

学校給食だより

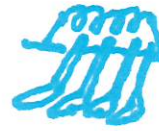
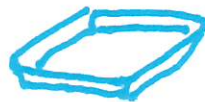
八雲町学校給食センター

8月の給食から変わることをお知らせします！

おぼんは、毎日返却
して下さい。

スプーン・フォークは、
三角の器具に通してね。

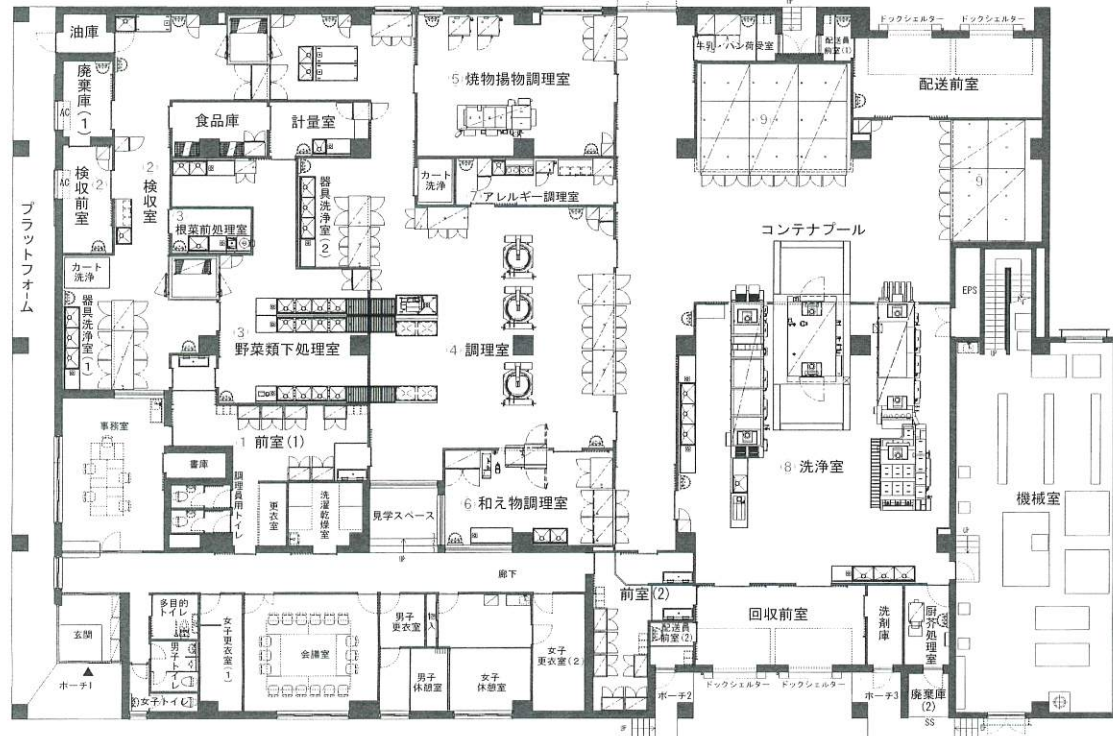
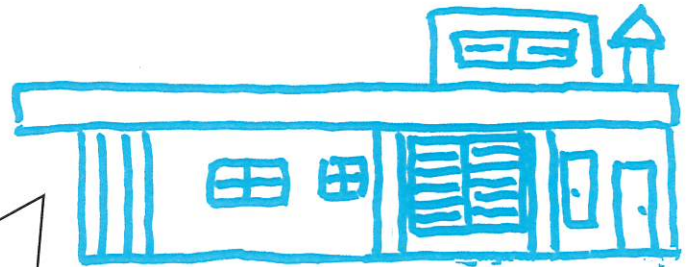
はし箱



新しい給食センターができました！

新しい給食センターは、八雲消防本部の隣に約1年間をかけた工事を行い建てられました。最新の調理システムを導入し、今までよりも更に安心・安全な給食を提供いたします。

また、見学スペースもできましたので、食育学習に活用して下さいね。



・和えものやサラダ専用の調理室ができました。以前の給食センターでは、食材を水流で時間をかけて冷やしていましたが、新しく真空冷却機が導入されたことで、短時間に食材を冷やすことができるようになりました。

・以前の給食センターには、オープンと蒸し機の2種類の機械がいましたが、今度はどちらの調理もおこなえるスチームコンベクションオープンが設置されたことにより、メニューの種類もふえる予定です。

・各校に給食を入れて届けるコンテナが新しいものになります。また、今までは手作業で洗浄していましたが、新しく自動で洗うことができるコンテナ洗浄機を設置しました。

8月のこんだて予定表

(献立表をご活用下さい)

日 (曜)	こんだて名			黄	赤	緑	
				働く力となる	血や肉になる	体の調子を整える	
17 (月)	米	飯	牛乳	大根のみそ汁・つくねハンバーグ 小松菜のツナ和え	米	油揚げ・鶏肉・ツナ・花竹輪 牛乳	大根・人参・玉ねぎ・小松菜
18 (火)	黒糖	パン	〃	パンプキンポータージュ・チキンナゲット(小2個・中3個) コールスローサラダ(ドレッシング)	パン	ベーコン・粉乳・鶏肉・牛乳	かぼちゃ・玉ねぎ・パセリ キャベツ・コーン・人参
19 (水)	米	飯	〃	吉野汁・さんまおかか煮・大根とシラスのサラダ	米	鶏肉・豚肉・豆腐・さんま 花かつお・小女子・牛乳	えのき茸・生姜・人参・小松菜 大根・キュウリ・枝豆・しそ
20 (木)	減量	ごはん	〃	カレーうどん・イカとブロッコリーのサラダ とうもろこし(はいがふりかけ)	米・うどん	イカ・鶏肉・油揚げ・花竹輪 ワカメ・牛乳	玉ねぎ・人参・長ねぎ ブロッコリー・とうもろこし
21 (金)	米	飯	〃	白菜とひき肉のスープ・枝豆シューマイ (各2個) 春雨サラダ(正油)	米・シューマイ皮 春雨	豚肉・すり身・ハム・牛乳	白菜・木耳・長ねぎ・生姜 人参・枝豆・キュウリ
24 (月)	米	飯	牛乳	だんご汁・鮭塩焼き・小松菜のおひたし	米 いももち	鶏肉・鮭・花かつお・牛乳	大根・人参・ごぼう・しめじ茸 長ねぎ・小松菜
25 (火)	スライス	パン	〃	オニオンスープ・ピリ辛スパゲティ 冷凍みかん(チョコジャム)	パン・ジャム スパゲティ	粉乳・豚肉・牛乳	玉ねぎ・コーン・パセリ・ピーマン ブロッコリー・人参・みかん
26 (水)	米	飯	〃	夏野菜カレー・ヨーグルト・ミニトマト (各2個)	米	豚肉・チーズ・粉乳・ヨーグルト 牛乳	かぼちゃ・ナス・玉ねぎ パセリ・ミニトマト
27 (木)	減量	ごはん	〃	うどん・竹輪磯辺天・うめジャコサラダ (味付けのり)	米・うどん	竹輪・青のり・小女子・のり 牛乳	長ねぎ・しめじ茸・人参・大根 筍・キュウリ・コーン・うめ
28 (金)	米	飯	〃	玉ねぎのみそ汁・ハンバーグおろしソースかけ 大豆の磯煮	米 板こんにゃく	油揚げ・豚肉・大豆・ひじき 牛乳	玉ねぎ・人参・大根・グリーンピース
31 (月)	米	飯	牛乳	ワカメと豆腐のみそ汁・いわし生姜煮 中華肉じゃが	米・じゃが芋 しらたき	いわし・ワカメ・豆腐・豚肉 牛乳	長ねぎ・玉ねぎ・人参 グリーンピース・にら

こんだてせつめい

- 18日 コールスローサラダに、ドレッシングをかけて食べてね。
- 26日 ミニトマトは八雲でとれたものです。ヨーグルトは、6月にご厚意によりいただいた飲むヨーグルトと同じ会社で作っています。八雲でとれた牛乳をたっぷり使っています。
- 27日 うどんに、竹輪磯辺天を入れて、天ぷらうどんとして食べてね。

8月分平均栄養摂取量

	エネルギー Kcal	蛋白質 g
小学校	644	25.8
中学校	837	30.5

予定回数 11回

食物アレルギーについての対応や給食食材等についての問い合わせは八雲町学校給食センター(62-2801)まで

※材料調達の都合により献立の一部が変更する場合がありますのでご了承下さい。