井のすいか」を使用します。

9日に使用する三島ばれいしょは、JA教育活動事業により無償提供していただきます。
地元で収穫された地場産物を沢山食べましょう。