

献立明細表について					7月1日 火曜日				7月2日 水曜日				7月3日 木曜日				7月4日 金曜日				
					ごはん 牛乳 豆腐ハンバーグきのこソース 水菜とささみのごまサラダ モロヘイヤとなめこのみそ汁				ごはん 牛乳 お魚焼きかまぼこ チンジャオロースー もずくスープ				しょうゆわかめラーメン（ソフト中華麺） 牛乳 焼き餃子 切干大根とツナのサラダ				ごはん 牛乳 お星さまコロッケ コーンと枝豆のサラダ 天の川汁 七タゼリー				
①配合表の欄に「月」がある食品 添付されている「食品配合表」に使用している材料が詳しく書かれていますので、ご確認ください。	食品名	小分量	配合表	除去食	食品名	小分量	配合表	除去食	食品名	小分量	配合表	除去食	食品名	小分量	配合表	除去食	食品名	小分量	配合表	除去食	
②配合表の欄に「年」がある食品 年度の始めに配布した「年間使用食品配合表」に、使用している材料が詳しく書かれていますので、ご確認ください。 また、使用する頻度の多い「しょうゆ・みそ・油・ごま油・オリーブ油」に関しては「年」を付けませんので、ご確認の際は年間使用食品配合表をご覧ください。					ごはん				ごはん				しょうゆわかめラーメン（ソフト中華麺）			年		ごはん			
					牛乳			提供なし	牛乳			提供なし	豚小間肉					牛乳			提供なし
					豆腐ハンバーグきのこソース				お魚焼きかまぼこ				サラダ油					お星さまコロッケ			
					豆腐ハンバーグ		月		お魚焼きかまぼこ		月		にんじん					お星さまコロッケ		月	
					大豆白絞油				大豆白絞油				もやし					大豆白絞油			
					たまねぎ								たけのこ					卓上ソース		年	
					サラダ油				チンジャオロースー				チンゲンサイ								
					えのきたけ				豚肉千切り				わかめ					コーンと枝豆のサラダ			
					こいくちしょうゆ				清酒				ねぎ					とうもろこし			
					みりん				にんじん				醤油ラーメンスープの素		年			にんじん			
					砂糖				ピーマン				がらスープ		年			枝豆			
					でんぶん				たけのこ				こいくちしょうゆ					キャベツ			
									しょうが				精製塩					きゅうり			
					水菜とささみのごまサラダ				サラダ油				こしょう					玉ねぎドレッシング		年	
					ささみ水煮			年	オイスターソース		年		でんぶん								
					焼のり				こいくちしょうゆ									天の川汁			
					にんじん				砂糖				牛乳			提供なし		鶏小間肉			
					キャベツ				こしょう									清酒			
					水菜				中華スープストック		年		焼き餃子					でんぶん			
					ごまドレッシング			年	でんぶん				焼き餃子			月		にんじん			
								精製塩									星型なるとスライス		年		
③除去食の欄に「除去」とある食品 該当の食品を除去し、調理したものを専用容器に入れて提供します。					モロヘイヤとなめこのみそ汁								切干大根とツナのサラダ				干ししいたけ				
④除去食の欄に「提供なし」とある食品 該当の食品は提供はありません。					にんじん				もずくスープ				ツナ油漬			年		チンゲンサイ			
					大根				鶏小間肉				ミックスベジタブル			月		そうめん		月	
					なめこ				にんじん				切干大根					おくら			
					ねぎ				もずく				きゅうり					こいくちしょうゆ			
					モロヘイヤ				干ししいたけ				塩中華ドレッシング			年		精製塩			
					赤みそ				チンゲンサイ									かつお節			
					白みそ				にら									だし昆布			
					煮干し				塩ラーメンスープの素		年										
					かつお節				中華スープストック		年										
									ごま油												
									精製塩												

令和 7 年度 7 月分 献立明細表

Aブロック

桜学校給食センター

7月7日				7月8日				7月9日				7月10日				7月11日			
ミルクパン 牛乳 ケチャップ肉団子 シーザーサラダ マカロニ入りオニオンスープ				ごはん 牛乳 あじの南蛮漬け ほうれん草とかまぼこの昆布和え 豆腐とわかめのみそ汁				背割れコッペパン 牛乳 ウインナーチリソース 大豆とツナのサラダ 麦と野菜のスープ				ごはん 牛乳 さばの塩麹焼き わかめと小松菜の和え物 豚肉となすのみそ汁				スパイシー夏野菜カレーライス（麦ごはん） 牛乳 オムレツ ちりめんじゃこのサラダ			
食品名	小分量	配合表	除去食	食品名	小分量	配合表	除去食	食品名	小分量	配合表	除去食	食品名	小分量	配合表	除去食	食品名	小分量	配合表	除去食
ミルクパン		月	提供なし	ごはん				背割れコッペパン		年	提供なし	ごはん				スパイシー夏野菜カレーライス（麦ごはん）			
																ごはん			
牛乳			提供なし	牛乳			提供なし	牛乳			提供なし	牛乳			提供なし	大麦		年	
																ミートボール			
ケチャップ肉団子				あじの南蛮漬け				ウインナーチリソース				さばの塩麹焼き				にんじん			
ケチャップ肉団子	月			あじ切身でん粉付き	月			無塩せきフランクロング	月			さば塩こうじ焼き	月			たまねぎ			
				大豆白絞油				たまねぎ				大豆白絞油				スパニッシュグリーン野菜	月		
シーザーサラダ				たまねぎ				白ワイン								かぼちゃ			
とうもろこし				にんじん				サラダ油				わかめと小松菜の和え物				ピーマン			
ブロッコリー				サラダ油				ピーマン				わかめごはんの素	年			にんにく			
にんじん				穀物酢				トマト缶				とうもろこし				しょうが			
キャベツ				こいくちしょうゆ				ケチャップ（調理用）	年			にんじん				サラダ油			
シーザーサラダドレッシング	年			砂糖				砂糖				小松菜				トマト缶			
マカロニ入りオニオンスープ				一味唐辛子				スープストック	年			枝豆				カレー粉	年		
ウインナーライス	年			ほうれん草とかまぼこの昆布和え				精製塩				豚肉となすのみそ汁				アレルギーフリーカレーフレーク	年		
サラダ油				塩こんぶ	年							豚小間肉				まろやかカレールー	年		
たまねぎ				極細赤かまぼこ	年			大豆とツナのサラダ				清酒				ウスターソース	年		
にんじん				ほうれんそう				ツナ油漬	年			にんじん				牛乳			提供なし
しめじ				切干大根				とうもろこし				こんにゃく							
星型米粉マカロニ	年							にんじん				干しいたけ				オムレツ			
小松菜				豆腐とわかめのみそ汁				大豆				なす				ブレンオムレツ	月	提供なし	
コンソメ	年			にんじん				アスパラガス				ねぎ				大豆白絞油		提供なし	
精製塩				たまねぎ				コールスロードレッシング	年			かつお節							
こしょう				豆腐	年							煮干し				ちりめんじゃこのサラダ			
				えのきたけ				麦と野菜のスープ				白みそ				揚げちりめん	年		
				わかめ				豚ひき肉				赤みそ				にんじん			
				赤みそ				サラダ油								カリフラワー			
				煮干し				にんじん								キャベツ			
				かつお節				たまねぎ								和風フレンチドレッシング	年		
								エリンギ											
								小松菜											
								大麦											
								コンソメ	年										
								こいくちしょうゆ											
								こしょう											
								精製塩											
												</							

令和 7 年度 7 月分 献立明細表

Aブロック

桜学校給食センター

[illegible]