



# 8月予定献立表



## 31日 月曜日

(主菜・主食)・サーモンのちらしずし  
(すしめし)  
(副菜)・チキンとキャベツのあえもの  
(汁物)・なめこと豆腐のおみそしる  
・ぎゅうにゅう

サーモンのちらし寿司	チキンとキャベツの和え物
<ul style="list-style-type: none"> <li>・サーモン</li> <li>・食塩</li> <li>・枝豆</li> <li>・荀</li> <li>・蓮根</li> <li>・人参</li> <li>・でん粉</li> <li>・砂糖</li> <li>・菊花</li> <li>・寿司飯</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・鶏肉</li> <li>・白ねぎ</li> <li>・食塩</li> <li>・生姜</li> <li>・玉ねぎ</li> <li>・キャベツ</li> <li>・アスパラ</li> <li>・人参</li> <li>・和辛子</li> </ul>
<b>なめこと豆腐のお味噌汁</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・豆腐</li> <li>・なめこ</li> <li>・三つ葉</li> <li>・だし昆布</li> <li>・だしかつお</li> <li>・いりこだし</li> <li>・味噌</li> </ul>	
主菜: 鮭、小麦、大豆	副菜: 鶏、大豆 汁: 大豆
低学年 エネルギー 575kcal たんぱく質 23.8g 脂質 18.7g	
中学年 エネルギー 676kcal たんぱく質 28.0g 脂質 22.0g	
高学年 エネルギー 777kcal たんぱく質 32.2g 脂質 25.3g	



ワールドウィークのはじまりは、和食(わしょく)の「ちらしずし」です。  
お祝(いわ)いの料理(りょうり)で、歓迎(かんげい)のきもちを表(あらわ)します。  
和食をたべなれないひとや、宗教(しゅうきょう)で食(た)べられないものがあるひとと  
一緒(いっしょ)にたべやすいよう、食材(しょくざい)や味付(あじつ)けに  
工夫(くふう)しています。

みんなでたのしくたべてくださいね。

暑(あつ)さに負(ま)げず、しっかり食(た)べて、げんきにすごしましょう。



※原材料は、天候不順、感染症、家畜病等の調達事情により、変更する可能性があります。  
※コンタミネーションとは、原材料には使用していないけれど、別製品の製造工程で同じラインを使う食材のことを言います。  
※料理ごとのアレルギー表示をしていますが、同じ調理室内で作っております。また、調理器具は洗った上で使い回しています。  
※給食のご飯は、国産のお米を使用しています。現在は主に滋賀県、福井県、石川県、富山県産です。