

| 日       | 献立名         | アレルギー              | 使われている食品とおもな働き    |                                |                       |  | エネルギー<br>(Kcal)<br>たん白質(g) | 備考  |
|---------|-------------|--------------------|-------------------|--------------------------------|-----------------------|--|----------------------------|---|
|         |             |                    | 体を作る食品(赤色)        | 体の調子を<br>整える食品(緑色)             | エネルギーの<br>もとになる食品(黄色) | 調味料                                      |                            |   |
| 29<br>水 | ごはん<br>牛乳   | 乳                  | 牛乳                |                                | 米                     |  | 889                        | さばには血液をサラサラにしたり、脳を活性化させたりする働きのある成分が含まれています。   |
|         | さばの竜田揚げ     | さば 大豆 小麦           | さば                | しょうが                           | 油 でんぷん                | しょうゆ みりん                                 |                            |   |
|         | ごまあえ        | 大豆 小麦 ごま           |                   | キャベツ 小松菜 にんじん                  | ごま さとう                | しょうゆ                                     | 30.8                       |   |
|         | きのこのみそ汁     | 大豆 さば              | とうふ 油あげ わかめ<br>みそ | しめじ 玉ねぎ 葉ねぎ                    |                       | にぼし さばうすけずり                              |                            |   |
| 30<br>木 | 背割りパン<br>牛乳 | 小麦 乳 大豆            |                   |                                | パン                    |  | 805                        | ラビオリは肉や野菜を包んだパスタの仲間です。                        |
|         | フランクフルト     | 豚                  | フランクフルト           |                                | さとう                   | トマトケチャップ<br>ちゅうのうソース ワイン                 |                            |   |
|         | キャベツサラダ     | 大豆 小麦              |                   | キャベツ こまつな にんじん                 | さとう 油                 | しょうゆ す 塩                                 | 31.1                       |   |
|         | ラビオリスープ     | 豚 鶏 小麦 大豆          | ベーコン ふた肉 とり肉      | 玉ねぎ にんじん チンゲンさい<br>とうもろこし      | 小麦粉 パン粉 さとう           | 塩 コンソメスープ<br>チキンブイヨン こしょう                |                            |   |
| 31<br>金 | 飯缶ごはん<br>牛乳 | 乳                  | 牛乳                |                                | 米                     |  | 906                        | はりはりづけは、切り干し大根の酢漬けです。パリパリした歯ごたえがあるのでこの名があります。 |
|         | ポークカレー      | 豚 小麦 乳 りんご<br>大豆 鶏 | ふた肉 チーズ           | にんじん 玉ねぎ セロリー<br>にんにく しょうが りんご | じゃがいも 油               | こしょう ちゅうのうソース<br>カレーフレーク<br>スープストック チャツネ |                            |   |
|         | 煮卵          | 卵 小麦 大豆            | たまご               |                                | さとう                   | しょうゆ 塩                                   | 30.3                       |   |
|         | はりはり漬け      | 大豆 小麦 ごま           |                   | きりぼしだいこん にんじん<br>きゅうり          | ごま油 さとう               | す しょうゆ                                   |                            |   |

○焼津市では、下記の食品を『アレルギー物質』欄に記載します。

卵 乳 小麦 そば 落花生 えび かに あわび いか いくら オレンジ キウイフルーツ 牛肉 くるみ さけ さば 大豆 鶏肉 豚肉 まつたけ もも やまいも りんご ゼラチン バナナ カシューナッツ ごま

○物資の購入の都合により献立や使用材料を変更することがあります。

『』のマークは、魚介類を使ったメニューです。

★『』のマークは、どんぶりが付くメニューです。

## 「学校給食センター見学会」を行いました。(7月26日)



普段食べている給食ってどんなふうになられていると思いますか？

……調理作業をしていない夏季休業中に調理場内の公開をし、来場者のみなさんに調理の疑似体験をしてもらいました。……  
(来場者は約120名で、大盛況に終わりました。ご参加されたみなさん、ありがとうございました。)



### 【平釜(ひらがま)】

いためものやあえものを作る時に使うなべです。具材に見たてたボールを大きなオールを使って、混ぜることにチャレンジしているところです。



### 【洗浄機(食器を洗う機械)】

学校からもどって来た食器を洗い、クラスごとかごに入れ消毒します。数はセットするとその数で止まるようになっています。

### 来場者の感想

- ☆ しゃくやオールがとても重く、これでたくさんの給食を混ぜたり運んでいることを体験して、とても大変な仕事だと気づき、これからは給食を残さずたくさん食べたいです。
- ☆ お皿洗いがとても大変そうでした。
- ☆ 食器洗い機を見るのがおもしろかった。
- ☆ 食器の数が止まる仕組みがすごいと思った。

### 給食の年代別模型を展示しました。



昭和26年頃の給食です

### 好きな野菜料理 ランキング

- 1位 カラフルサラダ
- 2位 ゆかりあえ
- 3位 きつねあえ  
海そうサラダ  
ごぼうサラダ  
ポテトサラダ