



7月分学校給食予定献立表（中学校）

年 組：氏名

保護者確認サイン：

令和8年度

給食目標：楽しく食事をしよう

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	献立名	食品名	エネルギーたんぱく質
1	水	牛乳	子供パン	子供パン（小麦粉、砂糖、ショートニング(大豆)、塩、小麦たんぱく、ビタミンC(小麦)）	784 kcal 30.7 g
			たっぷりコーンのスープ	米油、鶏肉、にんじん、玉ねぎ、鶏ガラ、生姜、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、白胡椒、パセリ	
			ハンバーグ	ハンバーグ（玉ねぎ、鶏肉、豚肉、大豆たんぱく、砂糖、でんぷん、ボークエキス、発酵調味料、塩、加工油脂、チキンブイヨン）、トマトケチャップ（トマト、砂糖、塩、酢、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、でんぷん、大豆アミノ酸、カラメル）、きび砂糖	
			パンネのベベロンチーノ	オリーブ油、にんにく、豚肉、にんじん、キャベツ、エリンギ、自然塩、白胡椒、一味唐辛子、マカロニ（小麦粉）、米油	
2	木	牛乳	ごはん	ごはん	826 kcal 28.3 g
			星のトックスープ	米油、鶏肉、酒、にんじん、玉ねぎ、鶏ガラ、長ねぎ、生姜、キャベツ、星型トック（米、でんぷん、塩）、自然塩、しょうゆ、白胡椒、ちんげん菜	
			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、でんぷん、玉ねぎ、鶏肉、豚肉、小松菜、乾燥おから、しょうゆ、塩、胡椒、砂糖、生姜）、米油	
			ゴーヤチャンプルー	ごま油、豚肉、酒、にんじん、にがうり、米酢、豆腐、もやし、しょうゆ、自然塩、きび砂糖、炒り卵（卵、大豆油、菜種油、砂糖、塩、でんぷん発酵調味料、でんぷん）、けすりぶし	
3	金	牛乳	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、でんぷん(小麦)）	799 kcal 30.6 g
			ナン	ナン（小麦粉、ショートニング、砂糖、塩、大豆油、菜種油、ほたて貝殻末焼成カルシウム、麦芽）	
			ウインナーと大根のステラスープ	米油、セロリ、ウインナーソーセージ（豚肉、塩、砂糖）、にんじん、大根、鶏ガラ、玉ねぎ、ローリエ、キャベツ、マカロニ（小麦粉）、自然塩、白胡椒、しょうゆ、パセリ	
			ハッシュドポテト	ハッシュドポテト（じゃがいも、菜種油、大豆油、玉ねぎ、上新粉、塩）	
6	月	牛乳	ドライカレー	米油、生姜、にんにく、豚肉、カレー粉、にんじん、玉ねぎ、小麦粉、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）、トマトピューレ、しょうゆ、自然塩、白胡椒、枝豆	856 kcal 29.1 g
			ホット中華めん	ホット中華めん（小麦粉、塩、かんすい）	
			チリトマトラーメンのスープ	オリーブ油、唐辛子、にんにく、豚肉、白ワイン、玉ねぎ、にんじん、鶏ガラ、長ねぎ、生姜、キャベツ、ホールコーン、トマトピューレ、トマトケチャップ（トマト、砂糖、塩、酢、玉ねぎ）、自然塩、黒胡椒、チリパウダー（とうがらし、塩、クミン、オレガノ、にんにく）、しょうゆ、きび砂糖、いんげん	
			揚げぎょうざ（3）	ぎょうざ（キャベツ、豚肉、ラード、たまねぎ、大豆たんぱく、にら、しょうゆ、にんにく、でんぷん、ごま油、塩、砂糖、生姜、いわしエキス、白胡椒、小麦粉）、米油	
7	火	牛乳	カリカリココア豆	大豆、砂糖、自然塩、純ココア	818 kcal 25.3 g
			ごはん	ごはん	
			七タ汁	かつおぶし、出し昆布、豚肉、酒、にんじん、そうめん（小麦粉、塩）、玉ねぎ、星ちらしかまぼこ（すけそうたら、でんぷん、砂糖、発酵調味料、塩、加工油脂）、自然塩、しょうゆ、水菜	
			星型コロッケ	星型コロッケ（じゃがいも、玉ねぎ、鶏肉、豚肉、ラード、砂糖、塩、パン粉、小麦粉、コーンフラワー、植物油脂、水あめ、でんぷん）、米油	
8	水	牛乳	五目ごはんの具	米油、鶏肉、にんじん、しいたけ、たけのこ、こんにゃく、油揚げ、きび砂糖、酒、しょうゆ、みりん、枝豆	801 kcal 25.7 g
			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、でんぷん(小麦)）	
			七タブルーベリータルト	七タブルーベリータルト（砂糖、米粉、豆乳、ショートニング、ブルーベリー果汁、コーンフラワー、植物油、水あめ、大豆粉、こんにゃく加工品、でんぷん）	
			コッペパン	コッペパン（小麦粉、マーガリン(大豆)、砂糖、塩、小麦たんぱく、ビタミンC(小麦)）	
9	木	牛乳	かぼちゃの米粉ポターージュ	米油、豚肉、にんじん、玉ねぎ、鶏ガラ、ローリエ、かぼちゃ、米粉、牛乳、生クリーム、自然塩、白胡椒、しょうゆ、きび砂糖、バター（生乳、塩）	853 kcal 23.6 g
			ツナサンドの具	米油、にんじん、玉ねぎ、まぐろツナ（きはだまぐろ、大豆油、塩、野菜エキス(大豆・じゃがいも・にんじん・セロリ)）、ホールコーン、自然塩、白胡椒、ノンエッグマヨネーズ（大豆油、酢、塩、砂糖、大豆たんぱく）	
			オニオンドレッシングサラダ（オニオンドレッシング和え）	もやし、きゅうり、切り干し大根、にんじん、オニオンドレッシング（大豆油、玉ねぎ酢漬け(りんご)、砂糖、しょうゆ、にんにくペースト(豚肉)、ごま、にんじん、酢、塩、チキンエキス(乳・小麦・大豆)、香味油、玉ねぎ）	
			コーヒー牛乳	コーヒー牛乳（生乳、砂糖、コーヒー、乳製品）	
10	金	牛乳	ごはん	ごはん	759 kcal 29.9 g
			ハヤシライス	米油、生姜、にんにく、豚肉、白胡椒、にんじん、玉ねぎ、じゃがいも、鶏ガラ、ローリエ、牛乳、ハヤシフレーク（小麦粉、パーム油、砂糖、塩、トマトペースト、トマトケチャップ、カラメル）、トマトピューレ、トマトケチャップ（トマト、砂糖、塩、酢、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（小麦粉、ラード、チキンオイル、トマトペースト、砂糖、炒め玉ねぎ(大豆)、しょうゆ、チキンエキス、ボークエキス、塩、にんじんエキス、ワイン、にんにく、カラメル、でんぷん）、きび砂糖、自然塩、バター（生乳、塩）	
			チキンナゲット（2）	チキンナゲット（鶏肉、大豆たんぱく、パン粉(小麦・大豆)、でんぷん、砂糖、乾燥おから、塩、香辛料(大豆)、小麦粉、とうもろこし粉、クラッカー粉、植物油脂、菜種油、パーム油）、米油	
			小玉すいか	小玉すいか	
13	月	牛乳	ごはん	ごはん	749 kcal 30.6 g
			カレーなんばろうどんの汁	米油、生姜、豚肉、酒、カレー粉、にんじん、玉ねぎ、かつおぶし、出し昆布、なると（すけそうたら、いとよりだい、でんぷん、砂糖、発酵調味料、塩、昆布出し）、きび砂糖、自然塩、しょうゆ、パーモントルウ（小麦粉、ラード、砂糖、塩、カレーパウダー、でんぷん、玉ねぎ(大豆)、脱脂粉乳、トマト、チーズ、ミルクカルシウム、バナナ、しょうゆ、はちみつ、粉乳小麦粉ルウ(乳)、小麦発酵調味料、ソース、脱脂大豆、ココア、バターミルクパウダー、昆布エキス、りんご、にんにく(大豆)、ボークエキス(小麦・大豆)、ブラウンルウ(小麦)、カラメル、乳化剤(大豆)、香料(乳)）、黒胡椒、長ねぎ、でんぷん	
			ほうれん草オムレツ	ほうれん草オムレツ（卵、ほうれん草、砂糖、大豆油、塩、酢、黒胡椒、でんぷん）	
			ゆで枝豆	枝豆、食塩	
14	火	牛乳	ごはん	ごはん	765 kcal 27.9 g
			五目ワントンスープ	米油、鶏肉、にんじん、鶏ガラ、玉ねぎ、生姜、もやし、なると（すけそうたら、いとよりだい、でんぷん、砂糖、発酵調味料、塩、昆布だし）、ワントンの皮（小麦粉、塩）、自然塩、しょうゆ、黒胡椒、ちんげん菜、ごま油、ラー油（ごま油、とうもろこし油、香辛料）	
			鶏肉のから揚げ	鶏肉、しょうゆ、酒、生姜、でんぷん、米油	
			キムタクチャーハンの具	ごま油、豚肉、にんじん、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）、たくあん（大根、砂糖、大豆アミノ酸、酢、塩、米ぬか）、しょうゆ、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）、長ねぎ	
15	水	牛乳	飲むヨーグルト	飲むヨーグルト（砂糖、脱脂粉乳、加糖練乳、全粉乳、クリーム、乳たんぱく質濃縮物）	814 kcal 21.6 g
			デニッシュペストリー	デニッシュペストリー（小麦粉、乳不使用マーガリン、砂糖、ショートニング、塩、米麴、ビタミンC(小麦)）	
			焼きそば	米油、豚肉、酒、にんじん、玉ねぎ、キャベツ、もやし、中濃ソース（りんご、トマト、玉ねぎ、にんにく、砂糖、酢、塩、でんぷん、大豆アミノ酸、カラメル）、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）、しょうゆ、自然塩、黒胡椒、中華めん（小麦粉、塩、かんすい）	
			豆乳クリームコロッケ	豆乳クリームコロッケ（パン粉(小麦・大豆)、小麦粉、豆乳、玉ねぎ、とうもろこし、ショートニング、でんぷん、砂糖、ゼラチン、菜種油、塩）、米油	
11	回	牛乳	フルーツゼリー	りんご缶、サイダー風カットゼリー（砂糖、レモン果汁）、ぶどうカットゼリー（ぶどう果汁、砂糖、水あめ）	802 kcal 27.6 g
			※ 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☎049-262-4357）（あおぞら学校給食センター☎049-261-5564）		
			※ 印は、使い捨て手袋を使用して下さい。		
11	回	牛乳	※ の絵印は、給食センターで炊いた炊き込みご飯です。		830 kcal 34.0 g
			※ 生徒氏名および保護者確認欄、アレルギー生使用の×欄は、食物アレルギー資料の提供を受けている生徒用です。		

学校給食費（7月分） 口座振替日は 8月31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月分の献立表になります