



# 予定献立(8/20~8/31)



もみじの丘小

月	火	水	木	金
<b>20</b> 横割パンズパン キャロットポタージュ ハンバーグ (照り焼きソース) 小松菜サラダ <small>ベーコン・人参・玉ねぎ・じゃがいも・小麦粉・牛乳・バター・チーズ・スキムミルク・豆乳・牛肉・豚肉・パン粉・卵・牛乳・パン粉・玉ねぎ・菜種油/小松菜・ハム(卵)・春雨・ひじき・ごま油</small>	<b>21</b> ごはん 豆腐の中華煮 揚げポークシュウマイ ナムル <small>白米/豆腐・豚肉・えび・人参・玉葱・たけのこ・干し椎茸・木目・生姜・にんにく・ごま油/豚肉・鶏肉・牛肉・でん粉・ル部状大豆たん白・小麦粉・菜種油/ほうれん草・もやし・人参・ごま油・ごま</small>	<b>22</b> ソフト冷麦 冷麦 厚揚げの味噌炒め くだもの <small>ソフト冷麦/油揚げ・干し椎茸・つと・きゅうり・長ねぎ/厚揚げ・豚肉・こんにゃく・メンマ・人参・さやいんげん・味噌・ごま/すいか</small>	<b>23</b> わかめごはん 味噌汁 豚肉の パーベキューソース <small>胚芽米・大麦・炊き込みわかめ・ごま/厚揚げ・味噌・小松菜/豚肉・小麦粉・片栗粉・菜種油・生姜・玉ねぎ・にんにく</small>	<b>24</b> ごはん 野菜カレー あさりの カリッとサラダ <small>白米/豚肉・玉葱・人参・かぼちゃ・小麦粉・なす・さやいんげん・りんご・セロリ・生姜・しめじ・にんにく・サラダ油/あさり・小麦粉・生姜・片栗粉・きゅうり・キャベツ・ごま油・ごま</small>
始業式				
<b>27</b> ごぼうピラフ 豆腐ナゲット (ケチャップソース) フルーツサワー <small>胚芽米・大麦・バター・ベーコン・ごぼう・玉ねぎ・人参・コーン/豆腐・鶏肉・玉ねぎ・卵・片栗粉・菜種油・ケチャップ/果物缶詰(みかん・パイナップル・洋梨・夏みかん)・ヨーグルト</small>	<b>28</b> 和風そばろごはん にらたまスープ さんまスパイス揚げ くだもの <small>白米/鶏肉・豆腐・切干大根・干し椎茸・ひじき・ごぼう・人参・ごま・生姜/卵・豆腐・にら/さんま・生姜・にんにく・片栗粉・小麦粉・カレー粉・菜種油</small>	<b>29</b> ソフトラーメン ピリカラ 冷やしラーメン きなこポテト くだもの <small>ソフト冷やしラーメン/ハム(卵)・人参・きゅうり・コーン・玉ねぎ・生姜・にんにく・すりごま・味噌・豆板醤・ラー油・ごま油/じゃがいも・菜種油・きな粉/すいか</small>	<b>30</b> 角食 塩ワントンスープ 白花豆コロッケ 茹でとうもろこし みかんジャム <small>ワントン・豚肉・人参・もやし・メンマ・にんにく・生姜・サラダ油/白花豆・乾燥マッシュポテト・砂糖・バター・脱脂粉乳・パン粉・米粉・小麦粉・菜種油/とうもろこし/みかん・糖類・ゲル化剤</small>	<b>31</b> ごはん 味噌けんちん汁 鮭ザンギ のりとあさりの佃煮 <small>白米/鶏肉・とうもろこし・こんにゃく・人参・大根・ごぼう・サラダ油・味噌/鮭・生姜・にんにく・卵・ごま・片栗粉・菜種油/海苔・あさり・ひじき・醤油・水飴</small>
1・2年生校外学習 (給食なし)			6年生ころの劇場 (給食なし) ☆フードリサイクル とうもろこし	



☆牛乳(200cc)は毎日つきます。

☆給食で使用する主な食材を掲載しています。調味料など少量のものは表示しないものもあります。(献立材料欄の/は、献立の区切りです。)

☆価格や市場の状況により、使用する食材(特に青果物)が変更となる場合もありますのでご了承ください。

★海産物全般(カラフトししゃも、塩わかめ、しらす干しなど)には、えび等の甲殻類の混入あるいは付着している可能性があります。

★かれいから揚げなど、魚を丸ごと食べるものについては魚卵の混入の可能性がります。

7月5日(木)のPTA主催の食指導研修会には14名の参加がありました。お忙しい中、お集まりいただき、ありがとうございました。

食指導研修会が開催されました。

☆当日のメニュー「牛乳・ほうれん草ピラフ・うの花コロッケ・フルーツカクテル」☆  
当日行ったアンケートの結果をお知らせします。

	量はどうか?			味はどうか?		
	多い	よい	少ない	濃い	よい	うまい
ほうれん草ピラフ	8%	77%	15%	0%	77%	23%
うの花コロッケ	0%	85%	15%	0%	100%	0%
フルーツカクテル	0%	93%	7%	0%	100%	0%

※量は、高学年の分量で食べました。

★食べてみたい給食メニューは?

パスタ・・・4名、ラーメン・・・2名、エスカロップ・・・2名、その他(スープカレー、ピピンノなど)

★ご意見や、ご感想をありがとうございました。一部を紹介します。

・子どもたちの食育内容を知ることができました。

・子どもたちが苦手なうの花、ひじきをコロッケにするのはとても参考にりました。

これからも安全で美味しい給食作りを心掛けていきます。人気のメニューについては、給食だよりなどでレシピをご紹介します。また、札幌市学校給食栄養士のホームページにも、いろいろな給食レシピを掲載していますので、ぜひご覧ください。(札幌市学校給食栄養士会 <http://s-eiyou.com/>)

