



日・曜	こ ん だ て め い	お も な ざ い り ょ う			エネルギー (キロカロリー) 基準値 (小) 650 (中) 830	塩分(グラム) 基準値 (小) 2.0未満 (中) 2.5未満
		黄(き)	赤(あか)	緑(みどり)		
		ねつや ^{ちから} 力のもとになる	からだ ^{からだ} 体をつくる	からだ ^{からだ} 体の調子をととのえる		
1・木	コッペパン 牛乳 ペンネとまめのクリームに あまなつサラダ	パン ペンネマカロニ じゃがいも バター さとう こむぎこ	牛乳 てぼうまめ とりにく こなチーズ スキムミルク なまクリーム	にんじん たまねぎ しめじ さやいんげん キャベツ きゅうり あまなつ缶	628 805	2.0 2.8
2・金	ごはん 牛乳 チャブチエ キャベツとトマトのスープ	卵除去食 こめ ごまあぶら はるさめ ごま さとう	牛乳 ぶたにく ベーコン たまご	にんにく たまねぎ キャベツ にんじん たけのこ トマト まいたけ こまつな きくらげ	617 792	1.7 2.4
5・月	ごはん 牛乳 ★食べようテイ ★ ★青菜の にくじゃが おひたしの白 つるむらさきとあぶらあげのおひたし	こめ じゃがいも さとう こめあぶら	牛乳 ぶたにく わかめ あぶらあげ	にんじん たまねぎ えだまめ いとこんにやく つるむらさき もやし	607 778	1.4 1.8
6・火	ごはん 牛乳 はっほうどうふ だいがくまめかぼちゃ	卵除去食 こめ ごまあぶら でんぷん なたねあぶら くろざとう さとう くろこま	牛乳 ぶたにく えび なまあげ うずらたまご だいず	たまねぎ にんじん いら たけのこ しょうが かぼちゃ	715 935	1.3 1.6
7・水	ひろしまオールスター★たんたんどん 牛乳 ★七夕献立 たなばたじる ★ひろしま給食の日	こめ ごまあぶら さとう ごま ねりごま そうめん	牛乳 ぶたにく しらすぼし あかみそ とりにく	にんにく しょうが コーン たまねぎ にんじん オクラ こまつな ほししいたけ ひろしまなづけ えのきたけ	638 818	2.2 3.0
8・木	ミニツイストパン 牛乳 トマトとあおじそのスパゲティー フルーツのヨーグルトあえ	パン(さとう, バター) スパゲティー オリーブあぶら	牛乳 ベーコン ヨーグルト	トマト あおじそ にんにく たまねぎ エリンギ バナナ みかん缶 パイン缶 もも缶	674 859	2.1 2.7
9・金	ごはん 牛乳 さばのごまみそだれ ちくさあえ	卵除去食 こめ こめあぶら でんぷん ごま さとう	牛乳 さば かまぼこ わかめ たまご みそ あかみそ	ねぎ にんじん もやし ほうれんそう	621 846	1.9 2.1
12・月	ごはん 牛乳 マーボーなす ばんさんすう	こめ こめあぶら さとう ごまあぶら でんぷん はるさめ ごま	牛乳 ぶたにく あかみそ みそ ハム	なす ほししいたけ もやし たまねぎ たけのこ きゅうり にんじん ピーマン にんにく しょうが	630 805	2.3 3.1
13・火	コッペパン みかんジュース ポークビーンズ ツナサラダ	パン こめあぶら さとう じゃがいもアーモンド べにばなあぶら	きんときまめ ぶたにく ツナ	みかんジュース たまねぎ にんじん トマト コーン スッキーニ にんにく キャベツ きゅうり	554 724	2.1 2.8
14・水	わかめごはん 牛乳 たちうおのてんぷら なすとみょうがのみそしる	こめ(さとう) こむぎこ でんぷん なたねあぶら	(わかめ) 牛乳 たちうお とうふ あぶらあげ みそ	たまねぎ なす みょうが ねぎ	661 853	3.0 4.3
15・木	こくとうパン 牛乳 ミートオムレツ ひじきのようふうに	卵除去食 パン(くろざとう) でんぷん こめあぶら じゃがいも さとう オリーブあぶら	牛乳 たまご チーズ とりにく ひじき ウインナー だいず	たまねぎ にんじん パセリ ピーマン なまししいたけ コーン	678 866	2.8 4.2
16・金	なつやさいカレーライス 牛乳 ハリハリサラダ アイスクリーム	こめ こめあぶら バター こむぎこ くろざとう さとう ごまあぶら	牛乳 とりにく ヨーグルト しおこんぶ ツナ しらすぼし アイスクリーム	たまねぎ なす トマト ゴーヤ にんじん かぼちゃ りんご にんにく しょうが きゅうり さやいんげん きりぼしだいこん	707 892	2.0 2.3
19・月	むぎごはん 牛乳 ★食育の日 かむかむ献立 こいわしのからあげ ★郷土料理の日 とうがんのにも ★(沿岸地域)	こめ(おおむぎ) でんぷん なたねあぶら こめあぶら さとう	牛乳 こいわし とりにく なまあげ さつまあげ	とうがん にんじん しめじ いとこんにやく チンゲンサイ	670 835	1.2 1.5

* () は、パン、ごはんに入っている材料、[] は1食用小袋のものです。

* 詳しい材料が示してある、「学校給食献立別使用食材一覧表」を各学校に送っています。必要な方は、担任の先生までお申し出ください。

* エネルギーと塩分(減塩の取り組みから)を栄養表示として示しています。参考にしてください。

* 都合により、献立や食材料を変更することがありますのでご了承ください。

* アレルギー対応として、これまでお子さんが食べたことがない食べ物が出ている場合は、念のため、ご家庭で事前に食べる経験をしておく等、ご配慮ください。

* 毎月19日は「食育の日」です。かむかむ献立です。



令和2年度 学校給食会計決算報告

廿日市市立大野学校給食センター

学校給食会計決算を次のとおり報告します。

収入の部

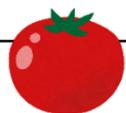
(単位: 円)

科 目	調 定 額	収 入 済 額	収 入 未 済 額
給 食 費	115,159,732	115,159,732	0
前 年 度 繰 越 金	577,417	577,417	0
保 存 用 食 材 費	118,440	118,440	0
臨 時 休 校 廃 棄 食 材 費	75,842	75,842	0
合 計	115,931,431	115,931,431	0

支出の部

科 目	支 出 済 額	収入の部
給 食 材 料 費	115,405,477	115,931,431
合 計	115,405,477	115,405,477
		計 525,954

令和2年度は、給食費等収入済額1億1,593万1,431円に対し、支出済額1億1,540万5,477円で、翌年度繰越額は52万5,954円となりました。



トマトと青じそのスパゲティー



材料(4人分)

- スパゲティー(乾) 160g
- トマト(角切り) 140g(中1個)
- 青じそ(せん切り) 3g(4枚)
- にんにく(みじん切り) 4g
- ベーコン(5ミリ) 40g
- たまねぎ(うす切り) 160g(小1玉)
- エリンギ(半月切り) 20g(1/2本)
- オリーブ油 2g(小さじ1/2)
- 白ワイン 4g(小さじ1)
- 塩 3g(小さじ1/2)
- しょうゆ 4g(小さじ1弱)
- こしょう 少々

作り方

- ①オリーブ油を熱し、にんにくを炒める。
- ②ベーコンを入れて炒める。
- ③玉ねぎ、エリンギを入れて炒める。
- ④トマトを入れて炒め、調味料で味つける。
- ⑤青じそを入れる。
- ⑥ゆでたスパゲティーを入れて、和える。

***トマトの酸味と青じそのさわやかな香りが食欲をそそきますよ!**