

# 8月 よていこんだてひょう

令和2年

美郷台小学校共同調理場（小学校）

日	曜日	牛乳	こんだてめい		おもなざいりょう					エネルギー (kcal) たんぱく質 (g) 脂質 (g) 食塩相当量 (g)		
			しゅしょく	ふくしょく	体をつくるもと		体のちょうしをとのえるもと		エネルギーのもと			
					たんぱく質	無機質	ビタミン		たんずいかぶつ 炭水化物		しじつ 脂質	
27	木	○	むぎごはん	ポークカレー こんにゃくサラダ ヨーグルト	ぶたにく ヨーグルト	牛乳	にんじん	しょうが たまねぎ きゅうり	にんにく セロリ きゃべつ	こめ むぎ さとう じゃがいも	あぶら	655 20.6 15.6 2.3
28	金	○	ごはん	しゅうまい (2こ) チンジャオロースー ちゅうかスープ	ぶたにく とりにく とうふ なた	牛乳	にんじん ピーマン チンゲンサイ	たけのこ ながねぎ しいたけ	しょうが しいたけ	こめ さとう でんぶん	あぶら ごま ごまあぶら	650 26.2 23.4 2.3
31	月	○	ごはん	みそカツ おかかあえ ごもくじる ひとくちぶどうゼリー (2こ)	ぶたにく とりにく みそ あぶらあげ	牛乳	にんじん こまつな	キャベツ だいこん	ながねぎ	こめ さとう さといも	あぶら ゼリー ごま	635 27.0 16.5 2.6

★食材購入の都合により、献立を変更する場合があります。

★米（コシヒカリ1等米）は成田市産です。

★27日のデザートは学校配送になります。

8月分の給食費は9月30日が納付日（振替日）です。早めに口座への入金をお願いします。

学校給食摂取基準（8～9歳）

熱量：650kcal たんぱく質：摂取エネルギー全体の13～20%  
脂質：摂取エネルギー全体の20～30% 食塩相当量：2.0g未満

## 8月から美郷台小共同調理場の完全給食を開始することができるようになりました。

このたび、保護者の皆様や様々な方々にご協力いただき、ようやくおかずも調理できるようになりました。ありがとうございました。共同調理場一同、おいしくて、安全な給食ができるようがんばります。よろしくお願いたします。今回は、調理場内部の紹介をします。



玉造給食センターで作っていただき、お世話になったおかずが8月からは美郷台共同調理場で調理します。

### 洗浄室



給食が終わった後  
食器や食缶を洗浄する機械が  
2台あります。

### コンテナプール



ここでは、成田小、八生小  
美郷台小に配送する食器を準備する部屋です。

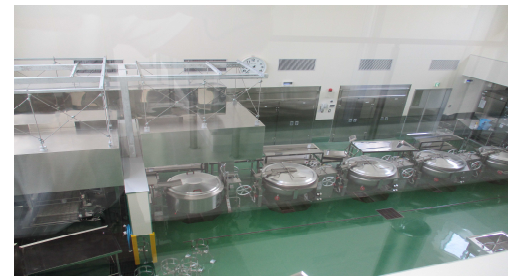
### 炊飯室



ごはんを炊く機械が  
5台あります。  
炊き上がったごはん  
をわける作業します。



### 調理室



2階の見学ルームから見た調理室です。  
大きな釜が5つあります。  
1つは、災害時にも活用できるようガス釜が入っています。  
今度ぜひ、見学にきてください。

### 洗米室



ごはんのあるときは、  
約80Kくらいのお米を  
洗います。

### 食品庫



主に調味料などを  
保管します。

### 野菜類下処理室



野菜や果物を洗う部屋です。