



7月分学校給食予定献立表（小学校）



年 組：氏名

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	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、米麹、ビタミンC(小麦)）	697 kcal 22.0 g
			焼きそば	米油、ぶた肉、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、黒こしょう、中華めん（小麦粉、塩、かんすい）	
			チキンナゲット（2）	チキンナゲット（とり肉、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、菜種油、パーム油）、米油	
			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）	
2	木	牛乳	ごはん	ごはん	574 kcal 23.8 g
			とうがん汁	かつおぶし、出しこんぶ、とり肉、にんじん、とうがん、とうふ（豆乳、でんぷん）、しいたけ、しょうゆ、自然塩、でんぷん、卵、水菜、しょうが、ごま油	
			ぶた肉のしょうが焼き	米油、しょうが、ぶた肉、酒、にんじん、玉ねぎ、しょうゆ、きび砂糖、みりん、でんぷん	
			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、大豆アミノ酸、酢、塩、米ぬか）、ごま、ごま油、しょうゆ	
3	金	ショア	こくとうイギリス食パン	こくとうイギリス食パン（小麦粉、黒みつ、ショートニング、塩、イーストフード(小麦)）	689 kcal 22.7 g
			かぼちゃの米粉ボタージュ	米油、ぶた肉、にんじん、玉ねぎ、とりガラ、ローリエ、かぼちゃ、米粉、牛乳、生クリーム、自然塩、白こしょう、しょうゆ、きび砂糖、バター（生乳、塩）、パセリ	
			ポテトコロッケ	ポテトコロッケ（じゃがいも、玉ねぎ、砂糖、塩、マーガリン(大豆)、こしょう、パン粉、小麦粉、でんぷん、大豆たんぱく、菜種油）、米油	
			ペネのペペロンチーノ	オリーブ油、にんにく、ベーコン（ぶた肉、塩、砂糖）、キャベツ、赤ピーマン、エリンギ、自然塩、白こしょう、一味唐辛子、マカロニ（小麦粉）、米油	
			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)）	
			ショア	ショア（脱脂粉乳、砂糖）	
6	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）	589 kcal 21.6 g
			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、ぶた肉、白ワイン、玉ねぎ、にんじん、とりガラ、長ねぎ、しょうが、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、黒こしょう、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	
			ボークしゅうまい（2）	ボークしゅうまい（ぶた肉、玉ねぎ、パン粉、でんぷん、しょうが、砂糖、塩、ボークエキス、小麦粉、水あめ）	
			小玉すいか	小玉すいか	
7	火	牛乳	ごはん	ごはん	585 kcal 25.1 g
			たなばた汁	かつおぶし、出しこんぶ、ぶた肉、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	
			星型ハンバーグ	星型ハンバーグ（とり肉、玉ねぎ、ラード、大豆たんぱく、ぶた肉、砂糖、塩、トマトペースト、にんにく、小麦不使用しょうゆ、しょうが、でんぷん）、しょうゆ、きび砂糖、みりん、でんぷん	
			五目ごはんの具	米油、とり肉、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、えだ豆	
8	水	牛乳	ごはん	ごはん	699 kcal 19.8 g
			ハヤシライス	米油、しょうが、にんにく、ぶた肉、白こしょう、にんじん、玉ねぎ、じゃがいも、とりガラ、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）	
			ゆでえだ豆	えだ豆、食塩	
			たなばたブルーベリータルト	たなばた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）	
9	木	牛乳	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）	598 kcal 22.7 g
			さつまいものポトフスープ	米油、セロリ、ウイナーソーセージ（ぶた肉、塩、砂糖）、にんじん、とりガラ、玉ねぎ、ローリエ、大根、さつまいも、自然塩、白こしょう、しょうゆ、パセリ	
			スラッピージョー	米油、ぶた肉、赤ワイン、にんじん、玉ねぎ、自然塩、きび砂糖、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、トマトケチャップ（トマト、砂糖、塩、酢、玉ねぎ）、しょうゆ	
			グリーンサラダ（塩中華ドレッシング和え）	キャベツ、きゅうり、えだ豆、塩中華ドレッシング（水あめ、砂糖、酢、植物油、塩、発酵調味料、にんにく、こんぶエキス、こしょう）	
10	金	牛乳	ごはん	ごはん	677 kcal 26.1 g
			ちんげん菜のごま入りみそ汁	かつおぶし、出しこんぶ、とり肉、酒、にんじん、キャベツ、春雨（でんぷん）、みそ、みりん、ちんげん菜、ごま	
			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、とり肉、ぶた肉、小松菜、乾燥おから、しょうゆ、塩、こしょう、砂糖、しょうが）、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、でんぷん発酵調味料、でんぷん）、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、でんぷん(小麦)）	
13	月	牛乳	地粉うどん	地粉うどん（小麦粉、塩、小麦たんぱく）	715 kcal 25.2 g
			カレーなんばんうどんの汁	米油、しょうが、ぶた肉、酒、カレー粉、にんじん、玉ねぎ、かつおぶし、出しこんぶ、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、こんぶ出し）、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、こんぶエキス、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)）、黒こしょう、長ねぎ、でんぷん	
			かぼちゃコロッケ	かぼちゃコロッケ（かぼちゃ、パン粉(小麦・大豆)、小麦粉、じゃがいも、小麦粉加工品、玉ねぎ、砂糖、植物油、でんぷん、ほたて貝殻末焼成カルシウム、塩）、米油	
			カリカリ大豆	大豆、砂糖、しょうゆ、米油、酒	
14	火	牛乳	ごはん	ごはん	603 kcal 22.6 g
			ステラマカロニの野菜スープ	米油、ベーコン（ぶた肉、塩、砂糖）、とり肉、白こしょう、にんじん、玉ねぎ、とりガラ、しょうが、キャベツ、マカロニ（小麦粉）、自然塩、しょうゆ、ちんげん菜	
			肉団子の甘酢あんかけ（2）	肉団子（ぶた肉、とり肉、玉ねぎ、パン粉、でんぷん、砂糖、塩）、しょうゆ、きび砂糖、米酢、でんぷん	
			キムタクチャーハンの具	ごま油、ぶた肉、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、しょうが、塩、砂糖、こんぶ）、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	コーヒール牛乳	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)）	643 kcal 21.9 g
			ABCスープ	米油、にんにく、セロリ、とり肉、白ワイン、にんじん、玉ねぎ、とりガラ、ローリエ、じゃがいも、トマト、大豆、マカロニ（小麦粉）、自然塩、しょうゆ、白こしょう、パセリ	
			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、白こしょう、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(りんご)、砂糖、しょうゆ、にんにくペースト(ぶた肉)、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）	
			コーヒール牛乳	コーヒール牛乳（生乳、砂糖、コーヒー、乳製品）	

11 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☎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。
- ※ 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。



平均栄養量

643 kcal
23.0 g

栄養基準量

650 kcal
26.0 g

裏面は8月分の献立表になります