

| 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>たんぱく質</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 | | | |
| 1 水 | ロールパン | 小麦 乳 | | | パン | | 582 | ミネストローネには、旬のトマトが入っています。 | |
| | 牛乳 | 乳 | 牛乳 | | | | | | |
| | ハムチーズフライ | 豚肉 鶏肉 乳 小麦 大豆 | ぶたにく とりにく チーズ | たまねぎ | さとう パンこ こむぎこ ショートニング 油 | 塩 | | | |
| | コーンサラダ | | | キャベツ きゅうり とうもろこし | コーンクリームドレッシング | | | | 23.2 |
| 2 木 | ごはん | | | | | こめ | 587 | マーボー春雨には、旬のなすが入っています。 | |
| | 牛乳 | 乳 | 牛乳 | | | | | | |
| | しゅうまい | 豚肉 鶏肉 小麦 大豆 | ぶたにく とりにく たら だいず | たまねぎ | でんぶん さとう こむぎこ | しょうゆ 塩 | | | |
| | やさいのごまずあえ | ごま 小麦 大豆 | | キャベツ きゅうり | さとう ごま | しょうゆ 塩 す | | | 25.1 |
| 3 金 | なすいりマーボーはるさめ | 小麦 大豆 鶏肉 豚肉 ごま | ぶたにく | たまねぎ にんじん なす はねぎ たけのこ ほししいたけ しょうが | はるさめ ごま油 油 さとう でんぶん | ちゅうかスープ 塩 トウバンジャン | 578 | | |
| | こくとうパン | 小麦 乳 | | | パン こくとう | | | | |
| | 牛乳 | 乳 | 牛乳 | | | | | | |
| | にくだんこのトマトソースかけ | 鶏肉 小麦 乳 大豆 卵 ごま | とりにく たまご | たまねぎ | さとう パンこ 油 | ちゅうのうソース ワイン トマトピューレ ケチャップ しょうゆ 塩 | | | 23.4 |
| 6 月 | スパゲッティソテー | 鶏肉 小麦 豚肉 | とりにく | たまねぎ にんじん しめじ エリンギ | スパゲッティ 油 | 塩 こしょう コンソメ | 580 | 大井川東小学校のリクエスト献立です。 | |
| | ごはん | | | | | こめ | | | |
| | のりふりかけ | | | かつおぶし のり | ちゃ | さとう でんぶん | | | |
| | 牛乳 | 乳 | 牛乳 | | | | | | |
| 7 火 | かつおコロッケ | 大豆 小麦 | かつお | たまねぎ | じゃがいも さとう パンこ こむぎこ でんぶん 油 | しょうゆ 塩 こしょう | 605 | セタにちなみ、星のイラスト入りのなるとがスープに入っています。 | |
| | きゅうりとわかめのすのもの | 小麦 大豆 | わかめ | きゅうり しょうが | さとう | しょうゆ 塩 す | | | 23.0 |
| | みそしる | 豚肉 大豆 さば | ぶたにく とうふ あぶらあげ みそ | こまつな えのきたけ | | さばけずり にぼし | | | |
| | ごはん | | | | | こめ | | | |
| 8 水 | とうふよせおろしだれかけ | 小麦 大豆 乳 豚肉 | たら ひじき とうにゅう | たまねぎ えだまめ にんじん だいこん しょうが | さとう でんぶん パンこ 油 豚脂 | しょうゆ みりん 塩 | 21.2 | | |
| | たけのこのみそいため | 豚肉 大豆 ごま 小麦 | ぶたにく みそ | たけのこ にんじん しょうが | さとう ごま油 | 酒 しょうゆ みりん | | | |
| | はるさめスープ | 豚肉 小麦 大豆 鶏肉 ごま | ベーコン ほしがたなると | たまねぎ にんじん しょうが チンゲンさい | はるさめ | 塩 しょうゆ チキンブイオン ちゅうかスープ こしょう | | | |
| | たなばたデザート | | かんてん | レモン ぶどう みかん | さとう みずあめ | | | | |
| 9 木 | マーガリンパン | 小麦 乳 | | | パン さとう マーガリン | | 656 | スープやみそ汁を食べることは、熱中症予防につながります。 | |
| | 牛乳 | 乳 | 牛乳 | | | | | | |
| | ハンバーグ デミグラスソース | 鶏肉 豚肉 小麦 | とりにく ぶたにく | たまねぎ にんにく しょうが | さとう | ケチャップ ワイン デミグラスソース ちゅうのうソース 塩 | | | 25.8 |
| | ポテトサラダ (マヨネーズ) | マヨ(卵 大豆 りんご) | | キャベツ きゅうり にんじん | じゃがいも マヨネーズ | | | | |
| 10 金 | たけのこスープ | 鶏肉 小麦 大豆 豚肉 ごま | とりにく | たまねぎ にんじん たけのこ チンゲンさい | | 塩 こしょう チキンブイオン ちゅうかスープ しょうゆ | 582 | 旬のかぼちゃをそぼろあん煮にしました。 | |
| | ごはん | | | | | こめ | | | |
| | 牛乳 | 乳 | 牛乳 | | | | | | |
| | あじのカレーやき | 小麦 大豆 | あじ | | | しょうゆ カレーこ | | | |
| 13 月 | かぼちゃのそぼろに | 豚肉 小麦 大豆 | ぶたにく | かぼちゃ たまねぎ にんじん | 油 さとう でんぶん | 酒 しょうゆ | 30.6 | | |
| | ごはんと牛乳 | | | | | こめ | | | |
| | はるまき | 豚肉 大豆 小麦 | ぶたにく | にんじん たまねぎ キャベツ しょうが | 油 こむぎこ はるさめ ショートニング でんぶん みずあめ さとう | しょうゆ 塩 | 573 | | |
| | つみれじる | 大豆 さば | つみれ みそ あぶらあげ | だいこん ごぼう にんじん はねぎ しょうが | | かつおのもと さばけずり | | | |
| 14 火 | ゆかりあえ | | | キャベツ きゅうり あかしそ | | 塩 | 20.1 | 焼津中学校のリクエスト献立です。 | |
| | ちゅうかスープ | 鶏肉 卵 豚肉 小麦 大豆 ごま | とりにく うずらたまご なると | にんじん もやし チンゲンさい | | チキンブイオン しょうゆ 酒 塩 オイスターソース ちゅうかスープ こしょう | | | |
| | ロールパン | 小麦 乳 | | | パン | | | | |
| | 牛乳 | 乳 | 牛乳 | | | | | | |
| 14 火 | たまごロール | 卵 小麦 大豆 | たまご | | でんぶん さとう | しょうゆ 塩 | 581 | かぼちゃペーストを練りこんだ団子をシチューに入れました。 | |
| | カラフルサラダ | | | キャベツ きゅうり パプリカ | イタリアンドレッシング | | | | |
| | クリームシチュー | 豚肉 鶏肉 乳 小麦 大豆 | とりにく 牛乳 | にんじん たまねぎ | かぼちゃいりじゃがいもたんご 油 なまクリーム | ベシャメルソース こしょう 塩 コンソメ | | | 25.1 |




○焼津市では、下記の食品を『アレルギー』欄に記載します。(令和8年度より改訂)

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

○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。☆丁寧に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(%)</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 水 | はんかngoはん | | | | こめ | | 598 | 豚肉とキムチの炒め物は、ごはんにのせて食べてもおいしいです。 |
| | 牛乳 | 乳 | 牛乳 | | | | | |
| | ぶたにくとキムチのいためもの | 豚肉 小麦 大豆 りんご さば | ぶたにく | はくさいキムチ たまねぎ パプリカ | 油 | 酒 しょうゆ | | |
| | ごぼうサラダ (ごまドレッシング) | 大豆 小麦 ドレ(ごま) | | ごぼう きゅうり にんじん えだまめ | ごまドレッシング | さとう みりん しょうゆ | | |
| とりだんごじる | 大豆 鶏肉 豚肉 ごま さば | とりだんご とうふ | こまつな だいこん にんじん しめじ | ごま油 | さばけずり かつおのもと 塩 しょうゆ 酒 みりん | 27.1 |  | |
| 16 木 | ロールパン | 小麦 乳 | | | パン | | 589 |  |
| | 牛乳 | 乳 | 牛乳 | | | | | |
| | とうふナゲット | 大豆 小麦 豚肉 | とうふ 魚肉 とうにゅう | たまねぎ | さとう こむぎこ でんぶん 油 | 塩 ポークエキス | | |
| | キャベツサラダ | 小麦 大豆 | | キャベツ こまつな にんじん | さとう 油 | しょうゆ す ケチャップ スープストック ワイン ちゅうのうソース こしょう | | |
| ポークビーンズ | 豚肉 大豆 小麦 鶏肉 | ぶたにく だいず | たまねぎ にんじん | じゃがいも さとう 油 | | | | |
| 17 金 | はんかngoはん | | | | こめ | | 611 | 夏野菜カレーには、なす、ピーマン、かぼちゃなどが入っています。 |
| | 牛乳 | 乳 | 牛乳 | | | | | |
| | なつやさいカレー | 豚肉 乳 小麦 大豆 鶏肉 | ぶたにく チーズ | なす ピーマン たまねぎ トマト にんじん かぼちゃ にんにく しょうが | 油 | カレールー ワイン こしょう ちゅうのうソース スープストック | | |
| | にたまご | 卵 小麦 大豆 | たまご | | さとう | しょうゆ 塩 す | | |
| もやしとコーンのごまあえ | ごま 小麦 大豆 | | もやし とうもろこし | ごま さとう | しょうゆ | | | |
| 21 火 | ロールパン | 小麦 乳 | | | パン | | 584 |  |
| | 牛乳 | 乳 | 牛乳 | | | | | |
| | レバーいりメンチカツ | 豚肉 大豆 小麦 | ぶたにく おから レバー | たまねぎ にんにく | パンこ さとう こむぎこ 油 | 塩 しょうゆ こしょう | | |
| | ツナいりやさいソテー | 鶏肉 豚肉 | まぐろ | こまつな キャベツ | 油 | 塩 こしょう コンソメ | | |
| ポトフ | 豚肉 鶏肉 | ウインナー | たまねぎ にんじん だいこん パセリ | じゃがいも | チキンブイヨン コンソメ ワイン 塩 こしょう | | | |
| 22 水 | はんかngoはん | | | | こめ | | 583 | 旬の冬瓜をみそ汁に入れました。 |
| | 牛乳 | 乳 | 牛乳 | | | | | |
| | とりそぼろどんのぐ | 鶏肉 卵 小麦 大豆 | とりにく たまご | えだまめ しょうが | さとう 油 | しょうゆ みりん 塩 | | |
| | にらともやしのあえもの | ごま 小麦 大豆 | | にら にんじん もやし | さとう ごま | しょうゆ す | | |
| みだくさんじる | 豚肉 大豆 さば | ぶたにく あぶらあげ みそ | とうがん ごぼう はねぎ にんじん | こんにゃく | さばけずり にぼし | | | |
| アーモンドこざかな | アーモンド 小麦 大豆 ごま | いわし | | アーモンド さとう ごま | しょうゆ | | | |

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10,000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 7月29日(水) 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、関連図書紹介など
 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/1542195>



申込期限 7月1日(水)午後4時(期限厳守)

選定方法 抽選

※結果は当選者(定員に満たなかった場合を含む)のみ7月7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

パートタイム調理員を募集しています！

焼津市学校給食センターでは、パートタイム調理員を募集しています。応募に必要な資格は、特にありません。

勤務時間、賃金、仕事の内容等、詳細につきましては、問合せ先までお尋ねください。焼津市ホームページにも掲載しています。ご応募お待ちしております！

【問合せ先】焼津市教育委員会事務局 学校給食課管理担当
 電話 054-624-6660 FAX 054-624-7680