

# 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				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 牛乳	乳	牛乳		米		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	22.4	
	とうがんスープ	小麦 大豆 鶏肉 豚肉 ごま	ベーコン	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		
4火	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 マーメレードやき	大豆 鶏肉	とりにく		マーメレード さとう みずあめ 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 パプリカ	イタリアンドレッシング		28.3	
	コンソメスープ	鶏肉 豚肉	ウインナー	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		
5水	ごはん 牛乳	乳	牛乳		米		620	いわしに砂 糖としょうゆ の甘じょうば いたれを かけて、かば焼 きにしまし た。
	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	
	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 こんにやく はねぎ	じゃがいも	さばうすけずり にぼし		
6木	ソフトめん 牛乳	小麦 乳	牛乳		めん		658	コロケの中 には旬の枝 豆が入って います。 
	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 ベンガルソース トマトチャップ トマトビュレ ちゅうのうソース ワイン スープストック こしょう		
	えだまめコロケ	小麦 大豆		えだまめ	じゃがいも さとう パンこ こむぎこ でんぶん 油	塩 こしょう	25.2	
	やさしいサラダ (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			
7金	ごはん 牛乳	乳	牛乳		米		576	七夕にちな んだ献立で す。 
	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	トマトケチャップ 塩 ちゅうのうソース ワイン		
	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	22.5	
	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 えのきたけ	ふ でんぶん	かつおのもと しょうゆ 塩 さけ		
10月	ごはん 牛乳	乳	牛乳		米		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 大豆 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 こんにやく ごぼう ねぶかねぎ		さばうすけずり にぼし		
11火	ごはん 牛乳	乳	牛乳		米		587	豚肉とキム チの炒め物 をご飯にの せてもいいで すね。
	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 ごま	ぶたにく	はくさいキムチ はくさい にら	ごま油	しょうゆ トウバンジャン		
	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	
	すましじる 	卵 小麦 大豆 さば	うずらたまご とうふ かまぼこ わかめ	えのきたけ		かつおのもと しょうゆ みりん 塩		
12水	アップルパン 牛乳	小麦 乳 りんご 乳	牛乳		りんご	パン さとう	639	
	チキンのチーズやき	乳 小麦 大豆 鶏肉	とりにく チーズ	あかピーマン パセリ	さとう パンこ 油	しょうゆ 塩		
	ひじきサラダ (ごまドレッシング)	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	ごまドレッシング さとう	しょうゆ みりん	27.4	
	ラビオリスープ	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		
13木	ごはん 牛乳	乳	牛乳		米		630	やいちゃんラ ンチです。 
	さばのこうじやき 	さば	さば			こうじ 塩		
	おかか 	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	たまねぎ ほうれんそう えのきたけ		さばうすけずり にぼし		
14金	メーブルパン 牛乳	小麦 乳 乳	牛乳		パン さとう マーガリン メーブルシュガー		654	
	ポークピーンズ	大豆 鶏肉 豚肉 ゼラチン	ぶたにく だいず	たまねぎ にんじん	油 さとう	トマトケチャップ 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		

〇焼津市では、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 パナナ カシューナッツ ごま アーモンド

〇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。

『』のマークは、魚介類を使ったメニューです。

★『』のマークは、どんぶりが付くメニューです。

日	献立名	アレルギー	使われ てい る食 品	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	エネルギー (kcal) たん白質(g)	備考
18 火	ごはん					米			
	牛乳	乳	牛乳						
	なすいり マーボーはるさめ	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 ほししいたけ 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		582	マーボー春 雨には旬の なすが入っ ています。
	えびしゅうまい	小麦 大豆 えび 鶏肉 豚肉	たら えび だいず	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		21.4	
19 水	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			
	はんかんごはん 牛乳	乳	牛乳			米			
	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 ビーマン 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 ちゅうかうソース ワイン スープストック こしょう		621	大井川東小 学校のリクエ スト献立で す。
	たまごやき きゅうりとわかめのサラダ (あおじそドレッシング)	卵 小麦 大豆 さば ドレ(小麦 大豆)	たまご わかめ	キャベツ きゅうり	さとう 油	ず しょうゆ ぎょかいエキス 塩 あおじそドレッシング		22.7	
20 木	キャロットパン 牛乳	小麦 乳	牛乳	にんじん	パン さとう マーガリン				
	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		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。
	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	ベーコン だいず	たまねぎ にんじん トマト パセリ	マカロニ	コンソメスープ 塩 こしょう			
21 金	ごはん					米			
	牛乳	乳	牛乳						
	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 ぼちゃを煮物 にしました。
	かぼちゃのそぼろあん	小麦 大豆 豚肉	ぶたにく	かぼちゃ たまねぎ にんじん	さとう でんぶん 油	しょうゆ さけ		25.8	
	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)

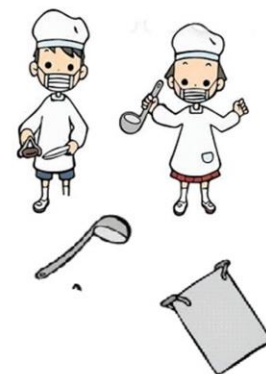
選定方法 抽選(結果は当選者のみ7月25日(火)までに通知します。)

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・問合先 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](mailto: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 〒 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)