

7月分学校給食予定献立表（小学校）



令和6年度

きゅうしょくもくひょう

給食目標

たの

楽しく

しょくじ

食事をしよう

年 組：氏名

ふじみ野市なの花学校給食センター

ふじみ野市あおぞら学校給食センター

日	曜	飲み物	児童利用の メニュー	献立名	食品名	エネルギー たんぱく質
1	月	牛乳		ホット中華めん	ホット中華めん（小麦粉、塩、かんすい）	597 kcal 22.9 g
				タンメンのスープ	ごま油、しょうが、ぶた肉、酒、にんじん、玉ねぎ、とりガラ、キャベツ、もやし、ホールコーン、自然塩、白こしょう、しょうゆ、 でんぶん、ラー油（ごま油、とうもろこし油、香辛料）、長ねぎ	
				ポークしゅうまい（2）	ポークしゅうまい（ぶた肉、玉ねぎ、パン粉、でんぶん、生姜、砂糖、塩、ポークエキス、小麦粉、水あめ）	
				切り干し大根のごま塩サラダ （塩中華ドレッシング和え）	切り干し大根、きゅうり、にんじん、ごま、塩中華ドレッシング（水あめ、砂糖、酢、植物油脂、塩、発酵調味料、にんにく、 昆布エキス、こしょう）	
2	火	牛乳		ごはん	ごはん	582 kcal 21.6 g
				トマトとレタスのスープ	米油、とり肉、ベーコン（ぶた肉、塩、砂糖）、にんじん、玉ねぎ、とりガラ、しょうが、ローリエ、自然塩、白こしょう、 トマト、レタス	
				しろみざかなの香草フライ	しろみざかなの香草フライ（ほき、パン粉、でんぶん、小麦粉、大豆たんぱく、塩、バジル、胡椒）、米油	
				ピラフの具	米油、ウインナーソーセージ（ぶた肉、ラード、塩、砂糖）、にんじん、玉ねぎ、ホールコーン、自然塩、しょうゆ、白こしょう、 赤ピーマン、ピーマン	
3	水	牛乳		ナン	ナン（小麦粉、大豆油、菜種油、ショートニング、砂糖、塩、ほたて貝カルシウム、麦芽）	696 kcal 24.7 g
				バターチキンカレー	米油、にんにく、しょうが、とり肉、黒こしょう、マサラマイルド、玉ねぎ、カレー粉、コリアンダー、にんじん、じゃがいも、 とりガラ、ローリエ、トマト、トマトケチャップ（トマト、砂糖、酢、塩、玉ねぎ）、中濃ソース（りんご、トマト、玉ねぎ、 にんにく、砂糖、酢、塩、でんぶん、大豆アミノ酸、カラメル）、はちみつ、チャツネ（水あめ、砂糖、りんご、デーツ、酢、 にんにく、塩）、自然塩、きび砂糖、米粉、牛乳、生クリーム、バター（生乳、塩）	
				チキンナゲット（2）	チキンナゲット（とり肉、パン粉、でんぶん、ラード、大豆たんぱく、しょうゆ、塩、チキンスープ、小麦たんぱく、にんにく、小麦粉、 コーングリッツ、菜種油、パーム油）、米油	
				グリーンサラダ （イタリアンドレッシング和え）	キャベツ、きゅうり、えだ豆、イタリアンドレッシング（植物油脂、砂糖、酢、塩、発酵調味料、玉ねぎ、香味油、トマト）	
4	木	牛乳		ごはん	ごはん	634 kcal 24.8 g
				とり肉と野菜のフォー	米油、しょうが、とり肉、白ワイン、にんじん、玉ねぎ、とりガラ、もやし、米粉めん（米、でんぶん）、自然塩、白こしょう、 しょうゆ、長ねぎ、水菜、ごま油	
				オムレツのソースかけ	ブレンオムレツ（卵、でんぶん、砂糖、大豆油、塩、酢）、中濃ソース（りんご、トマト、玉ねぎ、にんにく、砂糖、酢、塩、 でんぶん、大豆アミノ酸、カラメル）、トマトケチャップ（トマト、砂糖、酢、塩、玉ねぎ）、きび砂糖	
				ガバオライスの具	米油、トウバンジャン（唐辛子、塩、そら豆みそ）、にんにく、しょうが、ぶた肉、酒、にんじん、玉ねぎ、だけのこ、ホールコーン、 きび砂糖、しょうゆ、ナンプラー（かたくちいわし、塩）、自然塩、白こしょう、バジル粉、ピーマン	
5	金	牛乳		ごはん	ごはん	608 kcal 23.1 g
				たなばた汁	かつおぶし、出しこんぶ、にんじん、とうふ、そうめん（小麦粉、塩）、星型ちらしかまぼこ（すけそうたら、かぼちゃ、でんぶん、 砂糖、発酵調味料、塩、加工油脂）、自然塩、しょうゆ、ふ（小麦粉、小麦たんぱく）、水菜	
				星型ハンバーグ	星型ハンバーグ（とり肉、ぶた肉、玉ねぎ、大豆たんぱく、ラード、トマトケチャップ、砂糖、植物油脂、じゃがいも、にんにく、 生姜、塩、でんぶん）、しょうゆ、きび砂糖、酒、でんぶん	
				五目ごはんの具	米油、ぶた肉、にんじん、しいたけ、だけのこ、こんにゃく、さつま揚げ（たちうお、すけそうたら、でんぶん、菜種油、砂糖、みりん、 塩）、きび砂糖、酒、しょうゆ、みりん、えだ豆	
8	月	牛乳		たなばたゼリー	たなばたゼリー（砂糖、水あめ、果糖、レモン果汁、メロン果汁、豆乳加工品、寒天、でんぶん）	589 kcal 22.7 g
				地粉うどん	地粉うどん（小麦粉、塩）	
				わかめうどんの汁	かつおぶし、出しこんぶ、とり肉、にんじん、玉ねぎ、かまぼこ（すけそうたら、でんぶん、砂糖、発酵調味料、塩、みりん、水あめ、 菜種油）、しいたけ、わかめ、しょうゆ、きび砂糖、白こしょう、酒、自然塩、長ねぎ	
				肉団子のあんかけ	肉団子（とり肉、ぶた肉、大豆たんぱく、玉ねぎ、ラード、パン粉、砂糖、しょうゆ、塩、チキンブイヨン、大豆油、でんぶん、酢、 ごま油、オイスターエキス、ポークエキス）	
9	火	牛乳		もやしの中華和え	もやし、にんじん、きゅうり、しょうゆ、米酢、きび砂糖、ごま油	702 kcal 23.0 g
				ごはん	ごはん	
				星のトックスープ	米油、とり肉、酒、にんじん、玉ねぎ、とりガラ、ローリエ、キャベツ、星型トック（米、でんぶん、塩）、自然塩、しょうゆ、 白こしょう、ちんげん菜	
				ぶた肉のキムチ炒め	ごま油、にんにく、ぶた肉、酒、にんじん、玉ねぎ、しめじ、キムチ（白菜、大根、唐辛子、にんにく、にんじん、長ねぎ、 生姜、塩、砂糖、昆布）、しょうゆ、きび砂糖、にら、でんぶん	
10	水	牛乳		小玉すいか	小玉すいか	656 kcal 25.9 g
				コッペパン	コッペパン（小麦粉、マーガリン、砂糖、脱脂粉乳、塩、大豆油）	
				たっぷりコーンのスープ	米油、ベーコン（ぶた肉、塩、砂糖）、にんじん、玉ねぎ、とりガラ、しょうが、ローリエ、じゃがいも、ホールコーン、 コーンペースト、きび砂糖、自然塩、白こしょう、パセリ	
				ボイルウインナー（2）	ウインナーソーセージ（ぶた肉、塩、砂糖）	
11	木	牛乳		チリドッグの具	米油、ぶた肉、白ワイン、白こしょう、にんじん、玉ねぎ、トマトケチャップ（トマト、砂糖、酢、塩、玉ねぎ）、 ウスターソース（砂糖、りんご、トマト、玉ねぎ、にんにく、酢、塩、大豆アミノ酸、カラメル）、大豆、チリパウダー（チリペッパー、 クミン、オレガノ、塩、にんにく）、自然塩、パン粉（小麦粉、ショートニング、砂糖、塩）	613 kcal 21.1 g
				コーヒー牛乳	コーヒー牛乳（生乳、砂糖、コーヒー、乳製品）	
				ごはん	ごはん	
				とうがんスープ	とりガラ、にんじん、玉ねぎ、しょうが、とり肉、とうがん、しいたけ、しょうゆ、自然塩、でんぶん、卵、水菜、ごま油	
12	金	牛乳		ふじみ野メンチカツ	ふじみ野市産小松菜入りメンチカツ（パン粉(小麦・大豆)、小麦粉、でんぶん、玉ねぎ、とり肉、ぶた肉、小松菜、しょうゆ、塩、胡椒、 砂糖、生姜）、米油	668 kcal 23.1 g
				きゅうりとたくあんのカクヤ	きゅうり、たくあん（大根、砂糖、発酵調味料、塩、酢、梅酢）、ごま、ごま油、しょうゆ	
				クラスソース	ソース（りんご、トマト、玉ねぎ、にんじん、にんにく、砂糖、酢、塩、しょうゆ、でんぶん(小麦)）	
				ごはん	ごはん	
16	火	牛乳		なす入りマーボーどうふ	米油、トウバンジャン（唐辛子、塩、そら豆みそ）、にんにく、しょうが、ぶた肉、酒、にんじん、とりガラ、玉ねぎ、しいたけ、白菜、 とうふ（豆乳、でんぶん）、なす、しょうゆ、きび砂糖、みそ、テンメンジャン（みそ、砂糖、大豆油、ごま油、発酵調味料、酒、 カラメル）、自然塩、黒こしょう、長ねぎ、でんぶん	679 kcal 27.8 g
				揚げぎょうざ（2）	ぎょうざ（ぶた肉、キャベツ、小麦粉、玉ねぎ、とり肉、パン粉、小麦たんぱく、砂糖、でんぶん、生姜、しょうゆ、塩、胡椒）、米油	
				小松菜ともやしのソテー	米油、ぶた肉、もやし、小松菜、オイスターソース（かき、塩、水あめ、しょうゆ、砂糖、でんぶん）、自然塩、 黒こしょう、しょうゆ、でんぶん	
				ごはん	ごはん	
17	水	牛乳		高野どうふのみそ汁	かつおぶし、出しこんぶ、にんじん、切り干し大根、高野どうふ（大豆、パーム油、レシチン(大豆)）、わかめ、みそ、長ねぎ	637 kcal 26.2 g
				あじフライ	あじフライ（あじ、パン粉、小麦粉、塩）、米油	
				ゴーヤチャンプルー	ごま油、ぶた肉、酒、にんじん、にがうり、米酢、とうふ、もやし、しょうゆ、自然塩、きび砂糖、いり卵（卵、 大豆油、菜種油、砂糖、塩、でんぶん発酵調味料、でんぶん）、けずりぶし	
				クラスソース	ソース（りんご、トマト、玉ねぎ、にんじん、にんにく、砂糖、酢、塩、しょうゆ、でんぶん(小麦)）	
17	水	牛乳		ソフトフランスパン（卵・乳不使用）	ソフトフランスパン（小麦粉、ショートニング、砂糖、塩、大豆油）	637 kcal 26.2 g
				ボトフスープ	米油、セロリ、ウインナーソーセージ（ぶた肉、ラード、塩、砂糖）、にんじん、じゃがいも、とりガラ、玉ねぎ、 しょうが、大根、肉団子（玉ねぎ、ぶた肉、とり肉、パン粉、でんぶん、小麦たんぱく、しょうゆ、生姜、 砂糖、塩、胡椒）、キャベツ、自然塩、白こしょう、しょうゆ、パセリ	
				ハンバーグの デミグラスソースかけ	ハンバーグ（ぶた肉、とり肉、玉ねぎ、大豆たんぱく、ラード、砂糖、でんぶん、ポークエキス、発酵調味料、塩、 加工油脂、チキンブイヨン）、きび砂糖、トマトケチャップ（トマト、砂糖、酢、塩、玉ねぎ）、ウスターソース（砂糖、 りんご、トマト、玉ねぎ、にんにく、酢、塩、大豆アミノ酸、カラメル）、デミグラスソース（とりガラ、とんこつ、玉ねぎ、 にんじん、セロリ、ルー(小麦粉)、ポークブイヨン(大豆)、トマト、ワイン、トマトケチャップ、チキンブイヨン、はちみつ、カラメル）	
				ラタトゥイユ	オリーブ油、にんにく、ベーコン（ぶた肉、塩、砂糖）、玉ねぎ、なす、ズッキーニ、トマト、トマトケチャップ（トマト、砂糖、酢、 塩、玉ねぎ）、ローリエ粉、バジル粉、きび砂糖、自然塩、ピーマン	



12 回	※ 献立は材料の関係で変更になる場合もあります。 ※ 混ぜごはんの時の米の量は減量となっています。 ※ 各献立のくわしい使用材料等（工場コンタミネーション、製造ラインコンタミネーションを含む）が知りたい方は、学校給食センターまで お問い合わせ下さい。（なの花学校給食センター☎262-4357）（あおぞら学校給食センター☎261-5564） ※ 印は、使い捨て手袋を使用して下さい。 ※ の絵印は、給食センターで炊いた炊き込みご飯です。 ※ 氏名欄およびアレルギー児童用の○×欄は、食物アレルギー資料の提供を受けている児童用です。 ※ 放射性物質（放射性セシウム134・137放射性ヨウ素131）の測定結果については、市のホームページに掲載していますのでご確認ください。	平均栄養量	638 kcal 23.9 g
		栄養基準量	650 kcal 26.0 g

学校給食費（ 7月分 ） 口座振替日は **9月 2日(月)** です。☆給食費はすべて食材費です。ご理解ご協力をお願いします。

裏面は8月分の献立表です