



② 中学校センター

平成22年度8月分

学校給食献立一覧表

学校給食センター

実施日	こ ん だ て			使用 食器類	食種類しゃもじ類	
	主食	牛乳	お か ず る い			
24	火	米粉パン	牛乳	A ワンタンスープ ・ <b>フィッシュフライ</b> ・ せんきゃべつ ・ ソース B コーンポタージュ ・ <b>照焼チキンハンバーグ</b> ・ ゆで野菜(きゅうり・にんじん) ・ マヨネーズ	おわん 仕切り皿 トレー スプーン	丸缶2 ・ 角缶大2 角缶中2 ・ お玉2 ハサミ4
25	水	米飯270g	牛乳	A ハッシュドビーフ ・ シトラスあん ・ つぼ漬 B 夏野菜カレー ・ トロピカルフルーツミックス ・ つぼ漬	カレー皿 仕切り皿 トレー スプーン	丸缶2 ・ 角缶大2 角缶中2 ・ お玉2 ヘラ2 ・ ハサミ2 くししゃもじ2
26	木	ゆで中華	牛乳	A タンメン ・ <b>ポークシューマイ(2こ)</b> ・ 生野菜(きゅうり・きんぴら) ・ 和風ごまドレッシング ・ りんごゼリー(学配) B タンメン ・ <b>揚げギョーザ(2こ)</b> ・ ゆで野菜(いんげん・人参) ・ 和風乳化ドレッシング ・ りんごゼリー(学配)	どんぶり 仕切り皿 トレー	丸缶2 ・ 角缶大2 角缶中2 ・ お玉2 ハサミ4
27	金	米飯250g	牛乳	A せん切り汁 ・ <b>あじ塩焼</b> ・ <b>こんにゃくとメンマの炒め物</b> ・ 野菜ふりかけ B 海藻スープ ・ <b>ます塩焼</b> ・ <b>ごぼうサラダ</b> ・ 焼煎ごまドレッシング ・ 野菜ふりかけ	おわん2 仕切り皿 トレー	丸缶2 ・ 角缶大2 角缶中2 ・ お玉2 ヘラ2 ・ ハサミ2 くししゃもじ2
30	月	米飯270g	牛乳	A 中華丼 ・ 海藻サラダ ・ 中華ドレッシング ・ せん切りたくあん B ビビンバ ・ 辛味ソース ・ ゆで野菜(白かぶ・きゅうり) ・ 焼煎ごまドレッシング ・ せん切りたくあん	どんぶり 仕切り皿 トレー スプーン	丸缶2 ・ 角缶大2 角缶中2 ・ お玉2 ヘラ2 ・ ハサミ4
31	火	パンパン	牛乳	A こかぶのクリームスープ ・ <b>ポークフランクソースがけ</b> ・ ミニトマト(3こ) B チンゲン菜のスープカレー風味 ・ <b>チキンカツレツチーズのせ焼</b> ・ 生野菜(レタス・きゅうり) ・ マヨネーズ	おわん 仕切り皿 トレー スプーン	丸缶2 ・ 角缶大2 角缶中2 ・ お玉2 ハサミ4

9月分

1	水	米飯250g	牛乳	A けんちん汁 ・ <b>いか姿照焼</b> ・ わかめサラダ ・ 和風ごまドレッシング ・ 味付のり B いらたまみそ汁 ・ <b>さんま塩焼</b> ・ <b>山菜炒め</b> ・ 味付のり	おわん2 仕切り皿 トレー	丸缶2 ・ 角缶大2 角缶中2 ・ お玉2 ヘラ2 ・ ハサミ3 くししゃもじ1
2	木	ゆでうどん	牛乳	A かしわうどん ・ <b>肉じゃがコロッケ</b> ・ せんきゃべつ ・ ソース B かしわうどん ・ <b>照焼おからハンバーグ</b> ・ ミニトマト(3こ)	どんぶり 仕切り皿 トレー	丸缶2 ・ 角缶大2 角缶中2 ・ お玉2 ハサミ4
3	金	米飯230g	牛乳	A 厚揚げのみそ汁 ・ <b>赤魚塩焼</b> ・ ゆで野菜(もやし・ほうれん草) ・ しょうゆ ・ カットりんご(学配) B すまし汁 ・ <b>さばみそ煮</b> ・ <b>五目ひじき炒め</b> ・ カットりんご(学配)	おわん2 仕切り皿 トレー	丸缶2 ・ 角缶大2 角缶中2 ・ お玉2 ヘラ2 ・ ハサミ3 くししゃもじ1
6	月	米飯270g	牛乳	A キーマカレー ・ フルーツカクテル ・ 福神漬 B ビーフシチュー ・ マンゴーあん ・ 福神漬	カレー皿 仕切り皿 トレー スプーン	丸缶2 ・ 角缶大2 角缶中2 ・ お玉2 ヘラ2 ・ ハサミ2 くししゃもじ2
7	火	米粉パン	牛乳	A もやしのスープ ・ <b>マカロニミートソース炒め</b> ・ ゆでブロッコリー ・ ノンエッグマヨネーズ B チーズポタージュ ・ <b>りんご入りハンバーグ</b> ・ 生野菜(キャベツ・きゅうり) ・ ソース	おわん 仕切り皿 トレー スプーン	丸缶2 ・ 角缶大2 角缶中2 ・ お玉2 ハサミ3 くししゃもじ1
8	水	米飯250g	牛乳	A キムチスープ ・ <b>チャブチェ</b> ・ ミニトマト(3こ) ・ 卵ふりかけ B つみれ汁 ・ <b>鮭フライ</b> ・ せんきゃべつ ・ ソース ・ 卵ふりかけ	おわん2 仕切り皿 トレー	丸缶2 ・ 角缶大2 角缶中2 ・ お玉2 ヘラ2 ・ ハサミ4
9	木	ゆで中華	牛乳	A タンタンめん ・ <b>野菜たっぷりお好み焼き</b> ・ 生野菜(きゅうり・レタス) ・ ソース ・ バックブルーン(学配) B タンタンめん ・ <b>きんぴら肉団子(2こ)</b> ・ ゆで野菜(アスパラ・コーン) ・ マヨネーズ ・ バックブルーン(学配)	どんぶり 仕切り皿 トレー	丸缶2 ・ 角缶大2 角缶中2 ・ お玉2 ハサミ3 くししゃもじ1
10	金	米飯230g	牛乳	A 山海汁 ・ <b>さんま土佐煮</b> ・ ゆで野菜(大根・にんじん) ・ 野菜入り和風ドレッシング B わかめスープ ・ <b>ほっけ塩焼</b> ・ <b>なすとひき肉の炒め物</b>	おわん2 仕切り皿 トレー	丸缶2 ・ 角缶大2 角缶中2 ・ お玉2 ヘラ2 ・ ハサミ3 くししゃもじ1
13	月	麦ご飯270g	牛乳	A マーボー丼 ・ <b>ナムル</b> ・ 中華ドレッシング ・ つぼ漬 B 中華風親子丼 ・ 海藻サラダ ・ 和風ごまドレッシング ・ つぼ漬	どんぶり 仕切り皿 トレー スプーン	丸缶2 ・ 角缶大2 角缶中2 ・ お玉2 ヘラ2 ・ ハサミ4
14	火	食パン	牛乳	A クラムチャウダー ・ <b>たれ付ポークハンバーグ</b> ・ ミニトマト(3こ) ・ チョコクリーム B ミネストローネ ・ <b>ツナオムレツ</b> ・ <b>じゃがいものマヨネーズ炒め</b> ・ チョコクリーム	おわん 仕切り皿 トレー スプーン	丸缶2 ・ 角缶大2 角缶中2 ・ お玉2 ハサミ3 くししゃもじ1
15	水	米飯250g	牛乳	A 豚汁 ・ <b>まぐろメンチカツ</b> ・ せんきゃべつ ・ ソース ・ のり佃煮 B スタミナスープ ・ <b>八戸産さば照焼</b> ・ ゆで野菜(長芋・おくら) ・ りんごしょうゆ ・ のり佃煮	おわん2 仕切り皿 トレー	丸缶2 ・ 角缶大2 角缶中2 ・ お玉2 ヘラ2 ・ ハサミ3 くししゃもじ1
16	木	ゆでうどん	牛乳	A 肉わかめうどん ・ <b>焼おにぎり</b> ・ ゆで野菜(もやし・ほうれん草) ・ 和風ごまドレッシング ・ レモンヨーグルト(学配) B 肉わかめうどん ・ <b>ワインナーベーコン巻</b> ・ 生野菜(キャベツ・きゅうり) ・ マヨネーズ ・ レモンヨーグルト(学配)	どんぶり 仕切り皿 トレー	丸缶2 ・ 角缶大2 角缶中2 ・ お玉2 ハサミ4
21	火	りんごパン	牛乳	A ミートボールスープ ・ <b>鮭とほうれん草のグラタン</b> ・ ゆで野菜(キャベツ・コーン) ・ 和風ごまドレッシング B パンプキンポタージュ ・ <b>クリスピーチキン</b> ・ 生野菜(レタス・きゅうり) ・ ソース	おわん 仕切り皿 トレー スプーン	丸缶2 ・ 角缶大2 角缶中2 ・ お玉2 ハサミ3 くししゃもじ1
22	水	米飯230g	牛乳	A 月見汁 ・ <b>いわし梅しょうゆ煮</b> ・ <b>切干大根の炒め物</b> ・ 十五夜デザート(学配) B ごまみそ汁 ・ <b>県産秋鮭照焼</b> ・ ゆで野菜(ほうれん草・もやし) ・ りんごしょうゆ ・ 十五夜デザート(学配)	おわん2 仕切り皿 トレー	丸缶2 ・ 角缶大2 角缶中2 ・ お玉2 ヘラ2 ・ ハサミ3 くししゃもじ1
28	火	食パン	牛乳	A さつまいもシチュー ・ <b>スクランブルエッグ</b> ・ 卓上野菜入りケチャップ ・ ミニトマト(3こ) ・ セネラルレクラークジャム B コンソメスープ ・ <b>チキンメンチカツ</b> ・ せんきゃべつ ・ ソース ・ セネラルレクラークジャム	おわん 仕切り皿 トレー スプーン	丸缶2 ・ 角缶大2 角缶中2 ・ お玉2 ハサミ3 くししゃもじ1
29	水	米飯250g	牛乳	A かぶのみそ汁 ・ <b>炒めビビンバ</b> ・ せん切りたくあん ・ カットりんご(学配) B スープカレー ・ <b>チキンウインナー(3こ)</b> ・ ゆで野菜(ブロッコリー・コーン) ・ 焼煎ごまドレッシング ・ カットりんご(学配)	おわん2 仕切り皿 トレー スプーン	丸缶2 ・ 角缶大2 角缶中2 ・ お玉2 ヘラ2 ・ ハサミ2 くししゃもじ2
30	木	ゆで中華	牛乳	A みそラーメン ・ <b>春巻</b> ・ 生野菜(きゅうり・わかめ) ・ 野菜入り和風ドレッシング B みそラーメン ・ <b>ピクえびシューマイ(2こ)</b> ・ ゆで野菜(大根・小松菜) ・ 中華ドレッシング	どんぶり 仕切り皿 トレー	丸缶2 ・ 角缶大2 角缶中2 ・ お玉2 ハサミ4

献立は都合により変わることがあります。

★ 色分け 【 揚物 ・ 焼物 ・ 蒸し物 ・ 炒め物 ・ 茹で物 】