

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	黒糖パン	小麦 乳			パン こくとう		805	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		
	フルーツあえ	もも		みかん パイナップル もも				
2 水	ごはん				米		740	マーボー春 雨には旬の なすが入っ ています。
	牛乳	乳	牛乳					
	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		
	はりはり漬け	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		
	なす入りマーボー春雨	豚肉 ごま 大豆 小麦 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			
3 木	ごはん				米		756	旬の冬瓜を みそ汁に取り 入れまし た。
	牛乳	乳	牛乳					
	あじのカレー焼き 	小麦 大豆	あじ			みりん しょうゆ 酒 カレーこ 塩		
	金平ごぼう 	大豆 ごま 小麦	さつまあげ	ごぼう こんにゃく にんじん さやいんげん	さとう 油 ごま油	しょうゆ みりん		
	冬瓜のみそ汁	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		
4 金	マーガリンパン	小麦 乳			パン マーガリン さとう		815	ラビオリはバ 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		
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	34.9		
7 月	ごはん				米		781	七々にちな んだ献立で す。 
	牛乳	乳	牛乳					
	星型ハンバーグ	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		
	春雨サラダ	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		
	すまし汁	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		
七タゼリー	大豆	とうにゅう かんてん	レモン メロン	みずあめ さとう		29.0		
8 火	飯缶ごはん				米		763	ツナそぼろ丼 の具をごは んにのせて 食べましょ う。 
	牛乳	乳	牛乳					
	ツナそぼろ丼の具 	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		
ワンタンスープ	小麦 大豆 鶏肉 豚肉 ごま	ぶたにく みそ	たまねぎ にんじん チンゲンさい 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	29.1		
9 水	ごはん				米		775	
	牛乳	乳	牛乳					
	信田煮	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		
つみれ汁 	さば 大豆	つみれ みそ	こんにゃく 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	36.0		
10 木	ロールパン	小麦 乳			パン		747	
	牛乳	乳	牛乳					
	かつおコロッケ 	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		
肉団子と野菜のスープ	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	26.8		
11 金	ごはん				米		746	旬のかぼ ちゃを使った そぼろあん 煮です。
	牛乳	乳	牛乳					
	黒はんぺんの 磯辺揚げ 	さば 大豆 小麦	くろはんぺん あおのり		こむぎこ でんぶん 油			
	かぼちゃのそぼろあん煮	鶏肉 大豆 小麦	とりにく	かぼちゃ たまねぎ にんじん	さとう でんぶん 油	しょうゆ 酒		
ちゃんこ汁	豚肉 大豆 小麦 さば	ぶたにく とうふ	もやし こんにゃく 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	30.0		
14 月	マーガリンパン	小麦 乳			パン マーガリン さとう		822	スパゲティ 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		
野菜とウインナーの 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	27.9		

○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

○物質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	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	エネルギー (kcal) たん白質(g)	備考
15 火	ごはん					米			
	牛乳	乳	牛乳					762	やいちゃんラ ンチです。
	さばの ガーリック竜田揚げ	さば 小麦 大豆	さば	にんにく		油 でんぶん	しょうゆ 酒		
	和風おかかサラダ		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	27.7	
	トマトと卵のスープ	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		
16 水	飯缶ごはん	乳	牛乳			米			
	夏野菜カレー	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 かぼちゃ 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 カレーウ カレーこ スーパーストック ワイン	759	夏野菜カ レーには、 なす、ピーマ ン、かぼ ちゃ、トマト が入っていま す。
	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	26.1	
	茎わかめサラダ (ナムルドレッシング)	トレ(こま 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			
17 木	ごはん					米			
	牛乳	乳	牛乳					765	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 いちみつとうがらし	32.0	
	中華スープ	大豆 鶏肉 豚肉 ごま 小麦	とうふ なんと 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		
18 金	ごはん					米			
	牛乳	乳	牛乳					780	
	いわしの生姜煮	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		
	浅漬け	小麦 大豆	こんぶ	キャベツ きゅうり にんじん			塩	29.4	
	いも団子汁	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		

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://logoform.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

