

# 8月 献立のおしらせ

令和7年度

発行・問い合わせ：滝沢市立学校給食センター（TEL 019-687-3451）

日 曜	こんだてめい	使用する食品（香辛料・調味料を除く）			栄養価	
		おもに力や熱になる食品（黄）	おもに骨や血や肉になる食品（赤）	おもに体の調子をととのえる食品（緑）	エネルギー kcal	タンパク質 g
22 (金)	パンズパン スープカレー ㊦てりやきハンバーグ ㊧チーズインハンバーグ えだまめコーンサラダ ミニトマト㊨	小麦粉 さとう じゃがいも 油 カレールウ さとう でん粉 小麦粉 パン粉 でん粉 さとう 油 ドレッシング（油）	スキムミルク とり肉 とり肉 ぶた肉 とり肉 チーズ たまご	にんじん たまねぎ ピーマン しょうが にんにく たまねぎ しょうが にんにく トマト たまねぎ ㊩きゅうり えだまめ キャベツ とうもろこし ㊨ミニトマト	㊦683 ㊧783	㊦27.4 ㊧29.8
25 (月)	【姥屋敷中学校希望献立】 ごはん ミネストローネ ㊦とりのからあげ ㊧てりやきチキン はなやさいサラダ いちごクレープ	☆献立のねらい ～色どり良く、残さず食べられるように好きなものを中心にしました～ 米 マカロニ じゃがいも さとう オリーブ油 さとう 油 でん粉 さとう ドレッシング（油） 米粉 さとう 油	ベーコン とり肉 とり肉 とうにゅう	にんじん トマト パセリ たまねぎ やさいジュース にんにく しょうが にんにく ブロッコリー カリフラワー ㊩キャベツ とうもろこし いちご・レモン果汁	㊦712 ㊧821	㊦23.3 ㊧28.3
26 (火)	ごはん マーボー豆腐 ㊦かにかまぼこいりあつやきたまご ㊧くきわかめいりビッグしゅうまい たきざわさんスイカいりフルーツポンチ	米 さとう でん粉 油 でん粉 さとう 油 小麦粉 ねぎ油 さとう さとう	とうふ ぶた肉 ぶたレバー みそ たまご かにかまぼこ ぶた肉 くきわかめ とうにゅう	にんじん たまねぎ ㊩ねぎ たけのこ にんにく しょうが たまねぎ たけのこ にんじん ねぎ さやいんげん しょうが ヤングコーン きくらげ マッシュルーム ㊩すいか もも みかん パイナップル レモン果汁	㊦603 ㊧783	㊦21.5 ㊧25.4
27 (水)	【教科書献立】 ごはん キャベツのみそしる さばのみそに さつまあげのきんぴら れいどうみかん	小学校の家庭科「食べて元気に」で、なぜ私たちは毎日食事をするのか学習します。 米 さとう でん粉 さとう ごま油 ごま	とうふ 油あげ みそ さば みそ さつまあげ	にんじん キャベツ ねぎ にんじん ごぼう ごんにやく さやいんげん みかん	㊦625 ㊧755	㊦25.9 ㊧29.2
28 (木)	ごはん なめこのちゅうかスープ ㊦くきわかめいりビッグしゅうまい ㊧かにかまぼこいりあつやきたまご ぶたキムチいため カルシウムウエハース（レモン）	米 小麦粉 ねぎ油 さとう でん粉 さとう 油 さとう 油 小麦粉 さとう ショートニング でん粉	あつあげ わかめ ぶた肉 くきわかめ たまご かにかまぼこ ぶた肉 乳せいひん	にんじん とうもろこし たけのこ なめこ ㊩ねぎ たまねぎ たけのこ にんじん ねぎ さやいんげん しょうが ヤングコーン きくらげ マッシュルーム にんじん キャベツ もやし ごまつなキムチ にんにく しょうが	㊦595 ㊧712	㊦22.7 ㊧27.3
毎月28日は「いわて減塩・適塩の日」健康な体づくりのために、家庭でも「減塩」に取り組みましょう。						
29 (金)	【姥屋敷小学校希望献立】 ごはん ハヤシチュー ㊦とりのしおごうじやき ㊧とりのからあげ はるさめサラダ いちごのムース	☆献立のねらい ～一年生が完食できるような献立にしました～ 米 じゃがいも さとう ハヤシシチュールウ 油 さとう 油 でん粉 はるさめ ごま ドレッシング（油） さとう	ぶた肉 とり肉 とり肉	にんじん トマト たまねぎ マッシュルーム にんにく しょうが にんじん もやし きゅうり いちご レモン果汁	㊦706 ㊧932	㊦24.2 ㊧29.3

※都合により献立を変更する場合がありますのでご了承下さい。 ㊩は滝沢産です。米も全て滝沢産です。  
 ※アレルギー対応については、毎日の全ての使用食品（調味料も含む）・加工品の原材料の詳細を各学校へお知らせしています。  
 ※栄養価は、㊦中学年（3・4年生）、㊧中学生の基準をもとに算出しております。〔基準値 エネルギー（kcal）㊦650 ㊧830 タンパク質（g）㊦24.0 ㊧30.0〕  
 ※栄養価は、2020年度版食品成分表（八訂）を使用して算出しております。従来の成分表よりエネルギーの測定方法と計算方法が変わったため、栄養価計算上のエネルギー値が低くなっておりませんが、給食の内容や量に変更はございません。

月平均エネルギー (kcal)	月平均タンパク質 (g)
㊦654	㊦24.2
㊧798	㊧28.2



当学校給食センターでは年間を通じてにんじんや大根、キャベツ、ねぎなど、旬の時期に合わせて夏はミニトマト、秋はさつまいもやりんご、冬は白菜を提供していただいています。給食を通じて子どもたちに滝沢産の野菜やくだもののおいしさを伝えられるようにしています！  
 また、滝沢産野菜の紹介につきましては献立表の㊩マークをはじめ、月末に各校へ配布する「滝沢産野菜の紹介」資料でもお知らせをしています。どの季節にどのような野菜が登場するのか、ぜひ確認してみてください。

## 今年度提供予定の滝沢産食材



がっ こう きゅうしよく じ ぼ さん ぶつ かつ よう こう か

## 学校給食に地場産物を活用する効果

ち いき さんぎょう しょくぶん か  
地域の産業や食文化への理解を深めることができる



しょくりょう せいさん りゅうつう かが ひと  
食料の生産、流通に関わる人びとに対する感謝の気持ちを育むことができる



がっ こう ち いき れんけい きょうりよく  
学校と地域との連携・協力関係を構築することができる



（裏面にもお知らせがありますので、ご覧下さい。）

