

# 令和5年7月 学校給食献立表 南棟2

焼津市学校給食センター (624-6660)

日	献立名	アレルギー	使われている食品とおもな働き				エネルギー(Kcal) たん白質(g)	備考
			体を作る食品(赤色)	体の調子を整える食品(緑色)	エネルギーの もとになる食品(黄色)	調味料		
3月	ごはん				米			
	牛乳	乳	牛乳					572 旬の冬瓜をスープに取り入れました。
	ぶたにくとコーンのあげに	小麦 大豆 鶏肉 豚肉	ぶたにくとりレバー	とうもろこし しょうが	でんぶん 油 さとう	しょうゆ		
	あおじそあえ			キャベツ きゅうり あおじそ		塩		
4火	とうがんスープ	小麦 大豆 鶏肉 豚肉 ごま	ペークン	とうがん にんじん しめじ はねぎ		ちゅうかスープのもと 塩 チキンブイヨン しょうゆ こしょう	22.4	
	ミルクパン 牛乳	小麦 乳 大豆 乳	牛乳		パン さとう マーガリン			618 焼津中学校のリクエスト献立です。
	わかどりのマーマレードやき	大豆 鶏肉	とりにく		マーマレード さとう みすあめ でんぶん	しょうゆ みりん す 塩 こしょう		
	カラフルサラダ			キャベツ きゅうり バブリカ	イタリアンドレッシング			
	コンソメスープ	鶏肉 豚肉	ワインナー	たまねぎ にんじん とうもろこし	じゃがいも	チキンブイヨン 塩 コンソメスープ こしょう	28.3	
5水	ごはん				米			620 いわしに砂糖としょうゆの甘じよっぱいたれをかけて、かば焼きにしました。
	牛乳	乳	牛乳					
	いわしのかばやき	小麦 大豆	いわし		油 さとう でんぶん	しょうゆ みりん		
	そくせきづけ	大豆		キャベツ きゅうり たくあんづけ しょうが			24.4	
6木	みだくさんじる	大豆 鶏肉 さば	とりにく みそ	ごぼう にんじん こんにゃく はねぎ	じゃがいも	さばうすけずり にぼし		
	ソフトめん	小麦			めん			658 コロッケの中には旬の枝豆が入っています。
	牛乳	乳	牛乳					
	ミートソース	乳 小麦 大豆 鶏肉 豚肉 ゼラチン	ぶたにく	たまねぎ にんじん トマト にんにく	油	ハヤシルウ ベシャメルソース トマトチャップ トマトピュレ ちゅうのうソース ワイン スーストック こしょう		
7金	えだまめコロッケ	小麦 大豆		えだまめ	じゃがいも さとう パンこ ごむぎこ でんぶん 油			25.2 
	やさいサラダ (わふうドレッシング)	ドレ(大豆)		キャベツ きゅうり にんじん とうもろこし	わふうドレッシング	塩 こしょう		
	ごはん				米			
	牛乳	乳	牛乳					
	ほしがたハンバーグ	大豆 鶏肉 豚肉 ゼラチン	とりにく ぶたにく	たまねぎ にんにく しょうが	じゃがいも さとう 油	トマトチャップ 塩 ちゅうのうソース ワイン	576	七夕にならんだ献立です。 
10月	アーモンドあえ	小麦 大豆 アーモンド		こまつな にんじん もやし	アーモンド さとう	しょうゆ		
	たなばたじる	小麦 さば 大豆 鶏肉	とりにく とうふ	たまねぎ にんじん ほうれんそう えのきだけ	ふ でんぶん	かつおのもと しょうゆ 塩 さけ	22.5	
	たなばたゼリー		かんてん	レモン ぶどう みかん	さとう みずあめ			
	ごはん				米			
11火	牛乳	乳	牛乳					589 
	さけのバーベキューソース	小麦 大豆 さけ りんご	さけ	りんご レモン にんにく	さとう	しょうゆ 塩		
	マカロニサラダ (マヨネーズ)	小麦 マヨ(卵 大豆 りんご)		キャベツ きゅうり にんじん	マカロニ マヨネーズ	塩 こしょう	30.1	
	とんじる	大豆 豚肉 さば	ぶたにく とうふ みそ	だいこん にんじん こんにゃく ごぼう ねぶかねぎ		さばうすけずり にぼし		
12水	ごはん				米			587 
	牛乳	乳	牛乳					
	ぶたにくとキムチのいためもの	小麦 大豆 りんご 豚肉 ゼラチン こま	ぶたにく	はくさいキムチ はくさい いら	ごま油	しょうゆ トウバンジヤン		
	かふうあえ	小麦 大豆 ごま		ほうれんそう もやし にんじん	はるさめ さとう ごま油 ごま	しょうゆ す 塩	26.7	
13木	すまじる	卵 小麦 大豆 さば	うずらたまご とうふ かまぼこ わかめ	えのきだけ		かつおのもと しょうゆ みりん 塩		
	アップルパン	小麦 乳 りんご		りんご	パン さとう			639 
	牛乳	乳	牛乳					
	チキンのチーズやき	乳 小麦 大豆 鶏肉	とりにく チーズ	あかビーマン パセリ	さとう パンこ 油	しょうゆ 塩		
14金	ひじきサラダ (ごまだれッシング)	小麦 大豆 ドレ(小麦 大豆 ごま)	ひじき	たけのこ にんじん えだまめ	ごまだれッシング さとう	しょうゆ みりん	27.4	
	ラビオリースープ	小麦 大豆 鶏肉 豚肉	ラビオリ	たまねぎ にんじん キャベツ とうもろこし		チキンブイヨン 塩 コンソメスープ こしょう		
	ごはん				米			
	牛乳	乳	牛乳					
15木	さばのこうじやき	さば	さば			こうじ 塩	630	やいちゃんランチです。 
	おかかに	小麦 大豆	ちくわ かつおぶし	たけのこ にんじん ごぼう さやいんげん	さとう	しょうゆ	27.2	
	みそしる	大豆 さば	とうふ あぶらあげ みそ えのきだけ	たまねぎ ほうれんそう えのきだけ		さばうすけずり にぼし		
	メープルパン	小麦 乳	りんご	りんご	パン さとう マーガリン メープルシュガー			
16金	牛乳	乳	牛乳					654 
	ポークピーンズ	大豆 鶏肉 豚肉 ゼラチン	ぶたにく だいす	たまねぎ にんじん	油 さとう	トマトチャップ ワイン スープストック こしょう ちゅうのうソース		
	プレーンオムレツ	卵 大豆	たまご		さとう 油 でんぶん	塩 す	27.9	
	キャベツサラダ	小麦 大豆		キャベツ こまつな にんじん	さとう 油	しょうゆ す 塩		

○焼津市では、下記の食品を『アレルギー物質』欄に記載します。

卵 乳 小麦 そば 落花生 えび かに あわび いか いくら オレンジ キウイフルーツ 牛肉 くるみ さけ さば 大豆  
鶏肉 豚肉 まつたけ もも やまいも りんご ゼラチン バナナ カシューなツツ ごま アーモンド

○物資購入の都合により献立や使用材料が変更となる場合があります。☆丁寧な手洗いの徹底をしましょう。

『魚』のマークは、魚介類を使ったメニューです。

★『魚』のマークは、どんぶりが付くメニューです。

# 令和5年7月 学校給食献立表 南棟2

焼津市学校給食センター (624-6660)

日	献立名	アレルギー	使われている食品とおもな働き				エネルギー(kcal) たんぱく質(g)	備考
			体を作る食品(赤色)	体の調子を整える食品(緑色)	エネルギーのもとになる食品(黄色)	調味料		
18 火	ごはん	牛乳	牛乳		米		582 マーボー春 雨には匂の なすが入って います。	21.4 
	牛乳	小麦 大豆 鶏肉 豚肉 ごま	ぶたにく	たまねぎ にんじん なす はねぎ たけのこ ほしいいたけ しょうが	はるさめ さとう 油 ごま油 でんぶん	しょうゆ オイスターソース ちゅうかスープのもと 塩 トウバン・ジャン		
	なすいり マーボーはるさめ	えびしゅうまい	たら えび だいす	たまねぎ しょうが	こむぎこ でんぶん 豚脂 さとう 油	チキンブイヨン 塩		
	きゅうりの ごまじょうゆあえ	小麦 大豆 ごま		きゅうり	さとう ごま ごま油	しょうゆ す 塩		
19 水	はんかんごはん 牛乳	リクエスト 献立	牛乳		米		621 大井川東小 学校のリクエ スト献立です。	22.7 
	なつやさいカレー	乳 小麦 大豆 鶏肉 豚肉 りんご ゼラチン	とりにく チーズ	たまねぎ にんじん かぼちゃ トマト ピーマン しょうが にんにく	じゃがいも 油	カレーフレーク カレーこちゅうのラゾース ワイン スープストック こしょう		
	たまごやき	卵 小麦 大豆 さば	たまご		さとう 油	す しょうゆ ぎょかいエキス 塩		
20 木	きゅうりとわかめのサラダ (あおじそドレッシング)	ドレ(小麦 大豆)	わかめ	キャベツ きゅうり		あおじそドレッシング		619 ミネストローネは、トマトを使ったイタリアのスープです。 
	キャラットパン	小麦 乳		にんじん	パン さとう マーガリン			
	牛乳	牛乳						
	たちうおフライ	小麦	たちうお		こむぎこ パンこ 油	塩 こしょう		
21 金	やさいとツナのソテー	乳 鶏肉 豚肉	まぐろ	キャベツ こまつな	バター	コンソメスープ 塩 こしょう	26.3 	
	ミネストローネスープ	小麦 大豆 鶏肉 豚肉	ペーコン だいす	たまねぎ にんじん トマト バセリ	マカロニ	コンソメスープ 塩 こしょう		
	ごはん	牛乳	牛乳		米			
21 金	ちくわのゆかりあげ	小麦	ちくわ	あかしそ	こむぎこ でんぶん 油	塩	609 夏野菜のか ぼちゃんを煮物 にしました。 	
	かぼちゃんのそぼろあんに	小麦 大豆 豚肉	ぶたにく	かぼちゃん たまねぎ にんじん	さとう でんぶん 油	しょうゆ さけ		
	とりだんごじる	小麦 大豆 鶏肉 豚肉 さば ごま	とりだんご とうふ	こまつな ごぼう にんじん しめじ	ごま油	さばうすけずり かつおのもと しょうゆ みりん さけ 塩		

## 焼津市学校給食センター見学会のご案内

市内小・中学校に通う児童・生徒のみなさんとその保護者を対象に、「学校給食センター見学会」を開催します。当日は、調理器具や機械を間近に見てふれることができます。奮ってご参加ください。

日 時 8月3日(木) 14:00~15:30

場 所 焼津市学校給食センター(大島1746番地)

対 象 小・中学校の児童生徒およびその保護者

定 員 50人程度 参加無料 小学生は保護者同伴

申込方法 メールまたはFAXにて申し込む(窓口・電話は不可)

※1組4人まで、申し込みは1口のみ

申込期限 7月14日(金)午後4時(期限厳守)

選定方法 抽選(結果は当選者のみ7月25日(火)までに通知します。)

そ の 他 衛生管理上、調理室ではマスクを着用していただきます。

申込・問い合わせ 焼津市教育委員会事務局 学校給食課(月曜日~金曜日8:00~16:45)

TEL:054-624-6660 FAX:054-624-7680 E-mail:gakko\_kyushoku@city.yaizu.lg.jp

※メールで申し込む場合は、下記必要事項を記載してください。



### 令和5年度 焼津市学校給食センター見学会申込

参加者1(代表) ( 小・中学校 年・保護者)

参加者2 ( 小・中学校 年・保護者)

参加者3 ( 小・中学校 年・保護者)

参加者4 ( 小・中学校 年・保護者)

住 所 〒一 焼津市

電話番号 (8:00~16:45の間に連絡可能な番号)

E-mail(任意)