

日	献立名	アレルギー	使 わ れ て い る 食 品 と お も な 働 き				エネルギー (Kcal) たん白質(g)	備考
			体を作る食品(赤色)	体の調子を 整える食品(緑色)	エネルギーの もとになる食品(黄色)	調味料		
1 火	ごはん				米		572	
	牛乳	乳	牛乳					
	しのだに	大豆 鶏肉 豚肉 小麦	あぶらあげ とりにく ぶたにく	たまねぎ にんじん	でんぶん さとう	しょうゆ 塩 みりん		
	アーモンドあえ	アーモンド 小麦 大豆		もやし こまつな にんじん	アーモンド さとう	しょうゆ		
2 水	つみれじる	さば 大豆	つみれ みそ	こんにやく ごぼう にんじん はねぎ しょうが	じゃがいも	かつおの素 さばけずり	28.2	
	こくとうパン	小麦 乳			パン こくとう		637	大井川東小 学校のリクエ スト献立で す。
	牛乳	乳	牛乳					
	コーングラタン	大豆	おから とうにゅう だい ず	じゃがいも とうもろこし たまねぎ	こめこ みずあめ さとう	塩		
ミネストローネ	大豆 豚肉 小麦 鶏肉	だいず ベーコン	たまねぎ にんじん トマト パセリ	マカロニ	コンソメ 塩 こしょう			
3 木	フルーツあえ	もも		みかん パイナップル もも			19.5	
	ごはん				米		574	やいちゃんラ ンチです。
	牛乳	乳	牛乳					
	さばのガーリック たつたあげ	さば 小麦 大豆	さば	にんにく	油 でんぶん	しょうゆ 酒		
わふうおほかササラダ		かつおぶし	だいこん きゅうり にんじん		あおじそドレッシング			
4 金	トマトとたまごのスープ	卵 鶏肉 豚肉	ベーコン たまご	たまねぎ トマト パセリ	でんぶん	コンソメ 塩 こしょう	22.5	
	ごはん				米		576	旬の冬瓜を みそ汁に取り 入れました。
	牛乳	乳	牛乳					
	あじのカレーやき	小麦 大豆	あじ			みりん しょうゆ 酒 カレーこ 塩		
きんぴらごぼう	大豆 ごま 小麦	さつまあげ	ごぼう こんにやく にんじん さやいんげん	さとう 油 ごま油	しょうゆ みりん			
7 月	とうがんとみそしる	さば 鶏肉 大豆	とりにく とうふ あぶらあげ みそ	とうがん にんじん はねぎ		さばけずり にぼし	30.5	
	ロールパン	小麦 乳			パン		596	
	牛乳	乳	牛乳					
	かつおクロquette	大豆 小麦	かつお	たまねぎ	油 じゃがいも さとう パンこ こむぎこ でんぶん	魚介エキス しょうゆ 塩 こしょう		
ひじきサラダ (ごまドレッシング)	大豆 小麦 ドレ(ごま)	ひじき	たけのこ にんじん えだまめ	さとう ごまドレッシング	しょうゆ みりん			
8 火	にくだんごとやさいの スープ	ごま 鶏肉 豚肉 大豆 小麦	とりだんご	キャベツ にんじん たまねぎ ほししいたけ しょうが	はるさめ でんぶん ごま油	しょうゆ ちゅうかスープ 塩 こしょう	21.8	
	ごはん				米		582	七夕にちな んだ献立で す。
	牛乳	乳	牛乳					
	ほしがたハンバーグ	鶏肉 豚肉 大豆	とりにく ぶたにく	たまねぎ トマト にんにく しょうが	さとう	ケチャップ ワイン 塩 ちゅうのうソース		
はるさめサラダ	ごま 大豆 小麦		キャベツ きゅうり にんじん	はるさめ さとう ごま油 ごま	しょうゆ す			
9 水	すましじる	さば 鶏肉 小麦 大豆	とりにく とうふ	たまねぎ ほうれんそう にんじん えのきたけ		かつおの素 しょうゆ 塩 みりん	22.6	
	たなばたゼリー	大豆	とうにゅう かんてん	レモン メロン	みずあめ さとう			
	マーガリンパン	小麦 乳			パン マーガリン さとう		619	スパゲティ テーにはツ ナを使ってい ます。
	牛乳	乳	牛乳					
チキンナゲット	鶏肉 小麦 大豆 豚肉	とりにく	にんにく	パンこ でんぶん こむぎこ 油 豚脂	しょうゆ 塩 こしょう			
スパゲティソテー	鶏肉 豚肉 小麦	まぐろ	たまねぎ にんじん	スパゲティ 油	ケチャップ コンソメ 塩 ちゅうのうソース こしょう			
10 木	やさいとウインナーの スープ	豚肉 鶏肉	ウインナー	たまねぎ キャベツ にんじん	じゃがいも	チキンブイヨン コンソメ 塩 こしょう	22.8	
	ごはん				米		583	旬のかぼ ちやを使った そぼろあん 煮です。
	牛乳	乳	牛乳					
	くろはんべんの いそべあげ	さば 大豆 小麦	くろはんべん あおのり		こむぎこ でんぶん 油			
かぼちやのそぼろあん	鶏肉 大豆 小麦	とりにく	かぼちや たまねぎ にんじん	さとう でんぶん 油	しょうゆ 酒			
11 金	ちゃんこじる	豚肉 大豆 小麦 さば	ぶたにく とうふ	もやし こんにやく ごぼう ねぶかねぎ しめじ		しょうゆ かつおの素 酒 塩 みりん	24.9	
	はんかんごはん				米		586	夏野菜カ レーには、 なす、ピーマ ン、かぼ ちや、トマト が入ってい ます。
	牛乳	乳	牛乳					
	なつやさいカレー	小麦 大豆 鶏肉 乳 豚肉	とりにく チーズ	たまねぎ にんじん ピーマン かぼちや なす トマト にんにく しょうが	油	ちゅうのうソース こしょう カレールウ カレーこ スープストック ワイン		
プレーンオムレツ	卵 小麦 大豆	たまご		さとう 大豆油	す 塩 しょうゆ			
14 月	くきわかめサラダ (ナムルドレッシング)	トレ(ごま 大豆 鶏 肉 豚肉 小麦)	くきわかめ	キャベツ きゅうり にんじん	ナムルドレッシング		22.0	
	ごはん				米		573	
	牛乳	乳	牛乳					
	いわしのしょうがに	小麦 大豆	いわし	しょうが	さとう みずあめ	しょうゆ こんぶだし す		
あさづけ	小麦 大豆	こんぶ	キャベツ きゅうり にんじん		塩			
14 月	いもだんごじる	大豆 さば	あぶらあげ みそ	だいこん にんじん ごぼう ねぶかねぎ	じゃがいもだんご	さばけずり にぼし	22.6	

○焼津市では、下記の食品を『アレルギー物質』欄に記載します。

卵 乳 小麦 そば 落花生 えび かに あわび いか いくら オレンジ キウイフルーツ 牛肉 くるみ さけ さば 大豆
鶏肉 豚肉 まつたけ もも やまいも りんご ゼラチン パナナ カシューナッツ ごま アーモンド

○物資購入の都合により献立や使用材料が変更となる場合があります。☆丁寧な手洗いの徹底をしましょう。

『』のマークは、魚介類を使ったメニューです。

★『』のマークは、どんぶりが付くメニューです。

日	献立名	アレルギー	使 わ れ て い る 食 品 と お も な 働 き				エネルギー (kcal) <small>たん白質(g)</small>	備考	
			体を作る食品(赤色)	体の調子を 整える食品(緑色)	エネルギーの もとになる食品(黄色)	調味料			
15 火	マーガリンパン	小麦 乳			パン マーガリン さとう		594	ラビオリはパスタの一種です。スープに入っています。	
	牛乳	乳	牛乳						
	トマトポークチャップ	豚肉 大豆 小麦 鶏肉	ぶたにく	たまねぎ トマト エリンギ ピーマン にんにく	油 さとう でんぶん	ケチャップ ちゅうのうソース スープストック 塩 こしょう			
	キャベツサラダ	大豆 小麦		キャベツ こまつな にんじん	さとう 油	しょうゆ す			27.3
	ラビオリスープ	小麦 大豆 鶏肉 豚肉	ベーコン とりにく ぶたにく	たまねぎ チンゲンサイ にんじん とうもろこし	こむぎこ パンこ さとう	チキンブイヨン コンソメ 塩 こしょう			
16 水	ごはん 牛乳	乳 <small>リクエスト 献立</small>	牛乳		米		574	焼津中学校 リクエスト献立です。	
	ヤンニョムチキン	鶏肉 大豆 小麦	とりにく とりレバー	にんにく	でんぶん 油 さとう	ケチャップ しょうゆ す コチュジャン 酒			
	きゅうりのひたひた	ごま 大豆 小麦	かつおぶし	きゅうり	さとう ごま油	しょうゆ す いちみつがらし	25.9		
	ちゅうかスープ	大豆 鶏肉 豚肉 小麦	とうふ なたと わかめ	たまねぎ にんじん とうもろこし ねぶかねぎ		チキンブイヨン 酒 塩 ちゅうかスープ こしょう オイスターソース			
17 木	はんかngoはん 牛乳	乳	牛乳		米		580	ツナそぼろ丼 の具をごはん にのせて 食べましょ う。 	
	ツナそぼろどんのぐ	卵 大豆 小麦	まぐろ たまご	えだまめ しょうが	さとう 油	酒 しょうゆ 塩			
	ポテトサラダ (マヨネーズ)	マヨ(卵 大豆 りんご)		きゅうり にんじん とうもろこし	じゃがいも マヨネーズ	塩 こしょう	23.4		
	ワンタンスープ	小麦 大豆 鶏肉 豚肉 小麦	ぶたにく みそ	たまねぎ にんじん チンゲンサイ しょうが	こむぎこ でんぶん さとう 油	塩 しょうゆ チキンブイヨン ちゅうかスープ			
18 金	ごはん 牛乳	乳	牛乳		米		570	マーボー春雨 には旬の なすが入っ ています。	
	ポークしゅうまい	豚肉 小麦	ぶたにく	たまねぎ しょうが	パンこ でんぶん さとう こむぎこ みずあめ	塩			
	はりはりづけ	ごま 小麦 大豆		きゅうり にんじん きりぼしだいこん	さとう ごま油	す しょうゆ オイスターソース しょうゆ ちゅうかスープ 塩 トウバンジャン	25.4		
	なすいり マーボーはるさめ	豚肉 小麦 大豆 鶏肉	ぶたにく	たまねぎ なす にんじん たけのこ はねぎ ほししいたけ しょうが	はるさめ 油 さとう ごま油 でんぶん				

焼津市学校給食センター見学会のご案内

市内小・中学校に通う児童・生徒のみなさんとその保護者を対象に、「学校給食センター見学会」を開催します。これは、普段何気なく食べている学校給食への理解を深めてもらうために開催するもので、調理場内の一般公開は、調理作業がない夏季休業中しかできない貴重な体験です。当日は、約10,500食分を作る給食センターならではの調理器具や機械を間近に見てふれることができます。

- 日 時 8月1日(金) 14:00~15:30
- 場 所 焼津市学校給食センター(大島1746番地)
- 内 容 施設概要説明、調理場内見学など
- 対 象 小・中学校の児童生徒およびその保護者
- 定 員 50人程度 参加無料 小学生は保護者同伴
- 申込方法 LoGoフォームにて申し込む(窓口・電話は不可)

※1組4人まで、申し込みは1口のみ

<https://logofarm.jp/form/tWbQ/1037741>



- 申込期限 7月9日(水)午後4時(期限厳守)
- 選定方法 抽選(結果は当選者のみ7月15日(火)までに通知します。)
- そ の 他 衛生管理上、調理室ではマスクを着用していただきます。

問 合 先 焼津市教育委員会事務局 学校給食課(月曜日~金曜日 8:00~16:45)

TEL:054-624-6660 FAX:054-624-7680

