




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 (Kcal) たん白質(g)	備考
			体を作る食品(赤色)	体の調子を 整える食品(緑色)	エネルギーの もとになる食品(黄色)	調味料		
30 水	キャロットパン	小麦 乳 大豆		にんじん	パン		651	やいちゃん ランチです。 
	牛乳	乳	牛乳					
	かつおフライ	小麦 大豆	かつお		あぶら パンこ こむぎこ でんぶん	塩		
	キャベツと しらすのソテー	乳 豚 鶏	しらす	キャベツ こまつな どうもろこし なし りんごシロップ け おうとうかんづめ みかんかんづめ パインかんづめ レモン かんてん	バター	コンソメスープ 塩 こしょう	22.2	
	なしりフルーツポンチ	大豆 もも りんご	とうにゅう		しらたまだんご さとう ゼリー	ワイン		
31 木	ごはん					こめ	594	ツナそぼろを ご飯にのせ て、そぼろ丼 にして食べま しょう。
	牛乳	乳	牛乳					
	ツナそぼろ	卵 小麦 大豆	まぐろ たまご	えだめめ しょうが	さとう あぶら	しょうゆ さけ 塩		
	マカロニサラダ (マヨネーズ)	小麦 マヨ(大豆 りんご 卵)		キャベツ きゅうり にんじん	マカロニ マヨネーズ	塩 こしょう	23.7	
	チンゲンさいと にくだんごのスープ	小麦 大豆 鶏 豚 ごま	とりにく ぶたにく	チンゲンサイ たまねぎ にんじん ほししいたけ	パンこ でんぶん さとう	チキンブイヨン しょうゆ 塩 中かスープの素 こしょう		

○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27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140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。大きなオールやひしゃくを使って、混ぜたりよそったりしているところです。



モンゴル衣装を着た やいちゃん  
が、みんなをお出迎えしました。



【センターで一番大きなおなべ】  
このおなべで、大食缶に入るおかずを作ります。具材に見立てたボールをひしゃくですくってみよう！とチャレンジしているところです。



【オーブン(焼きもの機)】  
魚やグラタンの模型を鉄板に並べたり、オーブンに入れたり、実際と同じような手順で行いました。



【フライヤー(揚げもの機)】  
このフライヤーは、ゆっくりと出口に向かって動きます。流れてくる食品模型を、上手にひっくり返しています。