

8月 予定こんだて (中学校)

当別町学校給食センター
TEL : 22-4401
FAX : 22-4402

献立名		食 材		
		熱やエネルギーのもと	からだ(肉・骨・血)をつくる	からだの調子を整える
22 (金)	夏野菜カレー	ごはん じゃがいも バター	豚肉 大豆 牛乳	玉ねぎ スズキニ 人参 トマト にんにく チャツネ(りんご レーズン) ルウ(パナナ りんご)
	キャベツとコーンの サラダ			キャベツ きゅうり コーン 人参
	すいか			すいか
	844kcal 25.9g 21.5g 3.2g			
25 (月)	スタミナピリ辛 肉味噌丼	ごはん ごま油 砂糖	豚挽き肉 みそ	玉ねぎ 枝豆 コーン ピーマン 赤ピーマン 生姜 にんにく
	中華スープ		豆腐 わかめ	チンゲン菜 人参 長ねぎ えのき茸
	大根サラダ	油 砂糖	ツナ	大根 きゅうり 人参
	751kcal 29.7g 20.2g 3.7g			

献立名		食 材		
		熱やエネルギーのもと	からだ(肉・骨・血)をつくる	からだの調子を整える
27 (水)	ごはん	ごはん		
	野菜の味噌汁	じゃがいも	油揚げ みそ	キャベツ 大根 人参 長ねぎ
	いわしの生姜煮		いわし	生姜
	五目きんぴらごぼう	ごま油 砂糖	ひじき	ごぼう 人参 ピーマン こんにゃく
28 (木)	コッペパン	パン		
	トマトとレタスのスープ	オリーブ油 でん粉	豚肉	レタス 玉ねぎ 長ねぎ トマト
	白花豆コロッケ	じゃがいも 菜種油 バター パン粉(卵なし)	白花生	
	ペネポロネーゼ	パンネ 砂糖 油	豚挽き肉	玉ねぎ ピーマン 人参
29 (金)	ごはん	ごはん		
	豆腐ともずくの味噌汁		豆腐 もずく みそ	長ねぎ 人参
	ザンギ	小麦粉 でん粉 菜種油	鶏肉	生姜 にんにく
	ごぼうサラダ	マヨネーズ ごま		ごぼう 人参 コーン

26 (火)	完熟トマトの ミートソーススパゲティ	スパゲティ 油 砂糖 小麦粉	豚挽き肉 大豆	トマト 玉ねぎ 人参 ピーマン 生姜 にんにく
	夏野菜の重ね焼き		鶏肉 チーズ	ズッキーニ なす かぼちゃ
	とうもろこし			とうもろこし
	848kcal 40.1g 24.4g 5.9g			

☆牛乳は毎日つきます。
☆都合により献立の一部を変更する場合があります。
☆魚には骨がある場合があります。お箸で確認してよく噛んで食べましょう。
☆給食費口座引き落とし日は、9/1(月)です。
※太字は、当別町産です。

◆ お知らせ ◆
○卵・ナッツ類が含まれているものに関しては、食材の欄に記載しています。
○この献立表には、加工品と調味料の一部に含まれるアレルギー物質について表示されていません。詳しくは給食センターまでお問い合わせください。

もぐもぐだより 令和7年度8月号

今月のとべっこランチ

8月の「とべっこランチ」は、26日の予定^{よてい}です。お友だちや先生と楽しく食^{とも}べてくだ^{せんせい}さいね。た

完熟トマトの
ミートソーススパゲティ



ミートソースに当別町産完熟トマト^{とうべつちょうさんかんじゅく}を使^{つか}います。トマトは加熱^{かねつ}すると、甘^{あま}みが増^ますといわれています。お大^{おお}きな釜^{かま}で約30分間、時間^{ふんかん}を^{じかん}かけてじっくり煮込^{にこみ}みます。

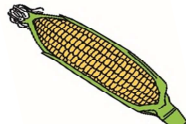
26日の給食メニュー

完熟トマトの
ミートソーススパゲティ
夏野菜の重ね焼き
とうもろこし
牛 乳

当別の魅力^たが
詰^あまった給食です！



とうもろこし



とうもろこしの収穫^{しゅうかく}は、8月中旬^{がつちゅうじゅん}がピークです。給食には、1番甘^{きゅうよく}みが強い朝^{あさ}もぎ^{しやう}を使用^しします。給食センターで皮^{かわ}をむいて茹^ゆでてい^います。収穫^{しゅうかく}してから時間^{じかん}が経^たつと、どん^{あま}どん甘^{あま}みが減^へってしまうそ^そうです。