

8・9月 予定献立表



日	曜日	主食 牛乳	副食
29	火	ごはん 牛乳	豚肉のジャンロー じゃがいものみそ汁 小松菜ときゃべつのごま和え
30	水	コッペパン 牛乳	白身魚のフライ 卵とコーンのスープ 枝豆 梨
31	木	ごはん 牛乳	いかのたれがらめ けんちん汁 三色あえ
1	金	食パン 牛乳	いわしのパン粉焼き ワンタンスープ さつまいものオレンジ煮
4	月	ごはん 牛乳	鮭のちゃんちゃん焼き 救給ゴロゴロ野菜の煮物 ひじきサラダ 冷凍みかん 防災の日献立
5	火	むぎごはん 牛乳	オムレツ キーマカレー きゅうりのナムル
6	水	食パン 牛乳	なっばコロッケ フルーツポンチ 野菜ソテー
7	木	ごはん 牛乳	肉団子のたれづけ むらくも汁 青菜の納豆あえ ブルーベリーゼリー
8	金	2/3コッペパン 牛乳	荒挽きウインナー 焼きそば ブロッコリーサラダ プチトマト
11	月	ごはん 牛乳	豚肉としらたきのピリ辛炒め かぼちゃのみそ汁 小松菜の浸し
12	火	ごはん 牛乳	がんもの含め煮 なめこ汁 茎わかめのきんぴら アップルシャーベット 地場産品献立
13	水	コッペパン 牛乳	ししゃものフライ ビーンズチャウダー 野菜のドレッシングサラダ メロンゼリー
14	木	ごはん 牛乳	えびシューマイ 酢豚 ほんかんすー 拌三絲
15	金	高岡野菜の五目あんかけ丼 牛乳	茹でブロッコリー 豆腐のすまし汁 ヨーグルト たかおか食19井献立
19	火	ごはん 牛乳	塩さば そうめん汁 小松菜と切干大根のひたし カスタードプリン
20	水	食パン 牛乳	キッシュ カレーポトフ フルーツあえ チョコレートクリーム
21	木	ごはん 牛乳	わかさぎの南蛮漬け さつま汁 ちゅうかふう 中華風大豆のうま煮
22	金	食パン 牛乳	若鶏肉の米粉揚げ みそ豆乳スープ オイスター炒め オレンジゼリー
25	月	ごはん 牛乳	秋野菜のかき揚げ いなりうどん ゆかりあえ ピーチシャーベット
26	火	ごはん 牛乳	ひよこ豆の揚げがらめ 冬瓜のみそ汁 小松菜のコーンあえ ひじきのり 郷土食献立
27	水	米粉入りパン 牛乳	塩麴のタンドリーチキン風 坦々春雨スープ 粉吹き芋 甘夏缶
28	木	ごはん 牛乳	豆腐ハンバーグ にらたま汁 こんにやくのきんぴら 巨峰
29	金	栗ご飯 牛乳	さんまの塩焼き 団子汁 青菜のゆばあえ お月見ゼリー お月見献立

※お知らせ
高岡市学校給食では、二学期以降、次の食品を提供しないことになりました。
「ミックスナッツ・カシューナッツ・アーモンド小魚・その他ピーナッツ、くるみ」

8・9月の平均栄養摂取量 エネルギー:652kcal たんぱく質:25.2g 脂質:20.5g
参考:栄養基準量は中学年の基準量(エネルギー:650kcal たんぱく質:21~33g 脂質:14~22g)

※都合により献立を変更することがあります。

