

日	献立	主に体の組織をつくる食品群	主に体の調子を整える食品群	主にエネルギーになる食品群	エネルギー (kcal) たんぱく質 (g)	
10日(水)	ご飯(麦)・牛乳 鯖のおろしかけ ごま和え 青のりボールのすまし汁	牛乳 鯖 豆腐・たら・大豆 青のり	大根・古根 小松菜・人参 人参・葉葱	精白米・麦 でん粉・米粉 砂糖 砂糖 でん粉・砂糖	植物油 ごま	713kcal 27.1g
11日(木)	【ふるさと給食の日】 緑茶粉入り食パン・食パン 牛乳 メキシカンポークソテー ヨーグルト和え	牛乳 豚肉 チーズ 脱脂粉乳 ヨーグルト	人参 トマトピューレ 人参 玉葱・しめじ グリーンピース もも缶・パイナップル みかん缶	食パン じゃがいも 小麦粉・砂糖	植物油 バター	742kcal 27.1g
12日(金)	ご飯(麦)・牛乳 鶏肉のスイートチリソース焼き ひじきと豆の炒め煮 レタスのかきたまスープ 冷凍みかん	牛乳 鶏肉 さつま揚げ・大豆 ひじき 豆腐・鶏卵	人参 さやいんげん 葉葱・人参 玉葱・レタス みかん	精白米・麦 砂糖 砂糖 でん粉 ごま油	植物油	714kcal 30.5g
16日(火)	ご飯(麦)・牛乳 黒はんぺんのごまフライ かぼちゃのそぼろ煮 みそ汁 サケふりかけ	牛乳 いわしはんぺん 鶏卵 鶏肉 油揚げ・みそ 鮭 昆布	かぼちゃ 人参 人参 葉葱 玉葱・しめじ	精白米・麦 パン粉・小麦粉 ごま でん粉・砂糖 砂糖 ごま・大豆油	植物油 ごま	769kcal 28.1g
17日(水)	ソフトめん・牛乳 つけナポリタン ポテトのごまドレッシング 乳酸菌飲料	牛乳 鶏肉・ベーコン 生クリーム チーズ ウィンナー 乳酸菌飲料	人参・トマト チンゲン菜 トマトピューレ バジル 玉葱・マッシュルーム セロリー・にんにく 古根 玉葱・きゅうり ホールコーン缶	ソフトめん じゃがいも・砂糖 植物油 ごま 砂糖	植物油 ごま	779kcal 31.1g
18日(木)	ご飯(麦)・牛乳 夏野菜カレー 福神漬 ツナ和え 果物	牛乳 豚肉 脱脂粉乳 チーズ まぐろ油漬 福神漬 人参 果物	かぼちゃ トマト 人参 福神漬 人参 キャベツ・きゅうり ホールコーン 果物	精白米・麦 じゃがいも 砂糖 砂糖 砂糖	植物油 ごま	790kcal 26.0g

メキシカンポークソテーに使用するみしま馬鈴薯195kgは、JAふじ伊豆三島函南地区本部により、無償提供してさせていただきます。感謝していただきます。

。。。 7月11日 みしま馬鈴薯 。。。

みしま馬鈴薯は丁寧に手掘りで収穫されています。収穫後は、畑に広げて天日干しされ、ホウキやハタキなどで土を落とします。その後、風通しのよい場所で乾燥、熟成させ、出荷されます。手掘りのため、傷がつかず、肌つやがよいのが特徴です。



【お知らせ】 ※ちりめんじゃこ、わかめ、昆布などの海産物は、えび、かに、いか、たこ等が生息する地域で収穫されています。天候等の事情で、献立や使用食材が変更になる場合があります。

◆ 今月の給食回数は、13回の予定です。

今月の学校給食で使用している小松菜は、三島市山田地区の林正俊さん、玉葱は杉山久雄さん、しめじは川原ヶ谷地区の長谷川園さん、かぼちゃとじゃがいもと葉葱は小沢地区の山田貴臣さんの畑で栽培されたものです。トマトソースは、三島ときめき連絡協議会トマトグループの皆さんの畑で栽培されたトマトを加工したものを使用しています。

