

令和6年8月

# 学校給食予定献立表(中学校)

月	火	水	木	金
 <span style="margin: 0 10px;">こんげつ</span> <span style="margin: 0 10px;">とうべつさん</span> <span style="margin: 0 10px;">しよくざい</span> <h2 style="color: green;">今月の当別産食材</h2>				
 ごはん  トマト (大塚農場さん)	 とうもろこし  ぶたにく (26日のみ) (浅野農場さん)	 大豆 (つじの蔵)  もやし  人参 (26日のみ)	 ズッキーニ  なす  かぼちゃ (JA北いしかり)	 じゃがいも (26日のみ)  玉葱 (26日 27日グラタンのみ)
<b>26</b>  <h3>とべっこカレー(玄米ご飯)</h3> <p>豚挽肉・大豆・じゃが芋 玉葱・ズッキーニ・人参・トマト にんにく・粉チーズ・牛乳 カレールウ(りんご・バナナ)</p> <h3>とうもろこし</h3> <h3>パインソーダゼリー</h3> <p>パイン缶 ゼリー(サイダー)</p> <p>953/29.0/26.9/3.3</p>	<b>27</b> <h3>コッパン</h3> <p>はくさい <b>白菜のクリーム煮</b> ベーコン・白菜・玉葱・人参・パセリ しめじ・スキムミルク・牛乳・バター</p> <p>なつやさい <b>夏野菜のミートグラタン</b> 豚挽肉・南瓜・なす・トマト缶 玉葱・チーズ</p> <h3>コーンといんげんのソテー</h3> <p>コーン・いんげん・玉葱・バター</p> <p>830/34.7/33.2/4.8</p>	<b>28</b> <h3>ご 飯</h3> <p>じゃが芋の味噌汁 じゃが芋・玉葱 人参・長葱</p> <p>さば <b>鯖のみぞれソース</b> 鯖・大根</p> <p>ひじきと大豆の炒め煮 豚肉・ひじき 大豆・人参・干椎茸</p> <p>800/34.0/21.1/3.0</p>	<b>29</b> <h3>野菜とんこつラーメン</h3> <p>ラーメン・豚肉・もやし・白菜・玉葱・長葱 人参・茎わかめ・生姜・にんにく</p> <h3>キョーザ</h3> <p>豚肉・鶏肉・きゃべつ・にら・生姜</p> <h3>ミニトマト</h3> <h3>さつま芋チップス</h3> <p>さつま芋</p> <p>785/71.4/24.9/4.8</p>	<b>30</b> <h3>ご 飯</h3> <p>豆腐とわかめの味噌汁 豆腐・わかめ・人参・長葱</p> <h3>かつおか</h3> <p>かつお・玉葱・生姜・パン粉(卵なし)・菜種油</p> <p>にく <b>肉じゃが</b> 豚肉・じゃが芋・玉葱・人参 しらたき・グリンス</p> <p>815/29.6/22.1/3.2</p>

  
 とべっこランチは  
**26日(月)です!**

☆献立の下の数字は中学生のエネルギー/たんぱく質/脂質/塩分の量です  
 ☆都合により献立の一部が変更する場合があります  
 ☆魚には骨がある場合があります おはしで確認して食べましょう  
 ☆今月の給食費口座振替日は、**9月2日(月)**です!

◆ お知らせ ◆

○卵・ナッツ類が含まれているものに関しては、材料の欄に記載しています  
 ○この献立表には、加工品と調味料の一部に含まれるアレルギー物質について表示されていません。詳しくは給食センターまでお問い合わせください

給食費を忘れずに!  
 未納があると献立に影響が出てしまいます。忘れず給食費の納入をお願いします!

 牛乳は、毎日つきます

## もぐもぐだより

令和6年  
8月号

### こんげつ 今月のとべっこランチ

8月の「とべっこランチ」は、26日の予定です。お友達や先生と楽しく食べてくださいね。

  
**とべっこカレー**



とうべつちようさんやさい つぎつぎ しゅうかくじき  
 当別町産野菜も次々と収穫時期を  
 むか  
 迎えています。  
 ちやうない のうか たいせつ そだ  
 町内の農家さんが大切に育てた  
 やさい  
 野菜をたっぷり使った  
 『スペシャルカレーライス』は、  
 いつものカレーとは、ちがう??

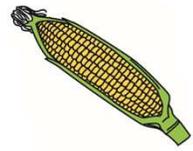
26日の給食メニュー

とべっこカレー  
 (玄米ごはん)  
 とうもろこし  
 パインソーダゼリー  
 牛乳

とうべつちよう みりよく  
 当別町の魅力が  
 つ詰まった給食です!



  
**とうもろこし**



とうもろこしの収穫は、8月中旬が  
 ピークです。とうもろこしのヒゲの  
 ほんすう み かず おな  
 本数と実の数は同じなのだそうです。  
 いま じま  
 今の時期にしか味わうことのできない  
 あま じゆく  
 甘く熟したとうもろこしを  
 あじ  
 味わってください。