

2020年(令和2年)8月分 学校給食献立表(中学校)第2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	チキンライス ○もずくと卵のスープ セロリーの中華炒め	小型パン 牛乳 焼きうどん ひじきサラダ	米飯(夏減量) 牛乳 ばち汁 さんまの商煮 ひじきのふりかけ	コッペパン 牛乳 ○うずら卵スープ じゃがいも中華炒め ぶどうかん	麦入りごはん 牛乳 キーマカレー ごまじゃこサラダ	ひじき五目ご飯 牛乳 かぼちゃの味噌汁 ◇高野豆腐の卵とじ
材料名および使用量(g)	アルファ化米(うるち米) 70 □ 鶏肉 25 □ 調理ワイン 0.5 △ たまねぎ 10 △ にんじん 10 △ マッシュルーム 5 □ 綿実油 1 □ 塩 0.3 □ こしょう 0.01 △ ケチャップ 25 △ ウスターソース 3 △ スープベース 5 △ 水 105 □	うどん(冷凍) 85 □ 豚肉 20 □ 酒 0.5 □ キャベツ 5 △ にんじん 15 △ たまねぎ 30 △ もやし 10 △ 干しいたけ 0.4 △ ねぎ 3 △ うすくちしょうゆ 2 □ けずり節 8 □ ウスターソース 2 □ とんかつソース 6 □ 塩 0.2 □ こしょう 0.01 □ あおのり 0.2 □ かつお節 0.5 □	そうめんばち 10 □ かまぼこ 6 □ うす揚げ 5 □ じゃがいも 30 △ にんじん 15 △ たまねぎ 20 △ 干しいたけ 0.4 △ ねぎ 2 △ うすくちしょうゆ 4 △ けずり節 2 □ だし昆布 0.5 □ 水 150 □	豚肉 15 □ 酒 0.5 □ うずら卵◇ 25 □ たまねぎ 20 △ にんじん 15 △ たけのこ 10 △ 干しいたけ 0.4 △ もやし 10 △ にんじん 2 △ ねぎ 10 △ うすくちしょうゆ 5 △ 塩 0.2 □ こしょう 0.03 □ けずり節 2 □ 水 130 □	精白米 95 □ おむぎ 10 □ 水 131 □ 豚肉ミンチ 30 □ 調理ワイン 0.5 □ いんげんまめ(乾燥) 12 □ じゃがいも 30 □ にんじん 10 △ たまねぎ 60 △ にんにく 0.5 △ しょうゆ 0.5 △ 綿実油 0.5 □ 小麦粉 6 □ 綿実油 7 □ カレー粉 2 □ 大豆 25 □ トマトピューレ 0.5 □ ウスターソース 50 △ こいくちしょうゆ 2 △ とんかつソース 1 △ トマト(水煮) 5 △ ハラマサラ 0.1 △ パプリカ 0.01 □ 塩 0.03 □ うすくちしょうゆ 0.3 □ 塩 0.03 □ スープベース(丸鶏) 15 □ 水 70 □	精白米 95 □ 水 110 □ 鶏肉 10 □ 酒 0.5 □ しょうが 0.3 □ 綿実油 0.3 □ しょうが(乾燥) 1 □ にんじん 5 △ 干しいたけ 0.4 △ こいくちしょうゆ 3 □ うすくちしょうゆ 3 □ 本みりん 2 □ 塩 0.2 □ かぼちゃ 30 △ たまねぎ 20 △ うす揚げ 5 △ もやし 10 △ わかめ(塩蔵) 4 △ ねぎ 2 △ みそ 15 △ けずり節 3 □ 水 150 □ 高野豆腐 9 □ 卵◇ 15 □ たまねぎ 10 □ 砂糖 2 □ うすくちしょうゆ 2.5 □ 本みりん 0.5 □ 酒 0.5 □ だし汁 30 □
	エネルギー/蛋白質	657kcal / 25.7g	690kcal / 21.9g	790kcal / 27.7g	736kcal / 24.2g	842kcal / 27.7g

日・曜	26日・水	27日・木	28日・金	31日・月
献立名	コッペパン 牛乳 春雨とトマトのスープ ○ツナマヨボテ フルーツヨーグルト	米飯(夏減量) 牛乳 筑前煮 ◇いかとわかめのしそドレッシング和え	コッペパン 牛乳 わかめのかきたまスープ ポークビーンズ	米飯(夏減量) 牛乳 わかめと冬瓜のスープ かつおの香味焼き しらすほしのふりかけ
材料名および使用量(g)	はるさめ 8 □ 鶏肉 15 □ 酒 0.5 □ たまねぎ 20 △ トマト 30 △ 干しいたけ 12 △ パセリ 1 □ うすくちしょうゆ 3 □ 塩 0.4 △ こしょう 0.03 △ けずり節 2 □ 水 150 □	鶏肉 30 □ 酒 1 □ 厚揚げ 40 □ 竹輪(煮込み用) 10 □ じゃがいも 70 □ にんじん 25 △ ごぼう 30 △ さんどまめ 6 △ しょうが 1 △ 綿実油 1 □ 砂糖 4 □ こいくちしょうゆ 4 □ うすくちしょうゆ 2 □ 本みりん 1 □ でんぶん 1 □ けずり節 2 □ 水 60 □	鶏肉 15 □ 酒 0.5 □ 卵◇ 25 □ たまねぎ 30 △ にんじん 10 △ 干しいたけ 0.4 △ ホールコーン(水煮) 15 △ モロヘイヤ 5 △ うすくちしょうゆ 5 △ 塩 0.2 □ こしょう 0.03 □ でんぶん 1 □ けずり節 2 □ 水 130 □	わかめ(塩蔵) 5 □ とうがん 40 △ にんじん 15 △ えのきたけ 15 △ ねぎ 2 △ うすくちしょうゆ 5 △ 塩 0.2 □ こしょう 0.03 □ 酒 0.5 □ けずり節 2.5 □ 水 150 □
	エネルギー/蛋白質	701kcal / 21.7g	741kcal / 29.5g	681kcal / 27.7g

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	3,240	7月 15日
7月	21	5,670	8月 17日
8月	10	2,700	10月 15日
9月	20	5,400	
10月	22	5,940	11月 16日
11月	19	5,130	12月 15日
12月	18	4,860	1月 15日
1月	17	4,590	2月 15日
2月	18	4,860	3月 15日
3月	17	4,590	4月 15日

※給食1食当たりの単価:270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増える場合があります。

学校給食課からの お知らせ	今年度の中学校食物アレルギー除去食 対応による生徒への減額徴収額が確定 しました。	●牛乳: 56円/個 ●パン: 49円/個 ●米飯: 39円/食
------------------	---	--

○…赤色の食品(おもに体をつくるものとなる食品) □…黄色の食品(おもにエネルギーのもとになる食品) △…緑色の食品(おもに体の調子を整えるものとなる食品) ※上記材料は、天候等により急きょ変更する場合があります。 平均栄養摂取量 エネルギー714kcal たんぱく質26.0g