

家庭配布献立表（9月分）記載内容の変更について（お知らせ）

日頃から学校給食について御理解、御協力をいただき感謝申し上げます。
 さて、9月の学校給食で使用予定の「パセリ」について、天候の影響により、使用ができなくなりました。
 ついては、家庭配布献立表の記載について次のとおり変更いたします。

4日 (水)	ロールパン しろいんげんまめのクリームシチュー	ぎゅうにゅう ハンバーグ
洋食について知る		
● ロールパン 40	● 白いんげん豆の クリームシチュー	
● ハンバーグ	油 0.5	
油 適量	ベーコン 1	
ハンバーグ 70	とり肉(皮つき) 25	
油 0.5	たまねぎ 25	
たまねぎ 12	にんじん 20	
水 5	塩 0.8	
デミグラスソース 5	こしょう 0.05	
トマトケチャップ 7	じゃが芋 30	
ウスターソース 1.5	水 30	
	チーズ 5	
	白いんげん豆 12	
	牛乳 51.5	
	米粉 3	
	パセリ 0.5	
	↑	
	パセリを削除	
エネルギー 691 kcal	たんぱく質 34.1 g	

9日 (月)	チキンクリームライス(ターメリックライス) ぎゅうにゅう キャベツのスープに	
ターメリックについて知る		
● ターメリックライス	● キャベツのスープ煮	
精白米 80	油 0.5	
ターメリック 0.05	ベーコン 4	
● チキンクリームライス	キャベツ 55	
油 0.6	にんじん 5	
とり肉(皮つき) 36	スープの素 0.3	
たまねぎ 48	塩 0.2	
にんじん 12	こしょう 0.01	
塩 1		
こしょう 0.05		660
水 22		23.1
エリンギ 6		
しめじ 10		
油 5.4		
小麦粉 5.4		
牛乳 55.7		
パセリ 0.36		
		←
660		23.1
エネルギー 661 kcal	たんぱく質 23.2 g	

12日 (木)	しょくパン みかんジャム ミートポテトのチーズ焼き	ぎゅうにゅう キャベツのソテー
牛乳について知る		
● 食パン 40	● みかんジャム 15	● ミートポテトのチーズ焼き
	じゃが芋 70	油 0.5
	ゆで塩 0.3	にんにく 0.16
	パセリ 0.3	豚ひき肉(もも) 40
	粉チーズ 3.5	たまねぎ 40
	↑	にんじん 15
	パセリを削除	塩 2
		にんじん 7
		ゆで塩 0.3
		キャベツ 50
		塩 0.3
		こしょう 0.01
エネルギー 568 kcal	たんぱく質 26.6 g	

19日 (木)	ミートサンド(サンドパン・ミート) じゃがいものからあげ	ぎゅうにゅう キャベツとコーンのスープ
減塩について知る		
● サンドパン(減塩) 40	● ミートサンド	● キャベツとコーンのスープ
	油 0.5	ベーコン 4
	にんにく 0.13	水 120
	豚ひき肉(もも) 30	たまねぎ 10
	たまねぎ 25	にんじん 10
	にんじん 5	キャベツ 30
	砂糖 0.26	ホールコーン(冷) 15
	塩 0.26	塩 0.5
	ウスターソース 3	こしょう 0.02
	トマトケチャップ 5	スープの素 1
	油 1	パセリ 0.3
	小麦粉 1	↑
		パセリを削除
● じゃが芋のから揚げ	揚げ油 適量	
	じゃが芋 90	
	塩 0.2	
エネルギー 561 kcal	たんぱく質 22.6 g	

※9日（月）以外は栄養価の変更はありません。