献立表 栄養三色(赤・緑・黄)食品名・可食量(g) 学校給食だより しろごはん きパプ め 緑 IJ カ 75 ぎゅうにゅう(にゅう) にゅうめんじる 緑 ね た ŧ 15 う めん L, 15 にゅうめんじる 赤 ほしちらしかまぼこ む ぎ ٦ 10 2024**年**7 · 8月 たんざくあげ(たまご)赤 いなかあげ ま 摂津市学校給食会 Н 緑 に h 10 お 0.2 たなばたゼリー 金 が 緑 う 40 こ ょ 0.01 あおねぎ 黄 なたねあぶら 赤色の食品 血や肉、骨をつくる 栄養三色 うすくちしょうゆ たなばたゼリー けずりぶし 肉、魚、卵、豆、乳、海藻類 たなばたゼリー たんざくあげ(たまご) 緑色の食品 体の体調をととのえる L١ か ショルダーベーコン 8 緑黄色野菜、淡色野菜、果実類 A μg B1 mg B2 mg C mg -kcalmg 黄色の食品 熱や力のもとになる 286 0.25 0.42 118 21.5 20.1 3.5 1.7 3.8 うすくちしょうゆ 0.8 はん しろごはん 穀類、いも類、砂とう類、油脂類 κħ 75 こめこカレールゥ ぎゅうにゅう(にゅう) こめこカレー 栄養三色(赤・緑・黄)食品名・可食量(g) お 0.1 立 **_** う 0.01 Ξ ょ こめこカレー ま ろごはん あぶら しろごはん なたねあぶら ぶた 20 黄 に 1) ぶ 0.5 シチュー あかワイ のうしゅくスープ ピリからにくじゃか だいずもやしのナムル ぎゅうにゅう(にゅう) ドレッシングサラダ^緑 ま ね ぎ 40 ドレッシングサラダ ιζί たに 20 緑 だいずもやし 40 ピリからにくじゃが黄 ゃがいも なたねあぶら 0.3 赤 れいとうだいず 60 緑 んじ h 10 ほうれんそ がいも 50 緑 キャベツにんじん 55 だいずもやしのナムル 20 緑 30 ゃ う ぎ 綅 L. 20 緑 ま ね 30 苗 0.6 hı 10 うすくちしょうゆ ふりかけ 5 5 1.8 緑 0.1 わふうドレッシング 7.5 こいくちしょうゆ はくさいキムチ 2 10 0.7 月 はくさいキムチ 10 黄 ŧ ろ ご 1.5 19.7 17.1 1.8 298 0.45 0.45 ごまぁぶ ふりかし け 5 1.5 苗 こくとうパン(にゅう) ズッ 10 こくとうパン(にゅう) 黄 60 緑 こくとうパン 25 たま こいくちしょうゆ ソフトふりかけ(ひじき) 1袋 ぎゅうにゅう(にゅう) コーンスープ 綅 に h に 0.1 お 0.2 なたねあぶら 0.5 コーンスープ 蛋白質 脂肪 食塩相当量 食物繊維 熱量 カルシウム タミン 赤 れいとうとうふ 0.2 20 お -kcal-A μg B1 mg B2 mg なすのミートグラタン緑 ね ぎ ŧ 35 こ ょ 0.01 20.0 4.5 419 0.42 0.51 584 19 5 40 ケチャップ んじん コッペパン (にゅう) コーンとベーコンの コッペパン(にゅう) (にゅう) いっこどりコッペパン 60 緑 ールコーン とんかつソース いためもの ぎゅうにゅう(にゅう) 10 火 ウスターソース かぼちゃのクリーム バラベーコン うすくちしょうゆ にんじんぎ しょう う シチュー(にゅう) 20 0.01 苗 \Rightarrow ۲ かぼちゃのクリーム 0.3 15 緑 < 35 トマト に のうしゅくスープ 8 かん 30 シチュー (にゅう) 🏻 ホールコー ぼち 40 緑 20 なすのミートグラタン 日 コーンとベーコンの緑 ぎ た ね 45 こいくちしょうゆ ŧ 1 (にゅう) じ 15 L 0.2 h h お ぎゅうミンチ 13 いためもの 火 ゃがいも 20 0.01 ぶたミンチ 赤 13 ベビーチーズ む ぎ なたねあぶら 4 黄 0.5 30 ベビーチ タ (にゅう) 1.9 222 0.43 0.53 14 23.6 20.4 4.3 こゅう) にゅう 20 (はん 3 H お 0.3 赤 しろごはん め #3 う 0.2 0.01 ぎゅうにゅう(にゅう) もずくじる U 0.01 なたねあぶら IJ に 10 黄 か たくり のうしゅくスープ もずくじる 3.5 502 0.35 0.57 34 2.5 7.5 れいとうとうふ 657 22.5 24.9 20 黄 なたねあぶら 110 3 はん うすくちしょうゆ さかなのわふう 赤 ਰੁੱ < に んじ ŧ 10 5 しろごはん h けずりぶし 緑 まねぎ 25 緑 た ŧ ね ぎ 10 3日 ぎゅうにゅう(にゅう) あんかけ しらたまじる さばのしょうがに 水 じ 5 緑 あ お ね ぎ しらたまじる。赤 1切 いなかあげ 10 赤 うすくちしょうゆ な 15 2.5 ぼ さばのしょうがに赤 か ŧ 10 こいくちしょうゆ лk うすくちしょうゆ IJ Ж h 1.5 しらたまだんご 25 h けずりぶし 3 黄 \Rightarrow ح 0 2 さ しし 20 黄 ح さかなのわふう 黄 かたく りこ 1 h あんかけ ず 0.4 か 50 656 24.2 24.3 2.3 177 0.26 0.55 1.8 198 0.22 0.42 567 23.9 17.4 13 1.7 は しろごはん コッペパン (にゅう) 赤 フランクフルト 20 お コッペパン(にゅう) ぎゅうにゅう(にゅう) いっこどりコッペパン 緑 w 55 ぎゅうにゅう(にゅう) ょ 0.01 どんぶりのぐ なたねあぶら オニオンスーブ マ つぁげ オニオンスープ に 20 きりぼしだいこんの (たまご 緑 に ь じ ь) 5 (たまご) 赤 コンに 卵不使用マヨネーズ ŧ 20 黄 12 どんぶりのぐ たく IJ 0.1 ショルダーベーコン 10 ウィンナーとキャベツの緑 ま ね ぎ 30 マスタ 3 日 20 緑 きりぼしだいこんの赤 きりぼしだいこん マスタードマヨやき じ h 5 0.1 木 緑 木 ょ ベーコンに うすくちしょうゆ 50 マーシャルビーンズ緑 なたねあぶら まっな 15 黄 0.5 10 こいくちしょうゆ (にゅう) うすくちしょうゆ 4 マーシャルビーンズ の 10 黄 Þ (にゅう) しょう 0.01 Þ L١ 55 1)

ほし

23.7 15.4

こいくちしょ

しいたけ

うゆ 3

黄

なたねあぶら

2.2 | 228 | 0.48 | 0.47 | 20 | 2.0 | 4.7 | 660 | 21.3 | 31.9 |

0.5

20

マーシャルヒ゜

ンス

のうしゅくスープ 8 黄

1.8 225 0.35 0.57 40 3.0

ウィンナーとキャベツの

マスタードマヨやき

	献立表		・苗)食	 ●品名・可食量(a)		献立	表	栄養三色(赤・緑・黄)食品名・可食量(g)
\Box	ぎゅうめし	ぎゅうめし	黄	なたねあぶら 1.1		コッペパン	(にゅう)	コッペパン(にゅう) けずりぶし3
12	ぎゅうにゅう (にゅう)	黄 こ め 赤 ぎ ゅ う に く	65 25 赤	とうふのみそしる れいとうとうふ 20			う(にゅう)	ばしいっぱりコッペパン 60 ジャガジャガゴーヤー
	とうふのみそしる	緑 ご ぼ う	15 赤	あぶらあげ 5	29	きまご _/=		(たまご) 黄じゃがいも 70
日	ヨ・グルト(にゅう)	こ め ず 縁 にん じん	0.3 緑 10 黄	はくさい 20 じゃがいも 20	日 、		ま ご) 』 ァガゴーヤ』	ホ れいとうとうふ 20 │緑 に が う り │10 ホ た ま ご │20 │ こ し ょ う 0.01
金	, ,	緑 あ お ね ぎ	10 緑	た ま ね ぎ 15			ィーチーズ	
		黄 さ と う さ け	2.2 緑	あ お ね ぎ 5 あ わ せ み そ 13		(に k	ゅう)	碌 に ん じ ん 5 黄 たまごふしようマヨネーズ 10 碌 こ ま つ な 10 キャンディーチーズ
		うすくちしょうゆ	3.3	に ぼ し 1.5			ľ	うすくちしょうゆ 4 (にゅう)
		こいくちしょうゆ み り ん		ヨ - グルト(にゅう) ヨ ー グ ル ト 1こ				し お 0.1 赤
		ýgų 鉄 ť.	タミン	食塩相当量 食物繊維	熱量	蛋白質		シウム 鉄 ピタミン 食塩相当量 食物繊維
_		mg mg A μg B1 m 53 2.4 197 0.2			-kcal-	g 21.0		ng mg A μg B1 mg B2 mg C mg g g 87 2.5 207 0.29 0.55 36 2.7 8.8
	コッペパン (にゅう)	コッペパン(にゅう) 黄 いっこどりコッペパン	60	うすくちしょうゆ 1 さ け 1	ι	」 ろ ご	゚゚゚゚゚゚゚゙゙゙゚゚ゟゟ゚	│ し ろ ご は ん │ │ □ こいくちしょうゆ 1.5 蹟 こ め │ 75 縁 し ょ う が │ 1
	ぎゅうにゅう(にゅう)	かきたまじる	緑	た ま ね ぎ 20	1	ぎゅうにゅう	う(にゅう)	こまつなのみそしる 黄 か た く り こ 6
	かきたまじる	(たまご) 赤たまご	緑 20 緑	に ん じ ん 10 に が う り 5	20 2	こまつなの	Dみそしる	ポ い な か あ げ │ 10 │黄 な た ね あ ぶ ら │ 5 関 じ ゃ が い も │ 20 │ │ こいくちしょうゆ 3
16		赤 れいとうとうふ	20 緑	も や し 10	30 日	あ げ さ		碌 た ま ね ぎ 25 黄 さ と う 1.5
日	7 - 7 - 7 - 1	黄 じゃがいも 緑 にんじん	15 5	うすくちしょうゆ 5 さ け 0.7	全	しょうだ	がからめ	碌 に ん じ ん 5 み り ん 1 碌 だ い こ ん 15 緑 し ょ う が 1
火		緑 た ま ね ぎ	15	み り ん 1.4		きざみた	こくあん	碌 こ ま つ な 10 み ず 3
	i	緑 こ ま つ な うすくちしょうゆ	10 黄 4	ご ま あ ぶ ら 0.3 し お 0.1			į	ホ あ わ せ み そ 13 きざみたくあん に ぽ し 1.5 緑 た く あ ん 10
		けずりぶし	3	こしょう 0.01				あ げ さ ば の
	:	ゴーヤやきそば 黄 ちゅうかめん	黄 50	なたねあぶら 0.4 ようがし			ļ	しょうがからめ 赤 さ ば 50
	į	赤いか	15 黄	おこめでガトーショコラ 1こ	699	24.2		09 2.6 140 0.27 0.55 19 2.6 4.0
69		赤 ぶ た に く 44 2.4 244 0.3	10 3 0.53					
	しろごはん	しろごはん 黄こ め	緑 75	しょうが 0.5 うすくちしょうゆ 0.8				
	ぎゅうにゅう(にゅう)	かぼちゃのみそしる	75	o.8				
17	かはらやいみてしる	赤 い な か あ げ 赤 れいとうとうふ	10 黄 20 黄	か た く り こ 4 じ ゃ が い も 50				
台	かつおのしょうゆ	緑 た ま ね ぎ	20 緑	あかピーマン 5				
水	タレからめ	緑 か ぼ ち ゃ 緑 きりぼしだいこん	20 黄 2 緑	なたねあぶら 5.5 に ん に く 0.1				
	のりのつくだに	緑 あ お ね ぎ	5 緑	あ お ね ぎ 1				
		赤 あわせみそ	13 1.5 黄	うすくちしょうゆ 2 さ と う 1.8				
		かつおのしょうゆ	黄	ごまあぶら 0.3				
		タレからめ 赤か つ お	40 赤	のりのつくだに のりつくだに 1袋				
64	43 27.9 18.0 3	26 5.6 173 0.3	0 0.48	38 2.1 7.4				
	しろごはん	│ し ろ ご は ん │ 黄│ こ め		しょうが 0.6 ホールコーン 6				
	ぎゅうにゅう(にゅう)	こめこなつやさいの		こめこカレールゥ 13				
8	こめこなつやさいの カ レ ー ドレッシングサラダ	カ レ ー 赤 ぶ た に く	20	うすくちしょうゆ 0.7 し お 0.2				
8 月 28 日	カレー	あかりイン	2	こ しょう 0.01 なたねあぶら 0.5				
日	ドレッシングサラダ			のうしゅくスープ 6				
水		あかりイン 緑ピーマン	1 10 緑	ドレッシングサラダ				
	i	緑 き パ プ リ カ	10 緑	え だ ま め 10				
		緑 な す	15 緑	に ん じ ん 10 ごまクリーミードレッシング 7.5				
		緑 に ん に く	0.1					
5	74 19.7 17.5 3	64 2.0 168 0.4	3 0.46	54 1.8 4.6				

暑い季節がやってきました。夏バテにならないよう、しっかり食べて体力をつけましょう! 7月7日は七夕献立です。楽しみにしていてくださいね。

献立の食材は、天候などの影響によりやむを得ず変更となる場合がありますので、ご了承ください。

献立表の栄養価は中学年を基準に載せています。

は大食器に入れます。

- ・卵(鶏卵・うずら卵)、乳(乳・乳製品)について、献立名にアレルギー表示をします。
- ・卵不使用のマヨネーズとドレッシングを使用します。