



7月の献立



日	献立名	材料(内容成分)	日	献立名	材料(内容成分)
1 金	御飯 コーンカレー ミニウインナードック ごまサラダ	米飯 とうもろこし・じゃが芋・人參・玉葱・カレールー(豚脂・小麦粉・砂糖・塩・澱粉・カレーハウダー・香辛料・脱脂粉乳・トマトハウダー・チーズ・バナナペースト・はらみつ・ポークエキス・ごまペースト・粉乳加工品・ココア・りんごペースト・大豆鶏肉(さじ)	14 木	御飯 エビフライ スパゲティサラダ 鶏肉と里芋のこってり煮 スマイルボテト	米飯 海老・パン粉・小麦粉・コーンフラワー・澱粉・砂糖・食塩・大豆白絞油 スパゲティ・マヨネーズ・玉葱・人參・砂糖・塩・水餡・酢(りんご)・卵黄・醤油・大豆・ゼラチン 鶏肉・里芋・コンニャク・人參・干し椎茸・グリンピース・鰹昆だし・醤油・砂糖・味噌・塩・大豆白絞油 じゃが芋・植物油脂・塩・大豆
2 土			15 金	御飯 カレー カニクリームコロッケ コールスローサラダ	米飯 豚肉・じゃが芋・人參・玉葱・カレールー(豚脂・小麦粉・砂糖・塩・澱粉・カレーハウダー・香辛料・脱脂粉乳・トマトハウダー・チーズ・バナナペースト・はらみつ・ポークエキス・ごまペースト・粉乳加工品・ココア・りんごペースト・大豆鶏肉(さじ)
3 日			16 土		
4 月	御飯 豚肉の変わり天ぷら 青梗菜とウインナーのソテー フルーツゼリーオレンジ 玉子ロール	米飯 豚肉・青のり・小麦粉・天ぷら粉(卵未使用)・塩・胡椒・大豆白絞油 青梗菜・ウインナー(卵未使用)・しめじ・とうもろこし・コンソメ(乳製小麦)・塩・胡椒・大豆白絞油 砂糖混合ぶどう糖果糖液糖・水飴・オレンジ果汁 醸卵・加工澱粉・砂糖・米粉・酢・塩・大豆油	17 日		
5 火	御飯 クリームオムレツ フライドホテト 青じそサラダ レンコン金平	米飯 オムレツ(鶏卵・粉(とうもろこし)・酢・砂糖・米粉・植物油・塩・乳化剤(大豆))・玉葱・しめじ・シチューミックス(小麦粉・植物油脂・砂糖・澱粉・食塩・全粉乳・脱脂粉乳・乳等加工品・玉葱・チーズハウダー・チキンピュイ・野菜エキス・ポークエキス・醤油・バターミルクハウダー・大豆) じゃが芋・塩・大豆白絞油 キャベツ・人參・とうもろこし・青じそドレッシング(酢・ブドウ糖果糖液糖・醤油・醤飴エキス・塩・昆布だし・塩麹青じそ・小麦大豆合む) レンコン・人参・コンニャク・竹輪(魚すり身・卵白)・醤油・砂糖・味噌・ごま油・ごま	18 月	海の日	
6 水	御飯 いわし巻きフレイ 麻婆豆腐 塩昆布炒め アレンジダイスゼリーりんご	米飯 いわし・パン粉・小麦粉・澱粉・のり・塩・大豆白絞油 豆腐・玉葱・豚ひき肉・竹の子・グリンピース・味噌・砂糖・醤油・塩・ごま油 青梗菜・玉葱・人參・塩昆布・大豆白絞油 りんご果汁・果糖・砂糖・香料・酸味料	19 火	御飯 冷やしうどん 海苔天 わらび餅(きな粉)	米飯 うどん・鰹昆だし・醤油・味噌・海苔・かまぼこ(卵白・魚すり身) エビ・天ぷら粉(卵未使用)・小麦粉・大豆白絞油 加工澱粉・砂糖・トレハロース・きなこ(大豆)・わらび粉・寒天
7 木	御飯 里のハンバーグ ナポリタン オクラとコーンの和え物 おさつスナックフライ	米飯 豚肉・玉葱・豚脂・澱粉・マッシュポテト・トマトケチャップ・にんにく・しょうが・塩・ソテーオニオン・赤ワイン・大豆たんぱく スパゲティ・玉葱・ウインナー(卵豚赤味噌)・ピーマン・人參・ケチャップ・塩・胡椒・大豆白絞油 オクラ・とうもろこし・和風ドレッシング(酢・植物油脂・果糖ブドウ糖液糖・醤油・玉葱・にんにく・生姜・塩・りんご・チキンエキス・椎茸) じゃが芋・さつまいも・マーガリン・ごま・脱脂粉乳・パン粉・植物油脂・澱粉・小麦粉・砂糖・塩・大豆白絞油	20 水		
8 金	御飯 ツナカレー 大根サラダ フルーツカクテル	米飯 ツナ・じゃが芋・人參・玉葱・カレールー(豚脂・小麦粉・砂糖・塩・澱粉・カレーハウダー・香辛料・脱脂粉乳・トマトハウダー・チーズ・バナナペースト・はらみつ・ポークエキス・ごまペースト・粉乳加工品・ココア・りんごペースト・大豆鶏肉(さじ)) 大根・ハム(乳・卵)・さゆうり・ごまドレッシング(植物油脂・糖類・酢・醤油・ごま・塩・卵黄) 黄もも・洋ナシ・パインアップル・ぶどう・さくらんぼ・砂糖	21 木		
9 土			22 金		
10 日			23 土		
11 月	御飯 鶏のセサミ焼き アスパラベーコンソテー 五目ひじき 大學芋	米飯 鶏肉・砂糖・醤油・酢・澱粉・白黒ごま・大豆白絞油 アスパラ・ベーコン(卵卵)・玉葱・人參・醤麺・スープ・塩・胡椒・大豆白絞油 ひじき・油揚げ・人參・大豆・枝豆むきみ・鰹昆だし・醤油・砂糖・味噌 さつまいも・大豆油脂・砂糖・水飴・バーム油	24 日		
12 火	御飯 パリッとウインナー フラーはうれん草オムレツ 肉じゃが ひと口杏仁豆腐	米飯 鶏肉・豚脂・豚肉・大豆たんぱく・塩・糖類・(大豆・牛肉) 鶏卵・だし汁・澱粉・さとう・塩・ほうれん草・大豆・小豆 豚肉・じゃが芋・玉葱・人參・コンニャク・絹さや・醤油・砂糖・味噌・大豆白絞油 砂糖・乳・脱脂粉乳・杏仁粉・卵・大豆	25 月	ゆかり御飯 肉団子 焼きビーフン コールスローサラダ マンゴーブリン	米飯・ゆかり粉・塩 鶏肉・パン粉(乳)・玉葱・澱粉・動物性油脂(豚牛)・大豆たんぱく・砂糖・塩・酢(りんご)・水あめ・トマトピューレ・ポークエキス・オイスターソース・ホタテエキス・ごま油 ビーフン・玉葱・ツナ・人參・ニラ・醤がらスープ・醤油・塩・胡椒・大豆白絞油 ハム(乳卵)・キャベツ・人參・とうもろこし・フレンチドレッシング(酢・ブドウ糖果糖液糖・植物油脂・塩・加工澱粉・オニオンエキス・アミノ酸・卵黄・香辛料) ぶどう糖果糖液糖・マンゴーピューレ・乳製品・油脂・乳化剤・寒天
13 水	御飯 親子丼 具だくさん味噌汁 青じそ和え	米飯 鶏卵・玉葱・干し椎茸・グリンピース・人參・鶏肉・鰹昆だし・醤油・砂糖・味噌 大根・人參・豆腐・里芋・ネギ・わかめ・鰹昆だし・味 大根・乾燥わかめ・さゆうり・青じそドレッシング(酢・ブドウ糖果糖液糖・醤油・醤飴だし・塩・昆布だし・梅肉・魚介エキス(サバ)・レモン・オニオンエキス・盐蔵青じそ)	26 火	おにぎり(ゆかり・昆布) イカ味噌焼 むかしのコロッケ 金平 ミニゼリー	米飯・ゆかり粉・昆布・海苔 イカ・醤油・砂糖・味噌・大豆白絞油 馬鈴薯・砂糖・玉葱・鶏肉・植物油脂(大豆)・昆布・パン粉(大豆・小麦)・小麦粉・チキンエキス・澱粉・乳化剤・大豆白絞油 ごぼう・コンニャク・人參・醤油・砂糖・味噌・ごま・ごま油 異性化液糖・濃縮果汁(アップル・バイン・オレンジ・グレープ・ピーチ)・砂糖・酵母
27 水			27 水	冷やし中華 プリン	冷やし中華麺・さゆうり・ハム(乳卵)・錦糸卵(鶏卵)・澱粉・砂糖・植物油・塩・酢・)・チェリー・冷やし中華スープ(醤油・砂糖・酢・ごま油) ふどう糖果糖液糖・乳製品・植物油脂・コーンスターチ・水飴・卵黄・乳糖・乳蛋白・カラメルシロップ・ゼラチン・寒天
28 木			28 木	御飯	米飯
29 金	御飯 カレー パリッとウインナー ソーダゼリー	豚肉・じゃが芋・人參・玉葱・カレールー(豚脂・小麦粉・砂糖・塩・澱粉・カレーハウダー・香辛料・脱脂粉乳・トマトハウダー・チーズ・バナナペースト・はらみつ・ポークエキス・ごまペースト・粉乳加工品・ココア・りんごペースト・大豆鶏肉(さじ)) 鶏肉・豚脂・豚肉・大豆たんぱく・塩・糖類・(大豆・牛肉)	30 土		
31 日			31 日		材料入手の関係で献立を一部変更させていただく場合もあります。 御了承ください。

*7/7(木) 七夕まつりが行われた場合 7/7は給食無し

*7/7(木) 七夕まつりが中止の場合 7/7は給食あり・7/15給食無し