

令和7年



7 月 学 校 給 食 予 定 献 立 表



井原市学校給食センター

日 曜	献 立 名	主 な 材 料						中 止 校	
		主に体をつくるものになる食品		主に体の調子をととのえるものになる食品		主に体のエネルギーのものになる食品			
1 (火)	トマトピラフ ミートボール 添え野菜 コーンポタージュ	★牛乳	肉団子 ベーコン	トマト とうもろこし にんじん	たまねぎ グリーンピース キャベツ	★米(トマトピラフ)	じゃがいも		
2 (水)	ごはん 高野豆腐の卵とじ 手作り佃煮	★牛乳	鶏肉 高野豆腐 ちりめん 昆布	にんじん 干しいたけ	★たまねぎ ねぎ	★米	じゃがいも ごま	大幼	出幼
3 (木)	ミートスパゲティー 蒸しとうもろこし	★牛乳	豚肉	にんにく にんじん マッシュルーム とうもろこし	たまねぎ グリーンピース トマト水煮	ソフトめん	三温糖		
4 (金)	ごはん チャプチェ キムチスープ	★牛乳	豚肉 みそ	とうもろこし たまねぎ にんにく にんじん	赤ピーマン 干しいたけ もやし ねぎ	★米	こんにゃく ごま油 ごま	木幼	
7 (月)	七夕献立 ごはん 鰯の梅みそかけ すまし汁	★牛乳	鰯 かまぼこ	梅 キャベツ にんじん えのきたけ	いんげん たまねぎ ねぎ	★米	サラダ油 ごま 七夕ゼリー		
8 (火)	フィッシュサンド (白身魚フライ ゆで野菜 *タルタルソース) ミネストローネ	★牛乳	白身魚フライ ウインナー 大豆	キャベツ にんにく とうもろこし トマト水煮	にんじん たまねぎ マッシュルーム パセリ	スライスパン(腹割)	揚げ油 タルタルソース		
9 (水)	ふわふわ丼 からしあえ *プルーン	★牛乳	鶏肉 卵 ちくわ	たまねぎ ねぎ いんげん	干しいたけ キャベツ プルーン	★米	★麦 三温糖 ごま	大幼	県幼
10 (木)	ごはん コーンシュマイ 麻婆なす	★牛乳	豚肉 みそ	にんにく なす たけのこ ねぎ	しょうが たまねぎ 干しいたけ コーンシュマイ	★米	三温糖 ごま油 片栗粉	出幼	
11 (金)	ごはん 豚肉のバーベキューソース炒め わかめのみそ汁	★牛乳	豚肉 油揚げ わかめ	もやし キャベツ レモン果汁 すりおろしりんご	ねぎ にんじん たまねぎ しょうが えのきたけ	★米	三温糖	芳幼	
14 (月)	夏野菜カレー ドレッシングあえ *しそドレッシング	★牛乳	豚肉	にんにく たまねぎ にんじん えだまめ	かぼちゃ なす キャベツ とうもろこし	★米	★麦	西幼	井幼
15 (火)	パン 鶏肉のクリームソース ラタトゥイユ	★牛乳	鶏肉	マッシュルーム パセリ ★たまねぎ 赤ピーマン	とうもろこし にんにく なす トマト水煮 ズッキーニ	パン	サラダ油 オリーブオイル 三温糖	木中	井中
16 (水)	ごはん かぼちゃのそぼろ煮 にんじんしりしり	★牛乳	鶏肉 がんもどき ツナ	しょうが たまねぎ にんじん	かぼちゃ えだまめ とうもろこし	★米	じゃがいも ごま ごま油	木中 高幼	井中
17 (木)	とんこつラーメン 揚げぎょうざ 野菜ソテー	★牛乳	ぎょうざ 豚肉	しょうが たまねぎ とうもろこし ねぎ いんげん	チンゲンサイ もやし にんじん キャベツ	中華めん	揚げ油 サラダ油	木中	井中
18 (金)	ごはん 厚揚げと豚肉のみそ煮 小松菜のおかかあえ	★牛乳	豚肉 厚揚げ ちくわ	いんげん ★たまねぎ キャベツ しめじ	にんじん 干しいたけ こまつな	★米	★じゃがいも 三温糖	木小 出小 県幼 出幼	井小 芳幼 井幼

※給食食材の仕入れ状況により献立を変更する場合があります。ご了承ください。

★は地場産物(県内産含む)