



2023年（令和5年）

# 8月 予定献立表

月	火	水	木	金																			
<p>【エネルギー表示の見方】</p> <p>小巻 1歳年生 小中 3歳年生 小巻 5歳年生 中 5歳年生</p> <p>●牛乳は毎日の給食です。 ●日付で〇がついている日は、スプーンまたはフォークがきます。 ●卵の入手に困難のため、たまごを使用している給食は、たまごマークには、数量に応じ、卵の卵の数を減らします。</p>	<p>（8月平均未経過）</p> <table border="1"> <tr> <th>エネルギー</th> <th>たんぱく質</th> <th>脂肪</th> <th>食塩相当量</th> </tr> <tr> <td>小巻 549kcal</td> <td>25.0g</td> <td>22.1g</td> <td>2.2g</td> </tr> <tr> <td>小中 631kcal</td> <td>27.5g</td> <td>23.7g</td> <td>2.4g</td> </tr> <tr> <td>小巻 700kcal</td> <td>29.8g</td> <td>25.2g</td> <td>2.6g</td> </tr> <tr> <td>中 785kcal</td> <td>33.3g</td> <td>29.2g</td> <td>3.1g</td> </tr> </table>	エネルギー	たんぱく質	脂肪	食塩相当量	小巻 549kcal	25.0g	22.1g	2.2g	小中 631kcal	27.5g	23.7g	2.4g	小巻 700kcal	29.8g	25.2g	2.6g	中 785kcal	33.3g	29.2g	3.1g		<p>18</p> <p>（給食）（給食）（給食）（給食）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ごはん</li> <li>鶏肉の唐揚げ</li> <li>キャベツの炒め物</li> <li>緑豆の煮物</li> <li>ほうろくの煮物</li> <li>漬物</li> </ul>
エネルギー	たんぱく質	脂肪	食塩相当量																				
小巻 549kcal	25.0g	22.1g	2.2g																				
小中 631kcal	27.5g	23.7g	2.4g																				
小巻 700kcal	29.8g	25.2g	2.6g																				
中 785kcal	33.3g	29.2g	3.1g																				
<p>21</p> <p>（給食）（給食）（給食）（給食）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ごはん</li> <li>鶏肉の唐揚げ</li> <li>キャベツの炒め物</li> <li>緑豆の煮物</li> <li>ほうろくの煮物</li> <li>漬物</li> </ul>	<p>22</p> <p>（給食）（給食）（給食）（給食）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ごはん</li> <li>鶏肉の唐揚げ</li> <li>キャベツの炒め物</li> <li>緑豆の煮物</li> <li>ほうろくの煮物</li> <li>漬物</li> </ul>	<p>23</p> <p>（給食）（給食）（給食）（給食）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ごはん</li> <li>鶏肉の唐揚げ</li> <li>キャベツの炒め物</li> <li>緑豆の煮物</li> <li>ほうろくの煮物</li> <li>漬物</li> </ul>	<p>24</p> <p>（給食）（給食）（給食）（給食）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ごはん</li> <li>鶏肉の唐揚げ</li> <li>キャベツの炒め物</li> <li>緑豆の煮物</li> <li>ほうろくの煮物</li> <li>漬物</li> </ul>	<p>25</p> <p>（給食）（給食）（給食）（給食）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ごはん</li> <li>鶏肉の唐揚げ</li> <li>キャベツの炒め物</li> <li>緑豆の煮物</li> <li>ほうろくの煮物</li> <li>漬物</li> </ul>																			
<p>28</p> <p>（給食）（給食）（給食）（給食）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ごはん</li> <li>鶏肉の唐揚げ</li> <li>キャベツの炒め物</li> <li>緑豆の煮物</li> <li>ほうろくの煮物</li> <li>漬物</li> </ul>	<p>29</p> <p>（給食）（給食）（給食）（給食）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ごはん</li> <li>鶏肉の唐揚げ</li> <li>キャベツの炒め物</li> <li>緑豆の煮物</li> <li>ほうろくの煮物</li> <li>漬物</li> </ul>	<p>30</p> <p>（給食）（給食）（給食）（給食）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ごはん</li> <li>鶏肉の唐揚げ</li> <li>キャベツの炒め物</li> <li>緑豆の煮物</li> <li>ほうろくの煮物</li> <li>漬物</li> </ul>	<p>31</p> <p>（給食）（給食）（給食）（給食）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ごはん</li> <li>鶏肉の唐揚げ</li> <li>キャベツの炒め物</li> <li>緑豆の煮物</li> <li>ほうろくの煮物</li> <li>漬物</li> </ul>	<p>（この日の夏の食材）</p> <p>●「心も体も元気に」キャベツ・夏どりのり・にんじん・スッポン・ニ・鶏肉・とうもろこし・豆腐・トマト・アスパラ・ごんじん・ピーマン・豚肉・葱・しいたけ・平しいちいぶ</p> <p>※天候不測等により、産地が変更の場合があります。</p> 																			