

月	火	水	木	金																			
<p>給食費は、7月25日(月)が納期限(引落日)です。よろしくお願ひします。</p>		<table border="1"> <tr> <td></td> <td>エネルギー(kcal)</td> <td colspan="2">たんぱく質(g)</td> </tr> <tr> <td></td> <td>基準</td> <td>今月</td> <td>基準</td> <td>今月</td> </tr> <tr> <td>小学校</td> <td>650</td> <td>654</td> <td>21.1~ 32.5g</td> <td>24.7</td> </tr> <tr> <td>中学校</td> <td>830</td> <td>818</td> <td>27.0~ 41.5g</td> <td>30.2</td> </tr> </table> <p>「★」マークは、今月の横手市統一料理です。</p>			エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)			基準	今月	基準	今月	小学校	650	654	21.1~ 32.5g	24.7	中学校	830	818	27.0~ 41.5g	30.2	<p>1日</p> <p>ごはん</p> <p>鶏肉のレモン風味揚げ</p> <p>和風サラダ</p> <p>みそけんちん汁</p>
	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)																					
	基準	今月	基準	今月																			
小学校	650	654	21.1~ 32.5g	24.7																			
中学校	830	818	27.0~ 41.5g	30.2																			
<p>4日</p> <p>ごはん</p> <p>はるまき</p> <p>ピーマンのオイスター炒め</p> <p>わかめスープ</p>	<p>5日</p> <p>背割りコッペパン</p> <p>ウインナーケチャップかけ</p> <p>かに風味サラダ</p> <p>コーンスープ</p>	<p>6日</p> <p>豚ごぼう丼</p> <p>梅こんぶあえ</p> <p>ふのみそ汁</p>	<p>7日</p> <p>青菜ごはん</p> <p>星のコロッケ</p> <p>はるさめサラダ</p> <p>かきたま汁</p> <p>七夕ゼリー</p>	<p>8日</p> <p>ごはん</p> <p>ほっけのてりやき</p> <p>なすのピリ辛そぼろいため</p> <p>じゃがいものみそ汁</p> <p>カットパン</p>																			
<p>11日</p> <p>ごはん</p> <p>あじフライ</p> <p>ひじきのいり煮</p> <p>キャベツのみそ汁</p>	<p>12日</p> <p>夏野菜カレー★</p> <p>キャベツとハムのサラダ</p> <p>福神漬</p> <p>小魚チーズ</p>	<p>13日</p> <p>ごはん</p> <p>豚肉のガーリックやき</p> <p>粒マスタード入りおひたし</p> <p>なめこのみそ汁</p>	<p>14日</p> <p>冷やし中華</p> <p>(もやし・きゅうり・ハム)</p> <p>かぼちやリングコロッケ</p> <p>ヨーグルト</p>	<p>15日</p> <p>ごはん</p> <p>ハンバーグ大森ワインソースがけ</p> <p>横手の夏野菜サラダ</p> <p>とろろこんぶのみそ汁</p> <p>～ 横手だいすき給食 ～</p>																			
<p>18日</p> <p>海の日</p>	<p>19日</p> <p>丸パン(りんごジャム)</p> <p>アスパラベーコンオムレツ</p> <p>ミートスパゲティ</p> <p>スパイシー野菜スープ</p>	<p>20日</p> <p>ごはん</p> <p>いわしごまみそ煮</p> <p>五目きんぴら</p> <p>すまし汁</p> <p>はちみつレモンゼリー</p>	<p>21日</p> <p>ごはん</p> <p>鶏肉のうま塩やき</p> <p>キャベツソテー</p> <p>なすのみそ汁</p> <p>減塩のりつくだに</p>	<p>22日</p> <p>ポークカレー</p> <p>切り干大根のサラダ</p> <p>横手産すいか</p>																			

※感染症等の流行により献立を変更する場合があります。ご了承ください。

※「横手だいすき給食」は、横手市産の食材をふんだんに取り入れた、地産地消の給食です。

7月の「横手だいすき給食」は…

横手のおいしい食材を知ろう！



横手の夏野菜サラダ

夏野菜のおいしい季節！
キャベツ、きゅうり、えだまめ、
コーンなどの使用を予定しています。

ハンバーグの大森ワインソースがけ

トマトソースの中に、大森ワインを
入れた、ぜいたくな一品！
加熱してアルコール分は、
とばしてあります。

とろろこんぶのみそ汁

平鹿町で作っているこんぶ。
みそ汁に入れて、とろとろ食感
を楽しんでください。



お楽しみに！