

令和7年度 7月 給食献立表(B献立:牛津町、三日月町)

小城市学校給食センター

日	献立名	牛乳	献立材料名						栄養価 小学校 中学校 (kcal)	アレルギー特定原材料 8品目を含む食品表示 (えび かに 小麦 そば 卵 乳 落花生 くるみ)	
			(赤) 主に体を作るものになる		(緑) 主に体の調子を整えるものになる		(黄) 主にエネルギーのもとになる				その他
			1群 卵・肉・魚・大豆	2群 牛乳・海藻 ・小魚	3群 緑黄色野菜	4群 淡色野菜・ 果物・きのこ	5群 穀類・いも類	6群 油脂類			
1 火	ごはん	○					米		540	野菜ふりかけ、西京漬 けのもと、和風ドレッ シングは、特定原材料 を含みません	
	野菜ふりかけ							野菜ふりかけ			
	あじのみそ焼き		あじ					西京漬けのもと 酒			
	和風ドレッシングサラダ				アスパラガス に んじん	キャベツ きゅう り		和風ドレッシング			
	けんちん汁		厚揚げ		にんじん 葉ねぎ	大根 ごぼう 椎茸	こんにゃく	かつお昆布だし 酒 塩 醤油			
2 水	食パン	○					★食パン		590	国産鶏のてりやきパ ティ(小麦) ベーコン、アレルギーフ リーシチュール、コンソ メは、特定原材料を含 みません	
	チキンてりやきパティ		★国産鶏のてりやき パティ								
	野菜ソテー		ベーコン		にんじん 絹さや	もやし 大根 キャ ベツ		油 塩こうじ こしょう			
	コーンスープ		とり肉		にんじん パセリ	玉ねぎ コーン グ リームコーン	じゃがいも	油 アルファード・約イ フル・N ワイン こ しょう コンソメ がらスープ			
3 木	ちらしずし	○	とり肉 油揚げ かま ぼこ		にんじん 絹さや	れんこん 椎茸	米 砂糖	油 酢 醤油 みりん 塩 酒	610	星型ハンバーグ、かま ぼこ、セタゼリーは、特 定原材料を含みません	
	1食きざみのり			のり							
	星型ハンバーグ和風ソー スかけ		星型ハンバーグ			大根 しょうが に んにく	砂糖 でん粉	醤油 酒 みりん			
	天の川の汁物				おくら にんじん ほうれん草	玉ねぎ たけのこ 椎茸	春雨	かつお昆布だし 塩 こしょう 醤油 酒			
	セタゼリー		たなばたメニュー				セタゼリー				770
4 金	ミルクパン	○					★ミルクパン		590	ハム、イタリアンドレ ッシング は、特定原材料 を含みません	
	ぶた肉のケチャップ煮		ぶた肉			玉ねぎ	砂糖	油 ケチャップ 醤油 ウスターソース ワ イン			
	カラフルサラダ		ツナ		にんじん 赤ピー マン 黄ピーマン	きゅうり もやし ズッキーニ 玉ね ぎ		イタリアンドレ ッシング こしょう			
	野菜スープ		ハム		ブロッコリー に んじん	大根 れんこん		がらスープ 塩 こ しょう 醤油 ワイ ン			
7 月	わかめごはん	○		わかめ			米	油	560	オーシャンキングは、 特定原材料を含みませ ん	
	じゃがいものそぼろ煮		ぶた肉 きゅう肉 厚 揚げ		にんじん	玉ねぎ 椎茸 いん げん しょうが	じゃがいも こん にゃく 砂糖	油 酒 醤油 みりん か つお昆布だし			
	おかか和え		オーシャンキング か つお節		ほうれん草	キャベツ もやし	砂糖	醤油			
8 火	ごはん	○					米		620	いわしのしょうが煮 は、特定原材料を含み ません	
	いわしのしょうが煮		いわしのしょうが煮								
	ごぼうサラダ				きゅうり	ごぼう コーン	じゃがいも 砂糖	マヨネーズ (卵なし) 塩 こしょう りん ご酢			
	かしわ汁		とり肉 豆腐		にんじん 小ねぎ	玉ねぎ 大根 椎茸		かつお昆布だし 醤 油 酒 塩			
9 水	ミルクパン	○					★ミルクパン		590	5種国産野菜コロッケ (小麦) コンソメは、特定原材 料を含みません	
	5種国産野菜コロッケ		★5種国産野菜コ ロッケ					油			
	ポークビーンズ		ぶた肉 大豆		にんじん 枝豆 ト マト	玉ねぎ にんにく	じゃがいも 砂糖	油 ケチャップ コンソ メ ワイン とんか つソース 塩			
	コンソメスープ				にんじん パセリ	玉ねぎ 大根 えの き		塩 こしょう コン ソメ ワイン			

【食物アレルギーに関すること】

※ 食物アレルギー等に対応が必要な場合は、毎回、献立表を確認してください。
※ ★印 は、特定原材料(8品目)(えび、かに、くるみ、小麦、卵、乳、そば、落花生(ピーナッツ))について表示しています。
しょうゆ、コンソメなどの調味料の小麦の表示はしていません。
※ パンは、小麦、乳、木の実(クルミ、アーモンド)を含みます。
※ そば、落花生、キウイフルーツは、給食で使用しません。

令和7年度 7月 給食献立表(B献立:牛津町、三日月町)

小城市学校給食センター

日	献立名	牛乳	献立材料名						栄養価 小学校 中学校 (kcal)	アレルギー特定原材料 8品目を含む食品表示 (えび かに 小麦 そば 卵 乳 落花生 くるみ)		
			(赤) 主に体を作るものになる		(緑) 主に体の調子を整えるものになる		(黄) 主にエネルギーのものになる				その他	
			1群 卵・肉・魚・大豆	2群 牛乳・海藻 ・小魚	3群 緑黄色野菜	4群 淡色野菜・ 果物・きのこ	5群 穀類・いも類	6群 油脂類				
10 木	ごはん	○					米			620	シューマイ (小麦)	
	シューマイ		★シューマイ								ハム、和風ドレッシング は、特定原材料を含 みません	
	ハムときゅうりのサラダ		ハム かつお節	昆布	にんじん 黄ピー マン	キャベツ きゅう り			和風ドレッシング		750	
	マーボー豆腐		ぶた肉 豆腐 みそ		にんじん	玉ねぎ たけのこ 白ねぎ 椎茸 しよ うが にんにく	砂糖 でん粉	ごま油 油	がらスープ 酒 醬 油			
11 金	小型ミルクパン	○					★ミルクパン			540	スパゲティ (小麦)	
	焼きそば		ぶた肉 天ぷら		にんじん 葉ねぎ	玉ねぎ キャベツ もやし	★スパゲティ	油	中濃ソース ウス ターソース 塩 こ しょう 酒		天ぷら、ちくわは、レ モン塩だれは、特定原 材料を含みません	
	夏野菜ソテー		ちくわ		赤ピーマン ピー マン 枝豆	玉ねぎ コーン		油	レモン塩だれ		750	
14 月	シシリアンライス	○					米			590	かまぼこ、フレンチド レッシングは、特定原 材料を含みません	
	ごはん		ぶた肉 みそ			玉ねぎしょうが にんにく	砂糖	油	醤油 みりん 酒			
	焼肉				ブロッコリー にん じん 赤ピーマン 黄 ピーマン	きゅうり キャベツ 玉ねぎ ズッキーニ			フレンチドレッシン グ			700
	サラダ											
ビーフン汁		とり肉 かまぼこ		にんじん 葉ねぎ	玉ねぎ きくらげ	ビーフン	油	酒 塩 醤油 こしょ う 中華味				
15 火	セルフオムライス	○	とり肉		パセリ	玉ねぎ マッシュ ルーム	米	油	トマトソース ケ チャップ ワイン ウ スターソース こ しょう パプリカ粉	630	★オムライスシート (卵)	
	チキンライス		★オムライスシート								トマトソース、ベー コンは、特定原材料を含 みません	
	オムライスシート		ツナ				きゅうり コーン	じゃがいも 砂糖	マヨネーズ (卵なし)	りんご酢 塩 こしょ う	750	
	ポテトサラダ		ベーコン		にんじん	キャベツ 玉ねぎ えのき				がらスープ こしょ う 醤油 ワイン		
キャベツとベーコンのスー プ												
16 水	黒糖パン	○					★黒糖パン			580	枝豆と豆腐のミンチカ ツ (小麦) スパゲティ (小麦)	
	枝豆と豆腐のミンチカツ		★枝豆と豆腐のミン チカツ					油				
	野菜のソース炒め				にんじん 絹さや	キャベツ 玉ねぎ		油	塩 こしょう とんか つソース			800
	パスタスープ		とり肉		ほうれん草 にん じん	玉ねぎ	★スパゲティ		がらスープ 塩 こ しょう ワイン 醬 油			
17 木	ごはん	○					米			600	アレルギーフリー・アレルギーフリー・ アレルギーフリー・アレルギーフリー、 ウインナーは、特定原 材料を含みません	
	夏野菜カレー		とり肉		かぼちゃ ビーマン にんじん	玉ねぎ なす にん にく しょうが りん ご	じゃがいも	油	★アレルギーフリー・アレルギーフリー・ アレルギーフリー・アレルギーフリー、 アレルギーフリー・アレルギーフリー、 ウインナーは、特定原 材料を含みません			
	ウインナーと野菜のソテー		ウインナー		ブロッコリー	もやし キャベツ コーン		油	塩 こしょう			730

【食物アレルギーに関すること】

※ 食物アレルギー等で対応が必要な場合は、毎回、献立表を確認してください。

※★印 は、特定原材料(8品目)(えび、かに、くるみ、小麦、卵、乳、そば、落花生(ピーナッツ))について表示しています。

しょうゆ、コンソメなどの調味料の小麦の表示はしていません。

※ パンは、小麦、乳、木の実(クルミ、アーモンド)を含みます。

※ そば、落花生、キウイフルーツは、給食で使用しません。