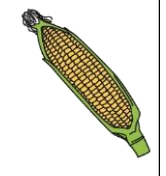


日・曜	1日(水)		2日(木)		3日(金)		6日(月)		7日(火)		8日(水)		9日(木)		10日(金)		13日(月)		14日(火)		15日(水)	
献立名	ご飯(半分) 牛乳 夏野菜スパゲティ ししやものハーブ揚げ(幼小1尾,中2尾) 大豆サラダ		ご飯 牛乳 厚揚げのみそ汁 鶏の塩こうじ揚げ(2個) 切干し大根の酢の物		ご飯 牛乳 ワンタンスープ チンジャオロースー 春雨の中華和え		麦ご飯 牛乳 夏野菜カレー ひじきとキャベツのマヨサラダ きゅうりの漬け物		ご飯 牛乳 七夕汁 星型ハンバーグ 天の川サラダ 七夕ゼリー		ご飯 牛乳 豆腐のごまみそ担々スープ 揚げぎょうざ(幼小1個,中2個) 豚肉となすのピリ辛炒め		若布ご飯(少なめ) 牛乳 きつねうどん かぼちゃの揚げ物 野菜とささみの大葉和え		ご飯 牛乳 麻婆豆腐 もやし中華和え ごま団子		ご飯 牛乳 若布のすまし汁 さばの塩焼き ゴーヤチャンプルー		カレーピラフ ジョア(プレーン) ラタトゥウ 揚げまぐろのレモンソースかけ バジルポテトサラダ		ご飯 牛乳 ハヤシチュー コロッケ ゆでとうもろこし	
材料名および使用量(g)	精白米 40 牛乳 1本 スパゲティ 23 豚もも肉 15 たまねぎ 40 にんじん 10 なす 15 トマト 15 青ピーマン 7 マッシュルーム 5 にんにく おろし 0.5 ケチャップ 8 ウスターソース 5 塩 0.1 こしょう 0.02 ししやも 1本 乾燥バジル 0.03 ローズマリー 0.03 米粉 5 なたね油 2 だいず 乾 6 キャベツ 15 スイートコーン 5 ノンエッグマヨ 5 こしょう 0.01 塩 0.1	精白米 75 牛乳 1本 生揚げ 20 たまねぎ 25 なす 20 にんじん 10 生しいたけ 5 葉ねぎ 5 米みそ 8 煮干しだし 3 若鶏むね皮なし 2 にんにく おろし 0.4 ごま油 1.8 酒 1 でん粉 9 なたね油 4 切干しだいこん 2 きゅうり 20 まぐろ水煮 5 わかめ 0.5 穀物酢 2.5 うすくちしょうゆ 2.5 三温糖 1.5	精白米 75 牛乳 1本 豚もも肉 10 ワンタン 8 たまねぎ 25 りょくとうもやし 15 にんじん 15 葉ねぎ 5 こいくちしょうゆ 3 なす 15 しょうが 0.4 にんにく おろし 1 カレー粉 8 ケチャップ 0.2 鶏がらスープ 10 牛乳 20 たまねぎ 20 たけのこ 10 青ピーマン 5 しょうが 0.5 にんにく おろし 0.5 こいくちしょうゆ 2.5 酒 1 こしょう 0.1 ごま油 0.2 ごま油 0.3 でん粉 0.1 ささみ 5 はるさめ 2.5 きゅうり 18 にんじん 3 乾しいたけ 1 三温糖 0.8 こいくちしょうゆ 0.8 ごま 0.5 うすくちしょうゆ 2 穀物酢 1 三温糖 1.5 ごま油 0.5	精白米 65 押麦 10 牛乳 1本 豚もも肉 20 じゃがいも 50 たまねぎ 45 にんじん 15 トマト 5 にんじん 10 なす 15 うすくちしょうゆ 4 削り節 2 出し昆布 0.2 星型ハンバーグ 1 なたね油 0.01 ケチャップ 1 濃厚ソース 1 ぶどう酒 赤 1 水 3 でん粉 0.05 きゅうり 15 スイートコーン 5 くすきり 3 わかめ 1 うすくちしょうゆ 2 しょうが 0.2 こいくちしょうゆ 2.5 三温糖 2 穀物酢 1 本みりん 0.5 ごま 0.2 とうがらし 0.01 塩 0.05	精白米 75 牛乳 1本 そうめん 8 木綿豆腐 20 たまねぎ 20 にんじん 10 オクラ 5 葉ねぎ 5 すりごま 1 にんにく おろし 0.2 米みそ 6 うすくちしょうゆ 1.5 トウバンジャン 0.1 ごま油 0.5 鶏がらスープ 10 ぎょうざ 1 なたね油 2 豚もも肉 20 なす 15 青ピーマン 5 きゅうり 5 にんじん 5 三温糖 1.5 こいくちしょうゆ 2.5 とうがらし 0.01 なたね油 0.1 でん粉 0.2	精白米 75 牛乳 1本 わかめご飯の素 0.8 牛乳 1本 鶏ミンチ 10 うどん 45 油揚げ 10 三温糖 2 うすくちしょうゆ 2 はくさい 30 かまぼこ 10 にんじん 10 葉ねぎ 5 乾しいたけ 1 うすくちしょうゆ 4.5 本みりん 0.5 削り節 4 かぼちゃ 45 塩 0.1 なたね油 3 ささみ 10 きゅうり 15 キャベツ 15 にんじん 3 青じそ(大葉) 0.3 三温糖 2 穀物酢 1 三温糖 1	精白米 75 牛乳 1本 豚ミンチ 20 木綿豆腐 65 たまねぎ 40 にんじん 15 たけのこ 5 葉ねぎ 6 乾しいたけ 0.5 うすくちしょうゆ 4.5 にんにく おろし 0.8 米みそ 7 こいくちしょうゆ 2.5 三温糖 1 酒 0.5 トウバンジャン 0.25 ごま油 0.5 でん粉 2 いか短冊 10 りょくとうもやし 15 キャベツ 15 うすくちしょうゆ 2 穀物酢 1 三温糖 1 からし粉 0.05 ごま油 0.1 ごま油 0.1 ごま油 0.1 ごま油 0.1	精白米 75 牛乳 1本 ちくわ 10 たまねぎ 30 にんじん 15 生しいたけ 5 葉ねぎ 5 わかめ 1 うすくちしょうゆ 4.5 塩 0.1 出し昆布 0.5 削り節 2 なたね油 0.01 豚もも肉 10 生揚げ 10 たまねぎ 15 鶏卵 15 にがりり 10 こいくちしょうゆ 2 三温糖 1.2 酒 1.2 塩 0.1 こしょう 0.02 ごま油 0.1	精白米 65 カレー粉 0.1 鶏ミンチ 15 たまねぎ 10 にんじん 5 塩 0.8 カレー粉 0.2 こしょう 0.02 ハヤシチュー 1 デミグラスソース 6 ケチャップ 3 ぶどう酒 赤 3 ウスターソース 1 塩 20 こしょう 0.02 にんじん 15 青ピーマン 5 にんにく おろし 0.2 トマトソース 5 とうもろこし 1 塩 0.5	精白米 75 牛乳 1本 牛もも肉 20 たまねぎ 80 にんじん 25 マッシュルーム 10 セロリー 1 にんにく おろし 0.5 ハヤシチュー 4 コロッケ 1 なたね油 4 とうもろこし 5 塩 0.5												
4年	547kcal		602kcal		553kcal		570kcal		606kcal		547kcal		576kcal		677kcal		633kcal		542kcal		695kcal	
中学	716kcal		736kcal		676kcal		699kcal		747kcal		703kcal		706kcal		806kcal		774kcal		684kcal		843kcal	



○:赤色の食品…体をつくるもとになるもの

□:黄色の食品…熱や力になるもの

△:緑色の食品…体の調子を整えるもの

※材料の都合により献立を変更することがあります。

た もの たいせつ ひ
食 べ 物 を 大 切 に す る 日

なのか たなばこんだて
7日:七夕献立
いながわちやうないさん ほしがた
猪名川町内産の星形きゅうりがサラダに
はい 入っています。探してみてください。

幼稚園と小学校、中学校で重量が違う献立は以下の通りです。
2日(木)若鶏むね皮なし 幼小:25g 中:30g
7日(火)星型ハンバーグ 幼小:40g 中:60g
13日(月)さば 小:40g 中:50g
15日(水)コロッケ 小:50g 中:60g

15日:猪名川町の「朝採りとうもろこし」

昭和60年から一学期の最終日に、朝採りとうもろこしを提供しています。地元生産者とJA兵庫六甲猪名川営農支援センター職員の皆様の協力のもと、今年も給食に登場します。

とうもろこしは日中に蓄えた養分が夜に糖へ変わるため、糖度が最も高い早朝の収穫が一番甘くなります。夜が明けて間もない早朝から収穫していただき、給食センターで茹でます。お楽しみに!!



生産者の皆さんと皮むき作業



3回洗います



お釜で茹でます

給食物資内容表の公表について

アレルギーのあるお子様へ、より正確かつ詳細な内容をお知らせするために業者から提出された加工品等の物資内容表を町HPにて公表いたします。

○納入業者から提出されたものをそのまま複写し、公表します。

○精肉、鶏肉、鶏卵、生鮮青果物等は掲載していません。

右下の二次元バーコードから検索できます。

その他ご不明な点は、
学校給食センターまでお問い合わせください。

TEL:072-766-0219

朝の7時前から多くの人がとうもろこしの皮むきをします。

(令和7年度の写真より)