令和7年度7月分 学校給食予定献立表

碧南市第2学校給食センター

日曜	こんだて めい 献立名	赤 量 体をつくるもと 1 群		3群	プ D調子を整える食品 4群	黄 シェネルギーの 5群	した。 もとになる食品 6群	ェネルキー kcal 中学校
唯		魚·肉·卵 大豆製品	牛乳・乳製品 小魚・海そう	緑黄色野菜	その他の野菜・果物・きのこ	米・パン・めん いも・砂糖	油・種実	- 小学校
	で飯 牛乳		ぎゅうにゅう		たまわぎ たけのこ にんにく きくら	ತ		765
1 火	とうふ ちゅうかふうに 豆腐の中華風煮	ぶたにく とうふ		にんじん	げ	さとう でんぷん	あぶら	618
	蒸しぎょうざ (2個)	ぶたにく とりにく		にら	キャベツ たまねぎ	ぎょうざのかわ		
	きゅうりのピリ <mark>辛あえ</mark>				きゅうり キャベツ	さとう	ごまあぶら	
	で飯 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ		823
2 水	いかで野来の口でようゆ流	いか なまあげ		にんじん いんげん	たまねぎ	じゃがいも さとう		638
小	カラフル塩こうじ炒め	はんぺん		きピーマン トマト	キャベツ		あぶら	
	『コーンと枝豆の塩昆布揚げ』		こんぶ		とうもろこし えだまめ	こむぎこ	あぶら	
	クロロールパン 牛乳 サンプ		ぎゅうにゅう		はしょうが キャベツ たまねぎ に	パン		849
3	葉生姜としらすの和風スパゲティ	ツナ	しらすぼし	にんじん あおじそ	してようか キャベン たみも と に んにく	スパゲティ	オリーブあぶら	640
木 	肉団子(2個) 「葉生姜としらすの	とりにく			たまねぎ	パンこ		
	ぶどうミックスゼリー 和風スパゲティ」は、				パインアップル もも ぶどう	さとう		
	で飯 牛乳 新しいメニューです。		ぎゅうにゅう			こめ		795
4	【小】ささみフライ	とりにく				パンこ でんぷん	あぶら	626
4 金	【中】ささみフライ	とりにく				パンこ	あぶら	
	ゴーヤチャンプルー	たまご とうふ		にがうり	もやし	さとう でんぷん	あぶら	
	キムチ豚汁	ぶたにく みそ		にんじん はねぎ	たまねぎ なす ごぼう キムチ			
1/2	マ星いっぱい 七タキラキ	ラ献立☆	すべての	の料理に星が隠	れています!探してみて	たね!		
	ご飯 牛乳		ぎゅうにゅう			こ め		751
	思がた 星型ハンバーグ	とりにく			たまねぎ とうもろこし	さとう でんぷん		623
7	おくらといんげんの梅あえ			おくら いんげん に	うめ			
月	たなばたじる 七夕汁	とりにく かまぼこ		んじん にんじん ごまつな	えのきたけ たまねぎ	ひやむぎ		
	たなばた 七夕ゼリー		かんてん		レモン ぶどう みかん	さとう		
	じタセリー はん ぎゅうにゅう ご飯 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ		826
0	さけ 鮭メンチカツ	さけ たら			たまねぎ	こむぎこ	あぶら	647
火	IEC	ぶたにく		にんじん いんげん	こんにゃく たまねぎ	じゃがいも さとう		0. 7
	肉じゃが ひじきと野菜のあえもの		ひじき	こまつな にんじん		さとう		
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう	12.00.0		パン		858
	1.11-7 - 15	とりにく				パンこ さとう	ノンエッグマヨネー	636
9 水	鶏肉のパン粉焼き	ぶたにく		にんじん かぼちゃ ト	ズッキーニ なす たまねぎ にん		ズ あぶら オリーブあぶら	030
	ラタトゥイユ	1516 C		マト あかピーマン		 じゃがいも さと	とうにゅうバ	
	じゃがいもの豆乳バター醤油炒め ばん きゅうにゅう 牛乳 で飯にのせましょう。		ぎゅうにゅう	855-45		う こめ	ター	802
		ツナ かつおぶし	しらすぼし ひじ			さ とう	ごま	633
10 木	おさかなひじきふりかけ	とりにく		 にんじん はねぎ	こんにゃく たまねぎ キャベツ えの	[CC]	∟ &	000
	つくねと野菜のさっぱり煮	[C9][C]		12000 1646E	きたけ しょうが すいか			
	すいか		* 21" 2		3 6 1 (1).	こめ		020
	はん ぎゅうにゅう 一節 牛乳 とり しおからあ	1.11-7	ぎゅうにゅう				+ >>>	830
11 金	とり しおからあ 鶏の塩唐揚げ なつやさい いた	とりにく		L 1.1°		でんぷん	あぶら	638
	复野来のオイスターソース炒め	ツナ ニー	10	あかピーマン 	ズッキーニ なす もやし にんにく しょうが た	さとう	_>_+	
	7 7/1	ぶたにく たまご		にんじん こまつな	けのこ キムチ	さとう	ごまあぶら	0.1.1
	はん ぎゅうにゅう 一で飯 牛乳 はしょうが	± 18	ぎゅうにゅう			こめ		814
14 日		あじ ぶたにく ちくわ		あおじそ	はしょうが	さとう		635
	豚肉と生揚げの五目煮	あつあげ		にんじん いんげん	たけのこ ほししいたけ しめじ きりぼしだいこん キャベツ と	さとう でんぷん		
	きりぼしだいた。『切干大根炒め』	ハム			うもろこし しょうが レモン	さとう	ごまあぶら	_
	中華めん 牛乳		ぎゅうにゅう		たまわぎ もやし とうもろこし しょう	ちゅうかめん		762
	みそラーメンのスープ	ぶたにく みそ		にんじん はねぎ	がにんにく			619
火	えびシューマイ (2個)	えび ぎょにく			たまねぎ	パンこ でんぷん		
	チンゲンサイのツナ炒め	ツナ		チンゲンサイ	キャベツ		= = = = = = = = = = = = = = = = = = =	

令和7年度7月分 学校給食予定献立表

碧南市第2学校給食センター

					7— 1	ו שימיוים		-
E 曜	こんだてめい献立名	赤 体をつくるもと 1群 魚・肉・卵 大豆製品		3 群 緑黄色野菜	の調子を整える食品 4群 その他の野菜・果物・きのこ	また。 また。 大・パン・めん いも・砂糖	もとになる食品 6群 油・種実	エネルキ [*] - kcal 中学校 小学校
16 水	昨年度のクッキ ングコンテスト受 ングコンテスト受	ぶたにく ぶたにく	ぎゅうにゅう チーズ	にんじん トマト	なす たまわぎ	こめ おおむぎ はちみつ パンこ でんぷん	あぶら	838 652
			くきわかめ わか め いとかんてん さくらそう		きゅうり とうもろこし		ドレッシング	
	はん ぎゅうにゅう ご飯 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ		769
		レバー		かぼちゃ	にんにく しょうが	さとう	あぶら	597
	7 あか : 赤しそポテトサラダ			あかしそ	きゅうり とうもろこし	じゃがいも		
	冬瓜汁	とりにく あぶら あげ かまぼこ		にんじん いんげん	とうがん ほししいたけ しょうが	でんぷん	ノンエッグマヨ	
	ノンエッグマヨネーズ				<u> </u>	<u> </u>	ネーズ	

※材料等の都合により、献立を変更する場合があります。(給食回数13回)

※材料は、すべてを記載しているわけではありません。

※愛知県産・碧南市産の食材は**太字**になっています。

※水産物(練り製品を含む)は、えび・かに・いかなどが混ざる可能性があります。

※アレルギー原因物質については、食物アレルギー詳細な献立表で確認してください。

Χſ 』は、かみかみメニューです。よくかんで食べましょう。

夏休み中の食生活 意識したハポイント 😥

もうすぐ、待ちに待った夏休みが始まります。楽しい夏休みを過ごし、2学期に元気に学校に来る ことができるように、食生活で特に気をつけたいポイントをまとめました。

1朝ご飯を毎日食べよう

夜更かしをせず、 早寝・早起きをここ ろがけましょう。





朝ごはんを食べる と、脳の働きが活発 になり、宿題や勉強 に集中しやすくなり ます。





いろいろな食品を 食べられるとよいで すね。

②おやつの食べ方を気を付けよう



おやつを食べ るときは、時間 と量を決めて食 べましょう。



毎日暑いですが、 冷たいものをたく さんとりすぎない ようにしましょう。

3カルシウムを意識してとろう

給食がない夏休みの期間は、成長期に 必要なカルシウムが不足しやすくなりま す。食事やおやつに意識して取り入れら れるとよいですね。



令和6年度

クッキングコンテスト受賞献立から一品紹介!

★☆ チーズ入り白だしカレー ☆★

応募者 村松 英祐さん

食欲のない暑い夏の朝でももりもり食べられるように、夏 野菜をたくさん使い、カレーのスパイスを効かせた料理で す。かくし味に白だしを使っているのもポイントです。(レシ ピは給食用にアレンジする前のものです。)

【材料】(3人分)

合びき肉	150g	カレールウ	50g
ナス	1/2本	白だし	小さじ1
にんじん	1/3本	はちみつ	小さじ1
トヘト	1と1/2個	サラダ油	小さじ1
玉ねぎ	1/2個	チーズ	大さじ3
水	200ml		

【作り方】

①ナスとトマトは一口大に切る。たまねぎとにんじんは みじん切りにする。

②フライパンに油を中火で熱し、合いびき肉と玉ねぎと ナスとにんじんをいためる。火が通ったらトマトを加え

③水を加え、煮立ったら火を止めカレールウを加えてと

白だしとはちみつを加え、7~8分煮込んで出来上がり。 ④食べるときに、白米の上にチーズをかけてカレーをか ける。