

日	献立名	アレルギー	使われている食品				エネルギー (Kcal)	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	ごはん				こめ	598	生揚げの中華煮にはたくさん野菜を使います。	
	牛乳	乳	牛乳					
	ししゃもフリッター	大豆 小麦	ししゃも あおのり	しょうが	こむぎこ コーンフラワー さとう でんぶん あぶら			しょうゆ
	だいこんのあさづけ	小麦 大豆	こんぶ	だいこん きゅうり	さとう			しょうゆ す 塩
31 木	なまあげのちゅうかに	大豆 小麦 豚 えび	なまあげ ぶたにく えび	キャベツ たけのこ にんじん とうもろこし さやいんげん ほししいたけ にんにく	さとう でんぶん あぶら	しょうゆ オイスターソース 中かスープの素 こしょう	22.6	
	ごはん	乳	牛乳		こめ	566	566	
	ハンバーグのおろしソース	豚 鶏 小麦 大豆	ぶたにく とりにく	だいこん たまねぎ しょうが	パンこ さとう でんぶん			しょうゆ みりん チキンブイヨン 塩
	おひたし	小麦 大豆	かつおぶし	キャベツ ほうれんそう にんじん	さとう			しょうゆ
とうふのみそしる	大豆 さば	とうふ あぶらあげ みそ	たまねぎ えのきたけ はねぎ		さばうずけずり にぼし			

○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。

