

8月の予定献立表



令和2年度

志木市立志木第二中学校

日	曜	献立名			エネルギー	たんぱく質	主に体をつくる食品 牛乳・肉・魚・豆類・海藻など	主に力や熱になる食品 米・パン・麺・砂糖・油など	主に体の調子を整える食品 野菜・果物・きのこなど
		主食	飲物	おかず	kcal	g			
19	水	始業式							
20	木	ズッキーニ入りドライカレー 	牛乳 	サイダー入りフルーツミックス	812	20.9	牛乳 豚肉	米 おおむぎ 小麦粉 サラダ油 有塩バター	しょうが にんにく すりおろしりんご ズッキーニ みかん缶
21	金	ルーローハン 	牛乳 	豚肉と野菜のスープ	805	29.0	牛乳 豚肉 うすらの卵 鶏肉 鶏がら	米 おおむぎ 三温糖 サラダ油 ごま油	葉ねぎ 小松菜 人参 チンゲン菜 しょうが 白菜 ねぎ
24	月	ご飯 	牛乳 	鰯のごまつけ焼き こんにゃくとハスの炒め物 しめじと野菜の味噌汁	635	29.7	牛乳 あじ 油揚げ 白味噌	米 おおむぎ 三温糖 糸こんにゃく 白ごま サラダ油	人参 れんこん 大根 ほんしめじ ねぎ
25	火	ジャージャー麺 	牛乳 	梨1/4	802	31.6	牛乳 豚肉 彩花味噌(赤) 八丁味噌	蒸し中華麺 三温糖 でんぷん サラダ油 ごま油	青ピーマン 人参 しょうが にんにく ねぎ 筍 梨 ブラックマッペもやし
26	水	豚肉とえんどうの生姜焼き丼 	牛乳 	スタミナきゅうり	679	29.3	牛乳 豚肉	米 おおむぎ 三温糖 サラダ油 ごま油 ごま	しょうが にんにく 玉ねぎ きゅうり さやえんどう ブラックマッペもやし
27	木	麦ごはん 	牛乳 	山賊焼き ほうれん草とじゃこの炒め物 夏野菜の味噌汁	663	33.7	牛乳 ちりめんじゃこ 鶏肉 赤味噌 白味噌	米 おおむぎ サラダ油	ほうれん草 さやいんげん 人参 ブラックマッペもやし にんにく カーネルコーン
28	金	チンジャオロース丼 	牛乳 	夏野菜の中華スープ	762	31.0	牛乳 豚肉 鶏肉 鶏がら 皮むき枝豆	米 三温糖 でんぷん サラダ油	にんにく しょうが 筍 ズッキーニ 干し椎茸 カーネルコーン 青ピーマン
31	月	黒パン 	牛乳 	鶏肉のバーベキュー焼き 夏野菜のポトフ	733	30.9	牛乳 鶏肉 無塩せきベーコン 鶏がら	黒パン 三温糖 じゃがいも	人参 しょうが にんにく すりおろしりんご キャベツ ねぎ ズッキーニ



*都合により献立を変更することがあります。

★毎月19日は「食育の日」です。この日はご家族で、食事についてお話ししてみませんか？

★今月の給食費の口座引き落としは、8月27日(木)です。前日までに、ご入金をよろしくお願い致します。

森乳業からお知らせ

2学期の給食開始が早まったことに加え、元々夏場の牛乳の生産が少なく供給が厳しい状況です。そのため、以下の期間に代替としてLL牛乳を提供とさせていただきます。

提供期間：2020年9月4日(金)～2020年9月11日(金)までの6日間です。

LL牛乳とは

通常提供している牛乳は殺菌温度を120℃～130℃で紙容器等に入れられています。

LL牛乳のLLはロングライフの略で賞味期限をのばすため、殺菌温度を130℃～150℃にしています。容器は光と空気の遮断をするために紙容器にアルミ箔を塗り合わせたものを使用し常温保存可能な牛乳です。通常のものと同品質上、違いはありません。

給食では納品後、冷蔵庫で冷やしたものを提供いたします。

