

令和8年7月 献立予定表



市ホームページ
に献立予定表・
詳細献立表を掲
載しています



こんげつ

今月の給食目標

きゅうしよく むくひょう

給食の準備をきちんとしよう



きゅうしよく

まいしよく りんごにゅう

給食には毎食牛乳がつかます。

げつ 月		か 火		すい 水		もく 木		きん 金	
6/29		6/30		1		2		3	
ごはん すいぎょうざ 水餃子のみそスープ すいぎょうざ・にんじん・ながねぎ・だいこん・★にら		ごはん みそ汁 しめじ・こまつな・たまねぎ・★じゃがいも・わかめ		こくとう 黒糖パン ベーコンのコンソメスープ ベーコン・★じゃがいも・ちんげんさい・にんじん・たまねぎ・★スッキーニ		ごはん なつやすみ 夏野菜カレー とりにく・★つくもだいず・★じゃがいも・たまねぎ・にんじん・★スッキーニ・スキムミルク・バター		けんちんうどん うどん・ぶたにく・あぶらあげ・だいこん・にんじん・ごぼう・はくさい・ながねぎ	
とうふ キムチ豆腐 ぶたにく・とうふ・たまねぎ・★スッキーニ・キムチ		ぶり ぶりのめんつゆマヨ焼き ぶり		デミソースオムレツ たまご・デミグラスソース		やまい 野菜とチーズのサラダ レタス・にんじん・★きゅうり・えだまめ・チーズ・セバートドレッシング		ちくわの磯辺天ぷら(小1:中2) ぎょにくすりみ・でんぶ・てんぷらこ・あおさ	
ナムル もやし・にんじん・きゅうり・サニーレタス・ナムルドレッシング		に こんにゃくのおかか煮 だいこん・にんじん・こんにゃく・いんげん・かつおぶし・さつまあげ		もやしとコーンのサラダ もやし・★きゅうり・コーン・くろずたまねぎドレッシング		ふくしんづけ 福神漬 だいこん・なす・れんこん・なだまめ・しそ		り ぼん バナナ(1人1本) ※バナナがはいっているぶろくに、たべおわたかわをいれてください。	
6		7		8		9		10	
ごはん しお じる 塩ちゃんこ汁 とうふ・にんじん・きゃべつ・とりにくだんご・ながねぎ		♪七 七夕献立♪ ごちく 五目ちらし そうめん汁 そうめん・にんじん・たまねぎ・ながねぎ・えのき・ほししいたけ・まめふ		バターパン ジュリエンスープ とり・たまねぎ・にんじん・きゃべつ・★スッキーニ		ごはん しる みそ汁 とうふ・だいこん・えのき・ながねぎ・わかめ		ハヤシパスタ スパゲティ・ぶたにく・たまねぎ・にんじん・しめじ・★スッキーニ・トマト・バター	
あお ささみの青のりしょうゆ とりにく・あおのり		や チキンオープン焼きチーズ とりにく・パンこ・チーズ		たま 玉ねぎコロッケ たまねぎ・かつお・パンこ・にんじん		とり 鶏レバー肉団子(1人2ヶ) とり・たまねぎ・れんこん・にんじん・パンこ・とりレバー		アンサンブルエッグ たまご・じゃがいも・たまねぎ・チーズ・ベーコン・きゅうにゅう	
にんじん 人参しりしり にんじん・もやし・ツナ		トマトサラダ だいこん・きゃべつ・★トマト・えだまめ・ツナ・トマトドレッシング		ジャーマンポテト ★じゃがいも・たまねぎ・いんげん・ウインナー・パセリ		おかかあ おかか和え もやし・にんじん・こまつな・かつおぶし		カップヨーグルト	
		ほし お星さま三色ゼリー さとう・レモンかじゅう・メロンかじゅう・とうにゅう				おさかなふりかけ さば・いわし・むろあじ・ごま・あおのり		JA口座振替日	
13		14		15		16		17	
ごはん とり じる 鶏ごぼう汁 とり・たまご・とうふ・にんじん・ほししいたけ・ながねぎ・ごぼう		ごはん ごちく ちゅうか 五目中華スープ だいこん・にんじん・ちんげんさい・コーン・とうふ		バターパン コーンクリームスープ ★じゃがいも・たまねぎ・コーン・とり・きゅうにゅう・パセリ・バター		ごはん キーマカレー ぶたにく・とり・にんじん・たまねぎ・★スッキーニ・こなチーズ・ヨーグルト		ひ ちゅうか 冷やし中華 ひ ちゅうか 冷やし中華のたれ ※たれは、ひとり1こです。しゃっかんのなかに、にんずうぶんはいています。	
あじフライ あじ・パンこ・こむぎこ・ちゅうのうソース		しょうろんぼう り 小籠包(1人2ヶ) ぶたにく・とり・きゅう・たまねぎ・たけのこ・はるさめ		たらふく たら・ムニエル		★ミニトマト(1人2ヶ)		ひ ちゅうか ぐ 冷やし中華の具 もやし・にんじん・★きゅうり・わかめ・ハム	
やさい あ 野菜のごま和え もやし・こまつな・はくさい・ごま		なす マーボー茄子 ★スッキーニ・なす・にんじん・たまねぎ・ぶたにく・はるさめ		もやしとツナのうま塩サラダ ★きゅうり・もやし・ツナ・うましおドレッシング		みかんゼリー みかんかじゅう		しょうまい り 焼売(1人2ヶ) とり・たまご・ぶたにく・たまねぎ・パンこ	
						お茶め だいず まっちゃんあじ お茶めな大豆(抹茶味)			
うみ ひ 海の日		20		21		22		ひ ちゅうか 冷やし中華のたれは、めん ぐ あじ 麺や具に味がつくよう に、しゃっばめに作られています。 《おいしく食べるポイント》(〇) スープは一度に全部かけてしまうと、しゃっばくなりすぎてしまうので、味をたしかめながら少しずつかけて食べてくださいね♪	
		ごはん しる みそ汁 とうふ・たまご・だいこん・ながねぎ		バターパン ABCスープ とり・たまねぎ・だいこん・にんじん・しめじ・アルファベットマカロニ・パセリ					
		さば しおや 鯖の塩焼き さば		ケチャップハンバーグ とり・たまねぎ・だいず・パンこ・こむぎこ・ケチャップ					
		ぶたにく やさい 豚肉と野菜のオイスター煮 ぶたにく・にんじん・もやし・ちんげんさい・★スッキーニ・しめじ・ごま		フルーツゼリー和え おうとう・はくとう・りんご・みかん・なし					
1食あたりの予定平均摂取量		小学生(中学年) 中学生		エネルギー 612kcal エネルギー 776kcal		たんぱく質 26.3g たんぱく質 31.6g		脂質 20.0g 脂質 22.9g	
								食塩相当量 3.3g 食塩相当量 4.1g	

1食あたりの予定平均摂取量

小学生(中学年)

エネルギー 612kcal たんぱく質 26.3g 脂質 20.0g 食塩相当量 3.3g

中学生

エネルギー 776kcal たんぱく質 31.6g 脂質 22.9g 食塩相当量 4.1g

献立予定表には主な食材料を記載しています。全ての食材料は詳細献立表に記載しています。

士別市学校給食センター 23-4195

献立は予告なしに変更になる場合がありますのでご了承ください。献立予定表は各校の状況により電子化または紙での配布となります。

士別市・和寒町でとれた食材は★印がついています。



さかなや肉の骨に気をつけて、ゆっくりよくかんで食べましょう。



令和8年度 7月1週 詳細献立予定表

*献立は、材料の都合により、予告しないで一部を変更することがありますのでご了承ください。

*藻類・魚介類はえび・かに・いか・たこ・その他の甲殻類の生息域で採取されています。

*うどん・ラーメン・スパゲティは小麦粉を使用し、製造工場では、そばを製造しています。

*大豆製品（豆腐・油揚げ・生揚げ）・つきこん・白滝・こんにゃくの製造工場では、そばを製造しています。

*パン・委託ご飯の製造工場では、くるみ・オレンジ・ごま・落花生・バナナ・キウイフルーツを使用しています。

*主な食材・調味料に含まれるもの（原材料名の記入を一部省略しています）

日	献立表	食材 下線：特定原材料（9品目）、特定原材料に準ずるもの（20品目）
29 (月)	ごはん 生乳 ①水餃子のみそスープ ②キムチ豆腐 ③ナムル	①人参・長葱・大根・にら 水餃子：小麦粉・大豆粉・食塩・豚肉・鶏肉・キャベツ・長葱・豚脂・醤油(小麦・大豆)・ショウガ・植物油脂(ごま)・みりん・砂糖・清酒・豚エキス・香辛料・澱粉 コンタミ：えび・かに・卵・乳成分 ＜調味料＞ショウガ・にんにく・醤油(小麦・大豆)・みそ(大豆・米) チキンがらスープ：鶏骨・鶏肉スープ・鶏エキス・酵母エキス・調味料 ②豚肉・焼き豆腐(大豆)・玉葱・ズッキーニ キムチ：白菜・大根・長葱・粉糖・りんご・食塩・とうがらし・おきあみ・にんにく・ショウガ ＜調味料＞米油・醤油(小麦・大豆)・みりん・砂糖・酒 ③もやし・人参・きゅうり・サニーレタス ＜調味料＞ドレッシング韓国ナムル：醸造酢・食用植物油脂(ごま)・糖類・たん白加水分解物(大豆・鶏肉・豚肉)・醤油(小麦・大豆)・食塩・にんにく・香味食用油・ごま・昆布エキス・こしょう・酒精
30 (火)	ごはん 生乳 ①みそ汁 ②ぶりのめんつゆマヨ焼き ③こんにゃくのおかか煮	①しめじ・小松菜・玉葱・じゃが芋・わかめ ＜調味料＞鰹節・鰹節・煮干・昆布・みそ(大豆・米) 昆布液体だし：水飴・食塩・酵母エキス・昆布・酒精 コンタミ：えび・かに・小麦・乳・いか・鮭・鰯・大豆・鶏肉・ゼラチン ②ぶり ＜調味料＞にんにく めんつゆ：果糖ぶどう糖液糖・醤油(小麦・大豆)・食塩・昆布・鰹節 マヨネーズ：植物油脂(大豆)・卵黄・酢(小麦)・食塩・砂糖 ③大根・人参・こんにゃく・インゲン・鰹節 さつまあげ：魚肉(すけそうだら)・澱粉・みりん・食塩・ブドウ糖・調味料(大豆・食塩・豚肉・生肉)・乳化剤 ＜調味料＞醤油(小麦・大豆)・酒・みりん・砂糖・ショウガ めんつゆ：果糖ぶどう糖液糖・醤油(小麦・大豆)・食塩・昆布・鰹節
1 (水)	黒糖パン(小麦・卵・乳・乳化剤(大豆)・黒糖) 生乳 ①ベーコンのコンソメスープ ②デミソースオムレツ ③もやしとコーンのサラダ	①じゃが芋・チンゲン菜・人参・玉葱・ズッキーニ ベーコン：豚肉・水飴・たん白加水分解物(豚肉)・食塩・大豆たん白 コンタミ：卵・乳・小麦・生肉・鶏肉・ゼラチン・ごま・りんご ＜調味料＞醤油(小麦・大豆)・食塩・こしょう・がらフレッシュチキン：鶏骨・鶏脂・たんぱく分解物 コンソメ：乳糖・食塩・鶏肉・デキストリン・砂糖・鶏脂・酵母エキス・食用加工油脂・醤油(小麦・大豆)・玉葱・乳たん白・香辛料(小麦)・澱粉 ②オムレツ：鶏卵・砂糖・醸造酢・食塩・植物油(大豆)・澱粉 デミグラスソース：小麦粉・生脂豚脂混合油・トマトペースト・砂糖・食塩・ゼラチン・ショウガ・玉葱(大豆)・にんにく(大豆)・調味油(豚脂・生脂・小麦・大豆・鶏肉)・香辛料・野菜エキス・香味油(大豆・小麦)・豚エキス・酵母エキス(大豆・小麦・豚脂)・生エキス(鶏肉・豚肉・小麦・大豆) ＜調味料＞酒・こしょう・砂糖・オリーブオイル ケチャップ：トマト・砂糖・食塩・玉葱・酢 ③もやし・きゅうり・コーン ＜調味料＞こしょう 黒酢玉葱ドレッシング：食用植物油脂(大豆)・醸造酢・玉葱酢漬(りんご)・砂糖・醤油(小麦・大豆)・米発酵調味料・食塩・マスタード・澱粉
2 (木)	ごはん 生乳 ①夏野菜カレー ②野菜とチーズのサラダ ③福神漬	①鶏肉・つくも大豆・じゃが芋・玉葱・人参・ズッキーニ ＜調味料＞脱脂粉乳・バター(乳)・醤油(小麦・大豆)・ショウガ・にんにく・米油・ロリエ粉・ターメリック・ガラムマサラ カレールウ：小麦粉・豚脂・砂糖・食塩・カレー粉・澱粉・玉葱(大豆)・脱脂粉乳・トマト粉 末・チーズ(乳)・乳Ca・バナナ・醤油(大豆・小麦)・はちみつ・粉乳小麦粉・小麦発酵調味料・ソース(大豆・小麦)・脱脂大豆・ココア・バター(乳)・昆布・りんご・にんにく粉末(大豆)・豚エキス(小麦・大豆)・トマト調味料・乳化剤(大豆)・ブラウンルウ(小麦)・酵母エキス 中濃ソース：果糖ブドウ糖液糖・砂糖液糖・りんご・酢・食塩・トマトペースト・香辛料・澱粉・調味料 ウスターソース：果糖ブドウ糖液糖・砂糖液糖・酢・食塩・玉葱・香辛料・トマトエキス・調味料 ケチャップ：トマト・砂糖・食塩・玉葱・酢 ②レタス・人参・きゅうり・枝豆(大豆)・ダイスチーズ(乳) ＜調味料＞こしょう セバレートドレッシング：食用植物油脂(大豆)・醸造酢・ブドウ糖果糖液糖・食塩・鶏エキス・香料 ③福神漬：大根・なす・れんこん・なたまめ・しそ・ブドウ糖果糖液糖・砂糖・醤油(大豆・小麦)・食塩・香辛料
3 (金)	生乳 ①けんちんうどん ②ちくわの磯辺天ぷら ③バナナ	①うどん・豚肉・油揚げ(大豆)・大根・人参・ごぼう・白菜・長葱 ＜調味料＞鰹節・鰹節・煮干・昆布・醤油(小麦・大豆)・食塩 めんつゆ：果糖ぶどう糖液糖・醤油(小麦・大豆)・食塩・昆布・鰹節 和風だしみやこ：醤油・食塩・砂糖・鰹節・うるめ鰯・発酵調味料・煮干・酵母エキス・昆布・調味料・(一部に小麦・大豆を含む) ②ちくわ磯辺天ぷら：魚肉すり身・澱粉・食塩・発酵調味料・砂糖・植物油(大豆)・調味料・天ぷら粉(小麦粉・澱粉)・アオサ・揚げ油(大豆) ③バナナ

7月2週

日	南 立 表	食材 下線：特定原材料（9品目）、特定原材料に準ずるもの（20品目）
6 (月)	ごはん 生乳 ①塩ちゃんこ汁 ②ささみの青のりしょうゆ ③人参しりしり	①豆腐（ <u>大豆</u> ）・人参・キャベツ・長葱 鶏肉団子：鶏肉・ <u>大豆</u> たん白・パン粉・ <u>小麦</u> 粉・玉葱・食塩・砂糖・（一部に <u>小麦</u> ・乳成分・ <u>大豆</u> ・鶏肉を含む） ＜調味料＞ <u>ごま</u> 油・澱粉・食塩・こしょう しおちゃんこスープの素：醤油（ <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ）・食塩・鶏がらだし・昆布だし・砂糖・香味食用油・ <u>ごま</u> 油・鰹だし・こしょう・酵母エキス（ <u>大豆</u> ）・乳化剤（ <u>大豆</u> ） 中華ベース：食塩・ <u>豚</u> エキス・砂糖・玉葱粉末・にんにく粉末・鶏肉粉末・調味料・香料・（一部に <u>小麦</u> ・ <u>卵</u> ・ <u>大豆</u> を含む） がらフレッシュチキン：鶏骨・鶏脂・たんばく分解物 ②鶏肉・青のり ＜調味料＞ショウガ・にんにく・醤油（ <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ）・砂糖・みりん・酒・澱粉 ③人参・もやし ツナ水煮：きはだまぐろ・野菜エキス・食塩 ＜調味料＞醤油（ <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ）・砂糖・食塩・こしょう・米油 めんつゆ：果糖ぶどう糖液糖・醤油（ <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ）・食塩・昆布・鰹節
7 (火)	五目ちらし 生乳 ①そうめん汁 ②チキンオープン焼きチーズ ③トマトサラダ ④七夕お星さま三色ゼリー	ちらしずしのもと：砂糖・人参・筍・醸造酢（ <u>小麦</u> ）・れんこん・食塩・醤油（ <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ）・かんぴょう・干椎茸・醸造調味料・みりん・鰹風味調味料（ <u>小麦</u> ）・昆布エキス・鶏エキス・煮干エキス ①人参・玉葱・長葱・えのき・干椎茸 そうめん：小麦 コンタミ：卵・そば 豆麩：小麦粉・小麦グルテン・食塩・着色料 ＜調味料＞鰹節・鯖節・煮干・昆布・醤油（ <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ）・食塩 めんつゆ：果糖ぶどう糖液糖・醤油（ <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ）・食塩・昆布・鰹節 白だし：水飴・かつお節・塩・昆布・調味料（一部に <u>小麦</u> ・ <u>鯖</u> ・ <u>大豆</u> を含む） ②チキンオープン焼きチーズ：鶏肉・植物油脂・パン粉（ <u>小麦</u> ）・チーズ（乳）・砂糖・ <u>大豆</u> たん白・醤油（ <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ）・食塩・酵母エキス・赤ピーマン・パセリ・塩麴・乳化剤・澱粉・香料（乳・ <u>大豆</u> ） ③大根・キャベツ・トマト・枝豆（ <u>大豆</u> ）・ツナ水煮：きはだまぐろ・野菜エキス・食塩 ＜調味料＞こしょう 具沢山ドレッシングトマト：食用植物油脂（ <u>大豆</u> ）・ブドウ糖果糖液糖・醸造酢・トマトペースト・玉葱酢漬（りんご）・玉葱・食塩・醤油（ <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ）・にんにく ④七夕お星さま三色ゼリー：果糖ブドウ糖液糖・水飴・砂糖・果糖・ブドウ糖・レモン果汁・メロン果汁・豆乳加工食品（ <u>大豆</u> ）・寒天・澱粉 コンタミ：小麦・卵・乳成分
8 (水)	バターパン（ <u>小麦</u> ・ <u>卵</u> ・乳・乳化剤・ <u>大豆</u> ） 生乳 ①ジュリエヌスープ ②玉ねぎコロッケ ③ジャーマンポテト	①鶏肉・玉葱・人参・キャベツ・ズッキーニ ＜調味料＞醤油（ <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ）・食塩・こしょう コンソメ：乳糖・食塩・鶏肉・デキストリン・砂糖・鶏脂・酵母エキス・食用加工油脂・醤油（ <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ）・玉葱・乳たん白・香辛料（ <u>小麦</u> ）・澱粉 ②たまごコロ：玉葱・鰹油漬（ <u>大豆</u> ）・パン粉（ <u>小麦</u> ）・砂糖・人参・マヨネーズ（ <u>大豆</u> ・ <u>卵</u> ・ <u>小麦</u> ）・マーガリン（乳）・酒・ <u>豚</u> コラーゲン・食塩・香辛料・生パン粉（ <u>小麦</u> ）・澱粉・植物油脂・小麦粉・コーンフラワー・脱脂大豆粉末・乳化剤（ <u>大豆</u> ）・焼成カルシウム・香料 米油 ③じゃが芋・玉葱・インゲン ウインナー：鶏肉・ <u>豚</u> 肉・ <u>豚</u> 脂肪・食塩・砂糖・麦芽糖・香辛料・澱粉・羊腸 コンタミ：小麦・卵・乳成分 ＜調味料＞オリーブオイル・にんにく・食塩・こしょう・パセリ・米油 コンソメ：乳糖・食塩・鶏肉・デキストリン・砂糖・鶏脂・酵母エキス・食用加工油脂・醤油（ <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ）・玉葱・乳たん白・香辛料（ <u>小麦</u> ）・澱粉
9 (木)	ごはん 生乳 ①みそ汁 ②鶏レバー肉団子 ③おかか和え ④おさかなふりかけ	①豆腐（ <u>大豆</u> ）・大根・えのき・長葱・わかめ ＜調味料＞鰹節・鯖節・煮干・昆布・みそ（ <u>大豆</u> ・米） 昆布液体だし：水飴・食塩・酵母エキス・昆布・酒精 コンタミ：えび・かに・小麦・乳・いか・鯖・鯖・ <u>大豆</u> ・鶏肉・ゼラチン ②鶏レバー野菜肉団子：鶏肉・玉葱・れんこん・人参・パン粉（ <u>小麦</u> ・乳・ <u>大豆</u> ）・澱粉・鶏レバー・醤油（ <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ）・砂糖・食塩・ <u>卵</u> たん白・ <u>大豆</u> 油・果糖ブドウ糖液糖 ③もやし・人参・小松菜・鰹節 ＜調味料＞醤油（ <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ）・めんつゆ：果糖ぶどう糖液糖・醤油（ <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ）・食塩・昆布・鰹節 ④お魚ふりかけ：ドロマイト・混合削節粉末（鯖・鰯・ムロアジ）・砂糖・ <u>ごま</u> ・食塩・醤油（ <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ）・みりん・鰹風味調味料（ <u>小麦</u> ）・鰯削節・酵母エキス・乾燥マッシュポテト・澱粉・青のり・南瓜粉末・水飴・昆布エキス コンタミ：えび・かに
10 (金)	生乳 ①ハヤシパスタ ②アンサンブルエッグ ③カップヨーグルト	①スパゲティ・ <u>豚</u> 肉・玉葱・人参・しめじ・ズッキーニ・トマト水煮 ＜調味料＞ショウガ・にんにく・醤油（ <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ）・バター（乳）・米油・砂糖・食塩・こしょう・ロリエ粉 ハヤシルウソフト：小麦粉・パーム油・砂糖・食塩・トマトペースト・トマトケチャップ・たん白加水分解物・香辛料・酵母エキス・酸味料 ハヤシフレーク：小麦粉・加工油脂・砂糖・ブドウ糖・トマトペースト・コーンスターチ・玉葱粉末・香辛料 ケチャップ：トマト・砂糖・食塩・玉葱・酢 ウスターソース：果糖ブドウ糖液糖・砂糖液糖・酢・食塩・玉葱・香辛料・トマトエキス・調味料 中濃ソース：果糖ブドウ糖液糖・砂糖液糖・りんご・酢・食塩・トマトペースト・香辛料・澱粉・調味料 ②アンサンブルエッグ：鶏卵・フライドポテト・玉葱・プロセスチーズ（乳）・ベーコン（ <u>卵</u> ・乳・ <u>豚</u> 肉）・生乳・砂糖・植物油・食酢・食塩・酵母エキス ③カップヨーグルト：乳製品・砂糖・乳カルシウム・デキストリン・寒天・乳化剤

7月3週

日	献立表	食材 下線：特定原材料（9品目）、特定原材料に準ずるもの（20品目）
13 (月)	ごはん 牛乳 ①鶏ごぼう汁 ②アジフライ ③野菜のごま和え	①鶏肉・豆腐（大豆）・人参・干椎茸・長葱・ごぼう 〈調味料〉食塩・醤油（小麦・大豆）・昆布・鰹節・鰯節・煮干・酒・みりん めんつゆ：果糖ぶどう糖液糖・醤油（小麦・大豆）・食塩・昆布・鰹節 和風だしみやこ：醤油・食塩・砂糖・鰹節・うるめ鰯・発酵調味料・煮干・酵母エキス・昆布・調味料・（一部に小麦・大豆を含む） 昆布液体だし：水飴・食塩・酵母エキス・昆布・酒精 コンタミ：えび・かに・小麦・乳・いか・鮭・鰯・大豆・鶏肉・ゼラチン ②あじフライ：あじ・パン粉（小麦）・バター液（小麦粉・食塩）打ち粉・コンタミ：卵・乳成分・えび 米油 中濃ソース：果糖ブドウ糖液糖・砂糖液糖・りんご・酢・食塩・トマトペースト・香辛料・澱粉・調味料 ③もやし・小松菜・白菜 〈調味料〉ごま・砂糖・醤油（小麦・大豆） めんつゆ：果糖ぶどう糖液糖・醤油（小麦・大豆）・食塩・昆布・鰹節
14 (火)	ごはん 牛乳 ①五目中華スープ ②小籠包 ③マーボー茄子	①大根・人参・チンゲン菜・コーン・豆腐（大豆） 〈調味料〉酒・ショウガ・食塩・こしょう・澱粉 中華ベース：食塩・豚エキス・砂糖・玉葱粉末・にんにく粉末・鶏肉粉末・調味料・香料・（一部に小麦・卵・大豆を含む） からフレッシュ：豚骨・鶏骨・魚介エキス・豚骨油 ②小籠包：豚肉・鶏肉・キャベツ・玉葱・豚脂・筍・春雨・醤油（小麦・大豆）・澱粉・かきエキス・砂糖・ショウガ・発酵調味料・植物油脂（ごま）・食塩・香辛料・小麦粉・小麦グルテン ③スッキニー・なす・人参・玉葱・豚肉・春雨 〈調味料〉ショウガ・にんにく・砂糖・醤油（小麦・大豆）・ごま油・酒・みそ（大豆・米）・みりん・米油・澱粉 豆板醤：唐辛子・食塩・みそ（大豆）・酸味料 甜麺醤：砂糖・みそ（大豆）・植物油脂（ごま）・醤油（小麦）・大麦粉・落花生・食塩・オースターオイル・酸味料
15 (水)	バターパン（小麦・卵・乳・乳化剤（大豆）） 牛乳 ①コーンクリームスープ ②たらふくニエール ③もやしとツナのうま塩サラダ	①じゃが芋・玉葱・コーン・鶏肉・牛乳 クリームコーン：とうもろこし・食塩 〈調味料〉食塩・こしょう・パセリ・バター（乳） コンソメ：乳糖・食塩・鶏肉・デキストリン・砂糖・鶏脂・酵母エキス・食用加工油脂・醤油（小麦・大豆）・玉葱・乳たん白・香辛料（小麦）・澱粉 ホワイトルウ：小麦粉・豚脂・砂糖・食塩・水飴・玉葱粉・にんにく・こしょう コーンポタージュ：デキストリン・コーンパウダー・小麦粉・大豆油・脱脂粉乳・砂糖・食塩・澱粉・玉葱・鶏エキス・小麦たん白・大豆たん白 ②たら 〈調味料〉酒 ムニエルミックス：パン粉・食塩・人参・醤油・オニオンパウダー・パセリ・乳加工品・こしょう・粉末味噌・赤ピーマン・ガーリックパウダー・（一部に小麦・乳成分・大豆を含む） ③きゅうり・もやし・ツナ水煮：きはだまぐろ・野菜エキス・食塩 〈調味料〉こしょう くせになるうま塩ドレッシング：醸造酢・砂糖・食塩・にんにく・鶏肉エキス・ごま・香辛料・昆布・発酵酵母エキス・酒精・酸味料・澱粉・香味料
16 (木)	ごはん 牛乳 ①キーマカレー ②ミニトマト ③みかんゼリー	①豚肉・鶏肉・人参・玉葱・スッキニー トマトピューレ コンタミ：小麦・卵・乳・牛肉・ごま・鰯・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン ヨーグルト：乳製品・ゼラチン・寒天 〈調味料〉ショウガ・カレー粉・粉チーズ（乳）・米油・白ワイン・砂糖・米油・こしょう カレーフレーク：小麦粉・豚脂・砂糖・カレーパウダー・食塩・澱粉・香辛料・麦芽糖・玉葱粉（大豆）・酵母エキス・醤油（大豆・小麦）・トマト・昆布・ブドウ糖・小麦発酵調味料（小麦・大豆）・澱粉・乳化剤（大豆） 中濃ソース：果糖ブドウ糖液糖・砂糖液糖・りんご・酢・食塩・トマトペースト・香辛料・澱粉・調味料 ケチャップ：トマト・砂糖・食塩・玉葱・酢 ②ミニトマト ③みかんゼリー：うんしゅうみかん果汁・水飴・砂糖
17 (金)	牛乳 ①冷やし中華 ②焼売 ③お茶めな大豆	①ラーメン・もやし・人参・きゅうり・わかめ ハム：豚肉・澱粉・食塩・砂糖 コンタミ：卵・乳成分・小麦・牛肉・鶏肉・大豆・ゼラチン・ごま・りんご 冷やし中華のたれ：醤油（大豆・小麦）・砂糖・果糖ブドウ糖液糖・醸造酢・食塩・ごま油・菜種油・酵母エキス（りんご）・調味料・酸味料 ②焼売：鶏肉・豚肉・玉葱・パン粉（小麦）・澱粉・砂糖・粉飴・ソテーオニオン・豚脂・ショウガ・醤油（小麦・大豆）・みりん・香辛料・食塩・みそ（大豆）・酵母エキス・小麦粉・大豆粉 コンタミ：えび・かに・卵・乳成分・ごま ③お茶めな大豆：大豆・きび糖・抹茶 コンタミ：アーモンド・ごま

7月4週

日	献立表	食材 下線：特定原材料（9品目）、特定原材料に準ずるもの（20品目）
21 (火)	ごはん 生乳 ①みそ汁 ②鯖の塩焼き ③豚肉と野菜のオイスター煮	①豆腐（ <u>大豆</u> ）・液 <u>卵</u> ・大根・長葱 ＜調味料＞鰹節・鯖節・煮干・昆布・みそ（ <u>大豆</u> ・米） ②鯖 ③豚肉・人参・もやし・チンゲン菜・ズッキーニ・しめじ ＜調味料＞醤油（ <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ）・砂糖・ショウガ・ <u>ごま</u> ・米油・澱粉 オイスターソース：オイスターエキス・ブドウ糖果糖液糖・砂糖・食塩・植物性たん白加水分解物・醤油（ <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ）・米発酵調味液・ <u>小麦</u> 発酵調味液・澱粉
22 (水)	バターパン（ <u>小麦</u> ・ <u>卵</u> ・乳・乳化剤（ <u>大豆</u> ）） 生乳 ①ABCスープ ②ケチャップハンバーグ ③フルーツゼリー和え	①鶏肉・玉葱・大根・人参・しめじ・アルファベットマカロニ（ <u>小麦</u> ） ＜調味料＞醤油（ <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ）・食塩・こしょう・パセリ コンソメ：乳糖・食塩・鶏肉・デキストリン・砂糖・鶏脂・酵母エキス・食用加工油脂・醤油（ <u>小麦</u> ・ <u>大豆</u> ）・玉葱・乳たん白・香辛料（ <u>小麦</u> ）・澱粉 ②ハンバーグ：鶏肉・玉葱・ <u>大豆</u> たん白・パン粉（ <u>小麦</u> ）・ <u>小麦</u> 粉・生脂・醤油・砂糖・食塩・香辛料・植物油脂・香料・（一部に乳成分を含む） コンタミ： <u>卵</u> ケチャップ：トマト・砂糖・食塩・玉葱・酢 ③ミックスドフルーツ：黄桃・白桃・ <u>りんご</u> ・みかん・砂糖・ブドウ糖果糖液糖 三種果実のまぜまぜゼリー：黄桃・和梨・みかん・砂糖・香料