

日	曜	献立名	材料	日	曜	献立名	材料	日	曜	献立名	材料	日	曜	献立名	材料
---	---	-----	----	---	---	-----	----	---	---	-----	----	---	---	-----	----

令和8年度



小学校(Bコース)

こんだてひょう

【 8月の平均栄養価 】

	エネルギー	たんぱく質	脂質	塩分
小学校	665kcal	26.4g	20.9g	2.80g
中学校	772kcal	29.4g	22.7g	3.25g

食育もくひょう
夏の食事について考えよう

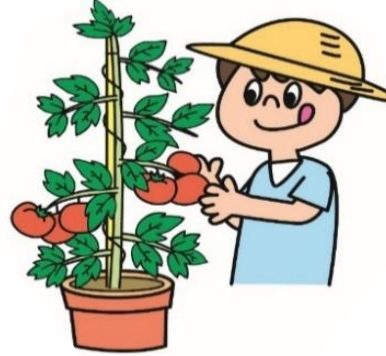
給食もくひょう
給食の前にはきちんと
手を洗おう



♪牛乳(お茶)は、毎日つきます。
♪はしは、毎日持参しましょう。
♪食材の都合により献立の内容が一部変わることもあります。
♪マークの日はスプーンがつきます。
♪ごはんにおこげが入っている場合があります。
♪魚には、骨が入っている場合があります。
気をつけて食べてください。
※アレルギーに関しては、必要な方に
原材料配合表をお渡ししています。
そちらをご確認ください。

今月の地場産物

米・米粉・小麦粉
玉ねぎ・きゅうり・ズッキーニ
人参・長ねぎ・白菜・ピーマン



やさいのおいしい季節です♪

たまねぎ



岩見沢の代表野菜！
血の流れを良くして、
元気な体づくりを助け
てくれるよ！

岩見沢産

トマト



夏の太陽のめぐみ
いっぱい夏の野菜。
ビタミンたっぷり、
元気が出るよ！

なす



体を冷やしてくれ
る効果が夏バテ予
防にバッチリ！
夏野菜カレーに
入っているよ！

きゅうり



水がわりに、
からだを冷やす
夏にぴったりの
野菜だよ！

岩見沢産

24	月	ごはん	精白米(岩見沢産なつぼし)	25	火	コッペパン	小麦粉(岩見沢産キタノカオリ)	26	水	ごはん	精白米(岩見沢産なつぼし)	27	木	ごはん	精白米(岩見沢産なつぼし)	28	金	ごはん	精白米(岩見沢産なつぼし)
		さつま汁	さつまいも、玉ねぎ 長ねぎ、みそ、酒 だし昆布、かつおだし			コーンポタージュ	ホールコーン、玉ねぎ クリームコーン、牛乳 生クリーム、有塩バター コンソメ、こしょう 鶏がらスープ、塩 コーンポタージュの素			すいとん汁	すいとん、油揚げ 玉ねぎ、ごぼう、長ねぎ しょうゆ、塩、酒、みりん だし昆布、かつおだし			夏野菜カレー	鶏もも肉、玉ねぎ、人参 なす、ズッキーニ じゃがいも、ローリエ オールスパイス、にんにく しょうが、トマトケチャップ 米油、ウスターソース チャツネ、カレールウ 赤ワイン、鶏がらスープ			すまし汁	厚揚げ、玉ねぎ、えのきたけ 長ねぎ、しょうゆ、酒、みりん 塩、だし昆布、かつおだし
		さんまのしょうが煮	さんまのしょうが煮			かぼちゃひき肉フライ	かぼちゃひき肉フライ キャノーラ油			鶏肉の塩だれ焼き	鶏もも肉、塩だれ 塩、こしょう			野菜の回こんだて	福神漬			福神漬	みそカツ
エネルギー598kcal	ひじきの炒め煮	しらたき、人参、豚もも肉 ひじき、米油、みりん 三温糖、酒、しょうゆ 塩、かつおだし	エネルギー741kcal	ピーマンの炒めもの	ベーコン、人参、青ピーマン 米油、スープストック 塩、こしょう	エネルギー624kcal	おかかあえ	もやし、人参 かつお節、しょうゆ	エネルギー665kcal	レモンゼリー	レモンゼリー	エネルギー753kcal	切干大根の炒めもの	切干大根、人参、さつま揚げ 米油、みりん、三温糖、酒 しょうゆ、かつおだし					

8月31日は
野菜の日♪



太陽をたくさん浴びて元気に育った夏野菜を
たくさん食べて、たのしい夏をすごしてね！

いただきます！の前に



毎日手洗い

