

様
(6)

2024、7月分予定献立

保護者確認欄

除去不可能

除去可能

乳製品

※7月は乳製品の使用は
ありません。

(月)	(火)	(水)	(木)	(金)
1 減量黒糖パン	2 米飯	3 米飯	4 米飯	5 米飯
鶏肉のさっぱり煮 ブロッコリーのコンソメ味 ミネストローネスープ	たことかぼちゃのかき揚げ チンゲンサイの和え物 竹輪のみそ汁	牛肉とごぼうのうま煮 冬瓜のすまし汁	ピリ辛丼 モロヘイヤのスープ	魚(まだい)の塩こうじ焼き ほうれんそうのおかか和え そうめん汁 セタゼリー
8 減量パン	9 米飯	10 減量パン	11 米飯	12 米飯
ポークビーンズ こんにゃくサラダ	鶏肉のレモン風味 おひたし 夏野菜のみそ汁	魚(シイラ)の香草焼き ゆでとうもろこし もち麦スープ	肉じゃが煮 野菜サラダ	ビビンバ(肉、野菜・錦糸卵) もずくのすまし汁
15	16 米飯	17 米飯	18 麦ご飯	19
	魚(ほっけ)の照り焼き 枝豆 冬瓜の煮物	豚肉のしょうが焼き(梅風味) ほうれんそうのごま和え だんごのみそ汁	サマーカレー 海と畑のサラダ	

※牛乳(パック)は毎日つきます。

2024、7

No.1

1(月)			2(火)			3(水)			4(木)			5(金)		
減量黒糖パン 鶏肉のさっぱり煮 ブロッコリーのコンソメ味 ミネストローネスープ			米飯 たことかぼちゃのかき揚げ チンゲンサイの和え物 竹輪のみそ汁			米飯 牛肉とごぼうのうま煮 冬瓜のすまし汁			米飯 ピリ辛丼 モロヘイヤのスープ			米飯 魚(まだい)の塩こうじ焼き ほうれんそうのおおか和え そうめん汁 セタゼリー		
材料	小	中	材料	小	中	材料	小	中	材料	小	中	材料	小	中
鶏もも皮つきしょうが清酒米酢こいくちしょうゆ三温糖本みりんでんぷん水	60 0.5 2.5 4 3 3 2.5 0.4 1.5	72 0.6 3 4.8 3.6 3.6 3 0.48 1.8	冷凍たこ1cm角切り かぼちゃ拍子木切り たまねぎ 冷凍ホールコーン 天ぷら粉 天外天塩 米ぬか油 チンゲンサイ にんじん うすくちしょうゆ 上白糖 焼き竹輪 にんじん たまねぎ えのきたけ 葉ねぎ 煮干し みそ	10 15 22 7 10.4 0.2 8 50 5 2.5 0.4 20 25 4 3.5 4 7.25	12 18 26.4 8.4 12.48 0.24 9.6 60 6 3 0.48 25 6 25 5 4 7.4	牛肉ももばらスライス 米ぬか油 にんじん ごぼう たけのこ水煮 しらたき 冷凍さやいんげん 三温糖 うすくちしょうゆ 清酒 本みりん とうがん 鶏もも皮つき にんじん 乾しいたけ 天外天塩 うすくちしょうゆ 清酒 削り節 3号だし 出し昆布	25 0.2 18 30 15 20 5 1.4 2.28 0.5 0.5 35 20 10 1 0.13 4.2 0.3 4 0.6	30 0.24 21.6 36 18 24 6 1.68 2.74 3 0.6 0.6 40 25 12 1 0.14 4.6 0.35 4 0.6	豚肉ももスライス 豚肉ばらスライス 米ぬか油 キャベツ 根深ねぎ 赤ピーマン エリンギ トウバンジャン にんにく 八丁みそ 上白糖 オイスターソース 清酒 ごま油 いりごま モロヘイヤ チキンハム たまねぎ にんじん きくらげ 冷凍ホールコーン 丸鶏スープベースHD うすくちしょうゆ 天日塩 こしょう	30 20 0.5 45 5.5 5 5 0.2 0.3 3.84 1.32 1.32 0.72 0.72 0.25 1 10 10 20 5 0.2 12 15 4.1 0.1 0.02	36 24 0.6 54 6.6 6 6 0.24 0.36 4.61 1.58 1.58 0.86 0.86 0.3 1.2 12 12 25 6 0.3 14.4 15 4.3 0.13 0.04	まだい切身 50g 塩こうじ ほうれんそう 冷凍ほうれんそう 上白糖 うすくちしょうゆ 花かつお 手延べそうめん なると にんじん 塩蔵わかめ 乾燥湯葉 葉ねぎ うすくちしょうゆ 本みりん 出し昆布 削り節 3号だし セタゼリー 32g [レモン、ぶどう、みかん使用]	1切れ 4 20 20 0.3 2 0.4 10 6 5 1.2 1.2 3.5 3.3 0.5 0.6 4 1個	1切れ 4 24 24 0.36 2.4 0.48 11 7 6 1.3 1.3 3.5 3.3 0.6 0.6 4 1個
黒砂糖	10	14												

ゼリーは「行事食」扱いとさせていただきます。副食を食べられない方にもつけていきます。(明細を確認の上、喫食の判断をお願いします。)

2024、7

No.2

8(月)			9(火)			10(水)			11(木)			12(金)		
減量パン ポークビーンズ こんにゃくサラダ			米飯 鶏肉のレモン風味 おひたし 夏野菜のみそ汁			減量パン 魚(シイラ)の香草焼き ゆでとうもろこし もち麦スープ			米飯 肉じゃが煮 野菜サラダ			米飯 ビビンバ(肉、野菜・ 錦糸卵) もずくのすまし汁		
材料	小	中	材料	小	中	材料	小	中	材料	小	中	材料	小	中
豚肉ももスライス	20	24	鶏もも皮つき	50	60	シイラ切身 50g	1切れ	1切れ	豚肉ももスライス	25	27.5	牛肉ももばらスライス	45	54
米ぬか油	0.3	0.36	でんぷん	5	6	バジルペースト	1	1	米ぬか油	0.3	0.33	葉ねぎ	3	3.6
蒸し大豆	20	24	米ぬか油	5	6	うすくちしょうゆ	0.5	0.5	にんじん	14	15.4	しょうが	0.2	0.24
たまねぎ	38	45.6	こいくちしょうゆ	4	4.8	天外天塩	0.2	0.2	じゃがいも	77	84.7	にんにく	0.2	0.24
じゃがいも	54	64.8	本みりん	1	1.2	こしょう	0.02	0.02	たまねぎ	75	82.5	こいくちしょうゆ	3.2	3.84
にんじん	18	21.6	上白糖	2.5	3	白ワイン	0.5	0.5	しらたき	20	22	三温糖	1.2	1.44
ショルダーベーコン	5	6	水	2	2.4				冷凍さやいんげん	5	5.5			
ペンネマカロニ	5	6	レモン果汁	1.2	1.44	とうもろこし 1/6カット	1個	1個	三温糖	1.1	1.21	大豆もやし	24	28.8
ケチャップ	10	12				天外天塩	0.3	0.3	こいくちしょうゆ	3	3.3	ほうれんそう	15	18
トマトピューレ	10	12	こまつな	34	40.8				うすくちしょうゆ	3.2	3.52	冷凍ほうれんそう	15	18
スープベースチキン	9	10.8	もやし	23	27.6	焼豚	10	12	清酒	0.5	0.55	にんじん	9	10.8
こいくちしょうゆ	1.2	1.44	上白糖	0.22	0.26	たまねぎ	20	24	本みりん	0.5	0.55	いりごま	1	1.2
ウスターソース	2.4	2.88	うすくちしょうゆ	2.7	3.24	にんじん	9	11				うすくちしょうゆ	3.4	4.08
上白糖	0.8	0.96				キャベツ	20	24	ブロッコリー	15	18	上白糖	0.6	0.72
天外天塩	0.2	0.24	かぼちゃ1.5cm角切り	15	18	もち麦	3	3.5	冷凍ブロッコリー	15	18	米酢	2.1	2.52
こしょう	0.03	0.04	なす	10	12	丸鶏スープベースHD	12	12	赤ピーマン	5	6	ごま油	0.6	0.72
ガーリックパウダー	0.02	0.02	にんじん	10	12	天日塩	0.68	0.7	きゅうり	10	12	錦糸卵	12	14.4
			たまねぎ	18	24	こしょう	0.02	0.03	チキンハム	10	12	除去食の容器には野菜(大豆もやし、ほうれんそう、にんじん)のみを入れていきます。肉は、フライケースに他の人の分と一緒に入っていきます。		
サラダこんにゃく	20	24	油揚げ	2	2.2				上白糖	1.1	1.32			
にんじん	5	6	葉ねぎ	4	4				米酢	2.8	3.36			
きゅうり	10	12	みそ	7.25	7.4				うすくちしょうゆ	2.2	2.64			
キャベツ	20	24	煮干し	4	4									
親鶏素焼きスライス	10	12										乾燥もずく	0.3	0.35
上白糖	1.4	1.68										冷凍豆腐	30	35
米酢	2.1	2.52										にんじん	9	11
うすくちしょうゆ	2.7	3.24										えのきたけ	7	9
ごま油	0.3	0.36										天外天塩	0.12	0.13
												うすくちしょうゆ	3.8	4
												削り節 3号だし	5	5

2024、7

No.3

15(月)			16(火)			17(水)			18(木)			19(金)		
			米飯 魚(ほっけ)の照り焼き 枝豆 冬瓜の煮物			米飯 豚肉のしょうが焼き(梅風味) ほうれんそうのごま和え だんごのみそ汁			麦ご飯 サマーカレー 海と畑のサラダ					
材料	小	中	材料	小	中	材料	小	中	材料	小	中	材料	小	中
			ほっけ切身 50g	1切れ	1切れ	豚肉ももスライス	30	36	牛肉ももばら角切り	30	35			
			上白糖	3	3	豚肉ばらスライス	30	36	米ぬか油	0.3	0.35			
			こいくちしょうゆ	4.5	4.5	米ぬか油	0.5	0.6	にんにく	0.5	0.6			
			清酒	1.5	1.5	しょうが	0.8	0.96	にんじん	20	22			
			本みりん	1.5	1.5	減塩うめびしお	6	7.2	たまねぎ	56	62			
			水	4.5	4.5	こいくちしょうゆ	2	2.4	なす	18	22			
			でんぷん	0.4	0.4	三温糖	1.5	1.8	かぼちゃ角切り	30	36			
						清酒	1	1.2	冷凍さやいんげん	5	6			
			枝豆	15	18	本みりん	1	1.2	給食用カレーフレーク	16	18			
			天外天塩	1	1.2	水	2.8	3.36	ウスターソース	2	2.4			
						でんぷん	0.18	0.22	ケチャップ	2	2			
			とうがん	75	90	たまねぎ	30	36	赤ワイン	0.5	0.6			
			鶏もも皮つき	20	24				天外天塩	0.2	0.25			
			うずら卵水煮	25	30	冷凍ほうれんそう	20	24	りんご	3	3			
			うすくちしょうゆ	1.1	1.32	ほうれんそう	20	24	ガラムマサラ	0.02	0.04			
			三温糖	0.5	0.6	キャベツ	20	24	ココナッツミルク	2.5	3			
			本みりん	0.2	0.24	いりごま	0.6	0.72						
			冷凍絹厚揚げ	15	18	上白糖	0.5	0.6	キャベツ	17	20.4			
			たけのこ水煮	15	18	こいくちしょうゆ	3	3.6	きゅうり	10	12			
			にんじん	15	18				まぐろ油漬け	15	18			
			冷凍さやいんげん	5	6	いも団子	25	30	にんじん	5	6			
			うすくちしょうゆ	6.1	7.32	たまねぎ	15	18	冷凍ホールコーン	5	6			
			三温糖	2.5	3	にんじん	12	14.4	乾しひじき	1.5	1.8			
			本みりん	1	1.2	油揚げ	3	3.6	うすくちしょうゆ	2.2	2.64			
			でんぷん	2	2.4	葉ねぎ	3.5	3.5	米酢	2.8	3.36			
			削り節 3号だし	2	2.4	煮干し	4	4	上白糖	1.2	1.44			
						みそ	7.25	7.4						
									米粒麦	9.7	12.5			