

2020年(令和2年)8月分

学校給食献立表(小学校)第1地区

※除去食対応する献立には◇マークを記しています。
 ※食物アレルギー対応として、ご希望される方には「学校給食用物資配合表」を配布しております。必要な方は各学校までお申し出ください。

日・曜	18日・火	19日・水	20日・木	21日・金	24日・月	25日・火	
献立名	まるがたパン ぎゅうにゅう ◇うずらたまごのスープ ピザソース	ごはん ぎゅうにゅう あじつけのり とうがんスープ キムチいろいろやさいいため	コッペパン ぎゅうにゅう やさいスープ じゃがいもちゅうがいため りんごヨーグルト	ごはん ぎゅうにゅう わかめスープ だいずいりドライカレー	ごはん ぎゅうにゅう ◇たまごいりもずくじる いためなっとう きざみたくあん	コッペパン ぎゅうにゅう はるさめとレタスのスープ ポークビーンス	
材料名および使用量(g)	うずら卵◆ 25 ○ 鶏肉 15 ○ 酒 0.5 △ にんじん 20 △ たまねぎ 20 △ 干しいたけ 0.3 △ もやし 10 △ ねぎ 3 △ うすくちしょうゆ 4 △ こいくちしょうゆ 3 △ 塩 0.1 △ こしょう 0.01 △ けずり節 2 △ 水 100 △	味付けのり 1袋 ○ 鶏肉 15 ○ 酒 0.5 △ とうがん 30 △ 豆腐 20 △ にんじん 10 △ たまねぎ 20 △ 干しいたけ 0.3 △ ねぎ 4 △ うすくちしょうゆ 0.1 △ こいくちしょうゆ 0.1 △ 塩 0.1 △ こしょう 0.01 △ けずり節 2 △ 水 100 △	ベーコン 10 ○ 調理ワイン 0.5 △ マッシュルーム 5 △ たまねぎ 20 △ ピーマン 3 △ にんにく 0.3 △ オリーブオイル 1 △ ケチャップ 10 △ トマトピューレ 18 △ 砂糖 0.5 △ 塩 0.1 △ こしょう 0.03 △ オレガノ 0.01 △	ベーコン 10 ○ 酒 0.5 △ じゃがいも 40 △ にんじん 10 △ ピーマン 5 △ しょうが 0.5 △ 綿実油 0.5 △ 塩 1.5 △ 砂糖 3 △ こしょう 0.1 △ ウスターソース 0.01 △ ごま油 0.5 △ ごま 1 △ りんご(シロップ漬) 25 △ ヨーグルト 35 △ 砂糖 0.5 △	鶏肉 15 ○ 酒 0.5 △ わかめ(塩蔵) 3.5 △ にんじん 10 △ たまねぎ 25 △ かまぼこ 20 △ えのきたけ 8 △ ねぎ 3 △ うすくちしょうゆ 4 △ こいくちしょうゆ 0.2 △ 塩 0.1 △ こしょう 0.01 △ でんぶん 0.01 △ けずり節 2 △ 水 120 △	卵◆ 30 ○ もずく 10 ○ にんじん 10 △ たまねぎ 25 △ かまぼこ 5 △ しめじ 6 △ みつば 3 △ うすくちしょうゆ 4 △ うすくちしょうゆ 0.2 △ こいくちしょうゆ 0.2 △ 塩 0.1 △ 本みりん 0.5 △ でんぶん 0.5 △ けずり節 2 △ 水 100 △	はるさめ 7 ○ 鶏肉 15 ○ 酒 0.5 △ にんじん 10 △ たまねぎ 10 △ もやし 10 △ 干しいたけ 0.3 △ レタス 10 △ うすくちしょうゆ 4 △ こいくちしょうゆ 0.2 △ 塩 0.1 △ ごしょう 0.01 △ けずり節 2 △ 水 110 △
エネルギー/蛋白質	537kcal / 20.2g	532kcal / 20.4g	616kcal / 20.1g	543kcal / 21.5g	574kcal / 22.5g	541kcal / 21.3g	

日・曜	26日・水	27日・木	28日・金	31日・月
献立名	ごはん ぎゅうにゅう チキンカレー キャベツときゅうりのごまサラダ	コッペパン ぎゅうにゅう フォー にらじゃが れいとうも	とうもろこしごはん ぎゅうにゅう あじつけのり なめこじる きりぼしだいこんのもの	ごはん ぎゅうにゅう あじつけのり ぼちる さばのみそに
材料名および使用量(g)	鶏肉 30 ○ 調理ワイン 1 △ にんじん 20 △ たまねぎ 50 △ じゃがいも 50 △ しょうが 0.5 △ にんにく 0.2 △ 綿実油 0.5 △ カレー粉 0.8 △ 小麦粉 7 △ バター 4 △ 綿実油 3 △ スープベース(丸鶏) 15 △ ウスターソース 4.5 △ ケチャップ 1.5 △ こいくちしょうゆ 0.4 △ 砂糖 0.2 △ 塩 1 △ こしょう 0.01 △ 水 85 △	ビーフン(平めん) 8 △ 鶏肉 20 ○ 酒 0.5 △ にんじん 10 △ たまねぎ 20 △ もやし 15 △ 干しいたけ 0.3 △ ねぎ 3 △ うすくちしょうゆ 4 △ こいくちしょうゆ 0.2 △ 塩 0.1 △ こしょう 0.01 △ スープベース 10 △ 水 100 △	精白米 70 △ 水 90 △ とうもろこし 30 △ 塩 0.6 △ 酒 0.2 △ アルファー化米(うるち米) 50 △ アルファー化米(もち米) 20 △ 水 30 △ とうもろこし 0.6 △ 酒 0.2 △ なめこ 10 △ 豆腐 30 △ にんじん 10 △ たまねぎ 20 △ うす揚げ 4 △ ねぎ 3 △ みそ 11 △ けずり節 5 △ 水 110 △	味付けのり 1袋 ○ そうめんばち 7 ○ かまぼこ 4 ○ うす揚げ 4 ○ にんじん 10 △ たまねぎ 15 △ じゃがいも 0.3 △ 干しいたけ 30 △ ねぎ 3 △ うすくちしょうゆ 3 △ こいくちしょうゆ 0.2 △ だし昆布 0.5 △ けずり節 3 △ 水 120 △
エネルギー/蛋白質	637kcal / 20.4g	559kcal / 20.8g	551kcal / 21.1g / 563kcal / 21.2g	647kcal / 26.3g

令和2年度の口座振替等のスケジュールと金額

実施月	実施回数(上限)	支払額(円)	口座振替日(支払期限)
4月	臨時休業のため学校給食費はなし		
5月			
6月	12	2,760	7月15日
7月	21	4,830	8月17日
8月	10	2,300	10月15日
9月	20	4,600	
10月	22	5,060	11月16日
11月	19	4,370	12月15日
12月	18	4,140	1月15日
1月	17	3,910	2月15日
2月	18	4,140	3月15日
3月	15	3,450	4月15日

※給食1食当たりの単価:230円
 ※上記表の学校給食実施回数は、当月に実施可能な学校給食の上限回数を記載しています。校外活動等で実施回数が変更となる場合があります。

● 学校給食課からのお知らせ ●
 今年度の小学校食費アレルギー除去食対応による児童への減額徴収額が確定しました。
 牛乳:56円/個 パン:46円/個 米飯:28円/食 (低・中・高学年同額)

○…あかいろのしよくひん(おもにからだをつくるものになるしよくひん) □…きいろのしよくひん(おもにエネルギーのもとになるしよくひん) △…みどりいろのしよくひん(おもにからだのちようしをとどるものになるしよくひん) ※上記材料は、天候等により急ぎ変更する場合があります。 平均栄養摂取量 エネルギー574kcal たんぱく質21.5g