

2021年(令和3年)7月分 学校給食献立表(小学校)第1地区

※除去食対応する献立には◇マークを記しています。
 ※食物アレルギー対応として、ご希望される方には「学校給食食物資合表」を配布しております。必要な方は各学校まで申し出ください。

日・曜	1日・木	2日・金	5日・月	6日・火	7日・水	8日・木	9日・金
献立名	こがたパン ぎゅうにゅう ◇とうにゅうチャンポン きびなごのからあげ りんごヨーグルト	とうもろこしごはん ぎゅうにゅう わかめスープ チンゲンサイとあつあげのもの	ごはん ぎゅうにゅう たまごやきのり にらのみそしる さばのそぼろ	コッペパン ぎゅうにゅう ◇たまごスープ チンギンのパジルソー ラダツウ	ごはん ぎゅうにゅう なたまたじる さなとばにくのみそいため	コッペパン ぎゅうにゅう ミネストローネ わかめあえ	ごはん ぎゅうにゅう さばとトマトのカレー さまじョコサラダ
材料名	中華めん(冷凍) 豚肉 卵 酒 にんじん たまねぎ キャベツ もやし ねぎ しょうが 縮み油 豆乳 みそ うすくちしょうゆ 塩 ごしょう 本みりん ごま油 ポークパイオン けずり節 水	精白米 水 とうもろこし 酒 鶏肉 酒 わかめ(塩蔵) にんじん たまねぎ えのきたけ ねぎ うすくちしょうゆ ごしょう 塩 ごしょう けずり節 水	焼きのり(兵庫県産) じゃがいも たまねぎ にんじん わかめ(塩蔵) うす揚げ にら ごしょう いりこ 水	卵 にんじん たまねぎ はるさめ 干しいたけ かまぼこ オクラ うすくちしょうゆ ごしょう でんぶ けずり節 水	そうめん うす揚げ にんじん たまねぎ 干しいたけ かまぼこ オクラ うすくちしょうゆ ごしょう だし昆布 けずり節 水	ベーコン 調理ワイン にんじん たまねぎ じゃがいも トマト トマト(水煮) いんげんまめ(乾燥) パセリ 縮み油 ケチャップ 砂糖 ウスターソース	さば(オイル漬け) 調理ワイン トマト(水煮) にんじん たまねぎ【西谷産】 じゃがいも【西谷産】 しょうが にんにく 縮み油 カレー粉 小麦粉 バター 縮み油 スープベース(丸鶏) ウスターソース ケチャップ ごしょう 砂糖 塩 ごしょう 水
エネルギー 蛋白質	607kcal / 26.0g	545kcal / 21.0g	571kcal / 21.8g	543kcal / 24.0g	617kcal / 20.1g	590kcal / 20.1g	636kcal / 20.3g

選挙のお知らせ

兵庫県知事選挙

大切な未来を決める
投票日
7月18日(日)
あなたの手

(令和2年度明るい選挙啓発標語入賞作品)

日・曜	12日・月	13日・火	14日・水	15日・木	16日・金	19日・月	
献立名	ごはん ぎゅうにゅう あじつかけのり ◇おやこじ わふうサラダ	コッペパン ぎゅうにゅう ワタンスープ チリコンカン すいか	ごはん ぎゅうにゅう ふのみそしる はものフライ うめソース	アップルパン ぎゅうにゅう きのことチンゲンサイのスープ じゃがいものちゅうかいため	ごはん ぎゅうにゅう あじつかけのり もずくる きんぴらだいず	ごはん ぎゅうにゅう とうがんスープ ◇フーチャンプルー	
材料名	味付けのり(兵庫県産) 鶏肉 酒 卵 かまぼこ にんじん たまねぎ ねぎ うすくちしょうゆ ごしょう 砂糖 塩 本みりん でんぶ けずり節 水	ワタンの皮 鶏肉 酒 にんじん たまねぎ 干しいたけ もやし ねぎ うすくちしょうゆ ごしょう 塩 ごしょう けずり節 水	ふ にんじん たまねぎ うす揚げ わかめ(塩蔵) ねぎ みそ けずり節 水	コッペパン ドライトマトりんご 鶏肉 酒 えのきたけ にんじん チンゲンサイ にんじん もやし うすくちしょうゆ ごしょう 塩 ごしょう けずり節 水	1個 15 鶏肉 酒 豆腐 もずく にんじん かまぼこ しめじ みつば うすくちしょうゆ ごしょう 塩 本みりん けずり節 水	味付けのり(兵庫県産) 鶏肉 酒 とうがん にんじん たまねぎ 干しいたけ ねぎ うすくちしょうゆ ごしょう 塩 水	鶏肉 酒 とうがん にんじん たまねぎ 干しいたけ ねぎ うすくちしょうゆ ごしょう 塩 水
エネルギー 蛋白質	574kcal / 24.1g	546kcal / 21.0g	646kcal / 25.2g	556kcal / 19.3g	554kcal / 21.8g	530kcal / 20.7g	

食育ポイントマーク

学校給食の献立にはそれぞれ「学校給食法」に基づいた「ねらい」があります。毎月の献立の中でポイントをしぼり、マークによって「献立のねらい」をお知らせすることとしています。参考にしていただきますようお願いいたします。

手巻き焼きのり(兵庫県産焼きのり)
 「たまごやきのり」で使用

味付けのり(兵庫県産味付けのり)
 「あじつかけのり」で使用

原材料: 乾海苔、砂糖、蛋白加水分解物、みりん、食塩、昆布、かつお削り節

※通常給食で使用しているものとは異なる規格(4切5枚入り)で提供します。
 ※特定原材料の使用はありません。
 ※通常給食で使用しているものとは異なる規格(8切5枚入り)で提供します。
 ※この事業は兵庫県より食材を無償提供され実施するものです。