


令和6年7月

学校給食予定献立表(小学校)

牛乳は、毎日つきます 

月	火	水	木	金
1 ご 飯 ごまキムチ汁 白菜キムチ(白菜・玉葱・ごま・大根・人参 昆布・にら・りんご・にんにく)・大根・白菜・人参 ごぼう・長葱・油揚げ・すりごま・練りごま あげ揚キョーザ 豚肉・鶏肉・きゃべつ・にら・生姜・菜種油 マーホーナス 豚挽肉・茄子・玉葱・人参・長葱 生姜・にんにく・ごま油・でん粉 750/48.2/28.2/3.0	2 バターパン ポークブラウンシチュー 豚肉・じゃが芋・玉葱・人参 エリンギ・いんげん 生姜・にんにく・小麦粉 コールスローサラダ きゃべつ・胡瓜・青ピーマン・コーン コールスロートレッシング(卵黄入り) りんご(代替～セリー) 667/24.8/22.5/2.9	3 ご 飯 かんこくふう 韓国風すき焼き 豚肉・焼き豆腐・しらたき・白菜 玉葱・人参・長葱・えのき草・生姜 にんにく・りんご・ごま油・とうがらし ごぼうサラダ ごぼう・人参・コーン マヨネーズ・ごま ミニトマト 654/22.2/20.6/1.7	4 やき焼うどん うどん・豚肉・竹輪・玉葱・きゃべつ もやし・人参・しめじ・とんかつソース(りんご) ほし星のコロッケ じゃが芋・玉葱・鶏肉・豚肉 パン粉(卵なし)・菜種油 フルーツ白玉 パイン缶・黄桃缶 白玉餅 556/21.0/17.7/2.2	5 ご 飯 じゃが芋の味噌汁 じゃが芋・玉葱 長葱・人参 いわしのみぞれ煮 いわし・大根 きゃべつのごま和え きゃべつ・人参 すりごま 624/22.3/16.5/2.3
8 からにくみそどん スタミナヒリ辛肉味噌丼(ご飯) 豚挽肉・玉葱・えだまめ・コーン 生姜・にんにく・ごま油 ちゅうか 中華スープ 豆腐・チンゲン菜・人参・長葱 えのき草・わかめ ハンサンスー マロニー・胡瓜 きゃべつ・人参 626/23.4/17.1/2.3	9 コッパン マカロニのクリーム煮 マカロニ・豚肉・玉葱・じゃが芋 人参・バター・牛乳 オニオンソースハンバーグ 鶏肉・豚肉・生姜・にんにく 玉葱・ソテーオニオン・バター すいか(代替～セリー) 635/25.5/22.0/3.2	10 ご 飯 きのこけんちん汁 豆腐・大根・えのき草・しめじ・舞茸・人参・長葱 ごぼう・こんにやく・油揚げ・ごま油・でん粉 みそ 味噌だれ肉団子 鶏肉・豚肉・玉葱・パン粉(卵なし)・生姜・ごま じゃが芋のそぼろ煮 じゃが芋・豚挽肉・玉葱 グリーンピース・生姜 641/22.1/16.2/2.6	11 ひ冷やしラーメン ラーメン・ハム・もやし・コーン・胡瓜 人参・ごま油・ごま・ラー油 ごまだれいももち いももち・菜種油 すりごま・でん粉 やさい 野菜のオイスターソース炒め 豚肉・きゃべつ・人参・青ピーマン 生姜・にんにく・ごま油 671/23.8/19.8/5.0	12 ご 飯 スープカレー 鶏肉・玉葱・南瓜・人参・青ピーマン・しめじ 茄子・ソテーオニオン・生姜・にんにく・りんご・バター トマト缶・フルーツチャツネ(りんご・レーズン) ミニトマト フルーツセリー セリー(りんご)・パイン缶 黄桃缶・ナタデココ 675/22.3/15.7/1.5
15  海の日	16 こくとう 黒糖パン きゃべつスープ ハム・春雨・きゃべつ 人参・えのき草 とり 鶏肉のトマトソースかけ 鶏肉・玉葱・トマト缶・にんにく・バター・小麦粉 じゃが芋の青のりバター じゃが芋・青のり・バター 590/26.8/20.6/2.2	17 なつやさい 夏野菜カレー 豚肉・大豆・じゃが芋・玉葱・ズッキーニ 人参・トマト・粉チーズ・バター・にんにく カレールー(りんご・パナ)・牛乳 フルーツチャツネ(りんご・レーズン) コーンソテー コーン・ベーコン・玉葱 青ピーマン・人参・バター れいとう 冷凍みかん 758/23.5/23.3/2.7	18 ひやむぎ ひやむぎ・長葱・干椎茸・胡瓜・人参 にくみそいた じゃべつの肉味噌炒め 豚挽肉・きゃべつ・もやし・人参・生姜 青ピーマン・にんにく・ごま油・でん粉 こア蒸しパン ホットケーキミックス・卵・牛乳・こア・はちみつ チーズ 597/24.0/20.9/4.1	19 ご 飯 こまつな 小松菜のスープ かまぼこ・小松菜 白菜・人参 ゆーりんちー 油淋鶏 鶏肉・長葱・にんにく・生姜 小麦粉・ごま油・菜種油 チャブチ 豚肉・春雨・人参・玉葱 干椎茸・ごま油・ごま 649/28.5/18.0/2.0
22 ご 飯 こんさい 根菜のしょうゆ汁 大根・人参・ごぼう 長葱・油揚げ・でん粉 さば みそや 鯖の味噌焼き 鯖・生姜 ちゅうか 中華風ひじきの炒め煮 ひじき・人参・干椎茸 竹輪・ごま油・とうがらし 626/24.1/17.5/3.1	23 コッパン トマトとレタスのスープ 豚肉・レタス・トマト・玉葱 長葱・でん粉 チキンナゲット 鶏肉・菜種油 ペネホロネーゼ ペネ・豚挽肉・玉葱 青ピーマン・人参 586/26.6/24.3/3.1	24 ご 飯 しせんどうふ 四川豆腐 豆腐・豚肉・長葱・筍・人参 干椎茸・生姜・にんにく・でん粉 えびシューマイ 魚すり身・えび・玉葱・卵白 じゃが芋がーリック炒め じゃが芋・豚肉 パセリ・にんにく 735/26.1/24.9/2.0	25  フレッシュトマトのミートソーススパゲティ スパゲティ・豚挽肉・大豆・ミート・トマト 玉葱・人参・粉チーズ・バター ハヤシルウ(パナ・りんご) なつやさい かさ や 夏野菜の重ね焼き 鶏肉・ズッキーニ・茄子 トマト・チーズ だいたい melon(代替～セリー) 708/31.5/23.9/4.2	26 ご 飯 だいこん みそしる 大根の味噌汁 大根・玉葱・長葱・油揚げ たら 鱈のガーリックフライ たら・パン粉(卵なし)・菜種油 ごもく 五目きんぴらごぼう ごぼう・人参・青ピーマン・つきこんにやく ひじき・ごま油・ごま 701/25.7/18.5/2.9

今月の当別産食材



ごはん(ななつぼし)
きゅうり(大塚農場さん)
トマト(浅野農場さん)
ぶたにく(浅野農場さん)
ベーコン
大豆(つじの蔵)
ピーマン(23日のみ)
なす(25日のみ)
ズッキーニ
もやし


←このマークは、とべっこランチの日!

とべつさん 当別産のトマトを使ったミートソーススパゲティは、
もちろんトマトが味の決め手になります。

なつやさい 夏野菜のズッキーニ、なす、トマトを重ねてオープン調理
「夏野菜の重ね焼き」もお楽しみに!!

裏面の『もぐもぐだより』もご覧ください

魚には骨がある場合があります。箸を上手に使って確認しながら、しっかりとよく噛んで食べましょう。



☆献立の下の数字は小学校中学年のエネルギー/たんぱく質/脂質/塩分量です
 ☆都合により献立の一部が変更する場合があります
 ☆魚には骨がある場合があります おはしで確認して食べましょう
 ☆次回の給食費口座振替日は、**7月31日(水)**です!

◆お知らせ◆
 ○卵・乳・ナッツ類が含まれているものに関しては、材料の欄に記載しています
 ○この献立表には、加工品と調味料の一部に含まれるアレルギー物質について表示されていません。詳しくは給食センターまでお問合わせください

お子さんが楽しく食べた給食です! 給食費は忘れず必ず納めましょう!