

8月 中学校給食献立表



目標
環境を整えて食事をしよう

大府市立大府南中学校

日 曜	献立名	体を作る		体の調子を整える		エネルギーになる		エネルギー (kcal) たんぱく質 (g)
		1群	2群	3群	4群	5群	6群	
3 月	白飯 牛乳		牛乳			米		732
	焼きなすの肉味噌かけ	豚肉 鶏レバー みそ			なす しょうが	砂糖	米油	
	けんちん汁	鶏肉 豆腐 油揚げ		にんじん ねぎ	ごぼう だいこん 干しいたけ ねぎ			
	ももゼリー				もも	砂糖		
4 火	白飯 牛乳		牛乳			米		826
	鯖の塩麹焼き	さば						
	じゃがいもと玉ねぎのみそ汁	豆腐 油揚げ みそ	わかめ	にんじん ねぎ	玉ねぎ ねぎ	じゃがいも		
	冷凍みかん				みかん			
5 水	麦ご飯 牛乳		牛乳			米 大麦		750
	カレーライス	豚肉	牛乳	にんじん	玉ねぎ	じゃがいも		
	野菜とツナのソテー	ツナ		赤ピーマン	ズッキーニ コーン キャベツ		オリーブ油	
	ミニトマト(2個)			ミニトマト				
6 木	中華めん 牛乳		牛乳			中華めん		742
	ピリ辛ラーメンスープ	豚肉 みそ		にんじん ねぎ	玉ねぎ もやし ねぎ キムチ漬け		ごま油	
	肉団子の甘酢あんかけ(5~6個)	牛肉 豚肉 鶏肉 大豆		赤ピーマン	玉ねぎ	砂糖 でんぷん パン粉	米油	
	豆乳デザート	豆乳				砂糖	油	
7 金	くろロールパン 牛乳		牛乳			パン		867
	鶏肉のレモンソースかけ	鶏肉			レモン果汁	砂糖		
	チリコンカン	豚肉 白いんげん豆 大豆		にんじん トマト パセリ	玉ねぎ セロリ	じゃがいも 砂糖	オリーブ油	
	発酵乳		発酵乳					

夏季休業 8/8(土)~8/20(木) 8/21(金)給食なし

24 月	白飯 牛乳		牛乳			米		841
	鮭のカレーマヨネーズ焼き	さけ					マヨネーズ	
	夏野菜のみそ汁	豚肉 豆腐 油揚げ みそ	わかめ	かぼちゃ ねぎ にんじん	なす ねぎ			
	フローズンヨーグルト		フローズンヨーグルト					
25 火	サンドイッチバンズパン 牛乳		牛乳			パン		842
	ハンバーグのサルサソースかけ	牛肉 豚肉 鶏肉		ピーマン トマト	玉ねぎ	パン粉 砂糖 でんぷん		
	野菜のスープ煮	フランクフルト		にんじん	玉ねぎ ズッキーニ 枝豆 コーン	じゃがいも		
	キャベツの塩レモンソテー				キャベツ レモン果汁		米油	
26 水	麦ご飯 牛乳		牛乳			米 大麦		775
	焼きぎょうざ(3個)	豚肉		にら	キャベツ 玉ねぎ	小麦粉 パン粉 でんぷん		
	八宝菜	豚肉 いか えび うずら卵		にんじん チンゲンサイ	玉ねぎ たけのこ はくさい しょうが 干しいたけ	でんぷん	ごま油	
	巨峰(3個)				巨峰			
27 木	白飯 牛乳		牛乳			米		771
	いわしのしょうが煮	いわし			しょうが	砂糖 でんぷん		
	沢煮碗	豆腐 豚肉 油揚げ		にんじん ねぎ	干しいたけ ねぎ だいこん			
	青りんごゼリー(2個)				りんご	砂糖		
28 金	わかめご飯 牛乳		わかめ 牛乳			米		764
	大豆と豆腐のフライ	魚すり身 大豆 豆腐		にんじん	玉ねぎ 干しいたけ	パン粉 でんぷん	菜種油 ごま	
	ビーフ汁	鶏肉		にんじん こまつな にら	えのきたけ 玉ねぎ もやし	ビーフン		
	かぼちゃのプリン	豆乳		かぼちゃ		砂糖	油	
31 月	白飯 牛乳		牛乳			米		798
	しゅうまい(2個)	たらすり身 豚肉 鶏肉			玉ねぎ	小麦粉 パン粉 でんぷん	ごま油	
	マーボー豆腐	豚肉 鶏レバー 豆腐 みそ		にんじん ねぎ	しょうが 玉ねぎ ねぎ	砂糖 でんぷん	ごま油	
	もやしと青菜の炒め物			チンゲンサイ 赤ピーマン	もやし		米油	

【今月の愛知県産の野菜・くだもの】

かぼちゃ・こまつな・セロリ・玉ねぎ・チンゲンサイ・ねぎ・
なす・ミニトマト・巨峰



おぶちゃんマーク
愛知県の地場産物使用日
26日(水) 巨峰



平均値	792
	31.6
基準値	810
	33.0

大府市のホームページで【学校給食でお勧めレシピ】として栄養教諭や給食調理員がお勧めするレシピを掲載しています。
是非、ご覧いただき、家庭でもお試しください。

・物資の都合により献立を変更することがありますので、ご了承ください。 ・献立について不明な点は、各学校までお問い合わせください。