

令和07年度 8月 こんだて(変更)

※8/29(金)二重下線の「ももゼリー」が追加になっています。

三股町立学校給食センター

曜日	主食	こんだて	血や肉をつくるもの 【赤の食品】	力や熱になるもの 【黄の食品】	体の調子を整えるもの 【緑の食品】	調味料	熱量 kcal	蛋白質 g	その他
水	麦ごはん(皿) スプーン			こめ、むぎ		トマトケチャップ、ウスターソース、ハイシルー、デミグラスソース、ホワイトソース、塩、赤ワイン、チキンスープ、こしょう、おいしい和風ドレッシング	620	24.7	
		ハヤシライス(大)	ぶた肉	サラダ油	たまねぎ、にんじん、ごぼう、しめじ				
		えだまめサラダ(小)	とりささみ		キャベツ、きゅうり、あおまめ		771	29.3	
木	しよくパン(皿) スプーン			しよくパン		にんにく、赤ワイン、チキンスープ、塩、しょうゆ、洋風スープストック、こしょう、からし	626	25.9	
		ミネストローネ(大)	とり肉、白いんげんまめ、なまぐり、クリーム	サラダ油、アルファベットマカロニ	たまねぎ、にんじん、キャベツ、トマト				
		ジャーマンポテト(小) くろまめきなこクリーム	ベーコン きなこ(くろだいたいず)、にゅうい	あらくだきポテト、むえんバター 油(だいたいず、コーン、パーム、ごま)、さとう、にゅうとう、ぶどうとう、水あめ	たまねぎ、パセリ		757	31.2	
金	ごはん(小) はし			こめ		チキンスープ、洋風スープストック、しょうゆ、塩、こしょう、トマトケチャップ、ウスターソース、デミグラスソース、赤ワイン	609	740	
		やさいスープ(大)	とり肉	じゃがいも	にんじん、たまねぎ、キャベツ、パセリ				
		きのこソースハンバーグ(皿) <u>ももゼリー</u>	ハンバーグ(とり肉、ぶた肉)	ハンバーグ(さとう、とんし、でんぷん)、サラダ油、さとう さとう、みずあめ	ハンバーグ(たまねぎ、トマト、にんにく、しょうが)、たまねぎ、しめじ、えのきもも		24.5	29.4	

※牛乳は毎日つきます。 ☆地産地消ウィークの予定食材(県内産)には下線を引いています。
 ※材料入荷の都合により、献立内容を一部変更する場合があります。 ※栄養価は八訂成分表で計算しています。
 ※献立表、食物アレルギー用献立表は三股町ホームページに掲載しています。