



# 令和2年7・8月分 こんだてよてい表2

藤沢小学校

献立名				牛乳	かや熱になる 黄(き)	血や肉をつくる 赤(あか)	体の調子をよくする 緑(みどり)
日	曜日	主食					
20	月	チキンライス ヨーグルト		米 なたね油 バター	鶏肉 牛乳 ヨーグルト	玉ねぎ 人参 マッシュルーム ピーマン	
21	火	ツイストパン ウィンナーと野菜の煮込み		ツイストパン じゃが芋	牛乳 チョリソーウィンナー ウィンナー	玉ねぎ 人参 キャベツ 生マッシュルーム	
22	水	ジャージャーメン		蒸し中華めん ごま油 砂糖 でん粉	豚肉 みそ 八丁みそ 牛乳	長ねぎ 干しいたけ たけのこ 人参 チンゲン菜 根生姜 にんにく	
27	月	カレーライス		ごはん じゃが芋 なたね油 小麦粉 バター	豚肉 牛乳	玉ねぎ 人参 にんにく 根生姜	
28	火	バターロール スパゲティミートソース		バターロール スパゲティ オリーブ油 なたね油	牛乳 豚肉 粉チーズ	玉ねぎ 人参 生マッシュルーム	
29	水	潮風ごはん あじのから揚げ		米 きび 白ごま 砂糖 でん粉 米粉 なたね油	焼きちくわ 昆布 牛乳 あじ	しらたき	
30	木	ビビンバ		発芽玄米入りごはん ごま油 なたね油 砂糖 白ごま	豚肉 みそ 牛乳	根生姜 にんにく もやし 小松菜 人参 長ねぎ	
31	金	小松菜ピラフ 焼きウィンナー		精白米 なたね油 バター	カナディアンベーコン 牛乳 ウィンナー	玉ねぎ 人参 コーン にんにく 小松菜	
8/3	月	ジャンバラヤ ヨーグルト		精白米 なたね油 オリーブ油 バター	鶏肉 チョリソーウィンナー 牛乳 ヨーグルト	にんにく 玉ねぎ 赤ピーマン ピーマン セロリ トマト	
4	火	やきとり丼		発芽玄米入りごはん なたね油 砂糖 でん粉	鶏肉 牛乳	長ねぎ 人参 エリンギ	
5	水	ごぼう入りドライカレー		麦ごはん なたね油 小麦粉	豚肉 牛乳	玉ねぎ 人参 ごぼう 根生姜 にんにく 生マッシュルーム	
6	木	デニッシュロール スパゲティナポリタン		デニッシュロール スパゲティ なたね油 バター	牛乳 カナディアンベーコン 粉チーズ	生マッシュルーム 玉ねぎ 人参 ピーマン	

※都合により献立を変更することがあります。

7月後半から1学期最終日の8月6日までの献立も  
 感染拡大防止のため、配膳する品数を減らした献立です。  
 また、今まで調理したことのない暑い給食室で、安心・  
 安全な給食を作るため、衛生面を考慮した献立になりますが、  
 栄養や調理を工夫して、おいしい給食を作っていきます。



2学期の給食は、8月26日からです。