

令和6年7月分学校給食献立予定表(前半)

鹿児島大学教育学部附属小学校

日	曜	献立名	材料とその働き				エネルギー	たんぱく質	
			たんぱく質・無機質 からだをつくるもの	炭水化物・脂質 ねつやちからになるもの	ビタミン からだのちょうしをととのえるもの	調味料ほか	kcal	g	
★ はし	1	月	バターパン		パン			564	25.0
			牛乳	牛乳					
			ジュリアンスープ	ロースハム	じゃがいも	キャベツ たまねぎ にんじん パセリ	コンソメ うすくちしょうゆ 食塩 白こしょう		
			夏野菜のグラタン風 (パン粉炒め)	鶏肉 牛乳 白花豆 白いんげん豆 生クリーム	サラダ油	かぼちゃ たまねぎ トマト えだまめ コーン	ホワイトルウ 食塩 白こしょう		
★ はし	2	火	サマーカレー (麦ごはん)	鶏肉 だいず ヨーグルト 粉チーズ 脱脂粉乳	じゃがいも オリーブ油 米 麦	たまねぎ かぼちゃ にんじん なす ピーマン ズッキーニ りんご オクラ にんにく	カレールウ ケチャップ ウスターソース 白ワイン カレー粉	629	22.6
			牛乳	牛乳					
			コーンサラダ			キャベツ コーン きゅうり	青じそドレッシング		
			1食黒糖ビーンズ	大豆	黒砂糖				
★ はし	3	水	ビーフ巻き (ごはん・手巻きのり・牛肉炒め)	牛肉 のり	砂糖 ごま・ごま油 米	ごぼう いんげん にんじん	こいくちしょうゆ みりん 和風だし 一味とうがらし 食塩	517	21.6
			牛乳	牛乳					
			とうがんのみそ汁	厚揚げ 合わせみそ わかめ		とうがん もやし にんじん 葉ねぎ	かつお節(だし)		
★ はし	4	木	ミルクパン		パン			594	26.3
			牛乳	牛乳					
			タイピーエン	豚肉 うずら卵 いか かまぼこ	緑豆春雨 サラダ油 ごま油	キャベツ たまねぎ はくさい にんじん きぬさや きくらげ にんにく しょうが	うすくちしょうゆ 酒 コンソメ 食塩 白こしょう		
			ココアりんかけ なしゼリー	大豆 寒天	砂糖 でん粉 ぶどう糖 果糖	なし果汁	食塩 ビュアココア ゲル化剤 香料		
★ はし	5	金	さけそぼろごはん	さけ わかめ	砂糖 サラダ油 米	コーン えだまめ	かつお節調味料 食塩	585	24.5
			牛乳	牛乳					
			魚そうめん汁	魚そうめん(イトヨリ) うずら卵 豆腐 しらす干し	魚そうめん(コーンスターチ・砂糖 ・水あめ・植物油脂)	えのきたけ にんじん オクラ しいたけ	魚そうめん(食塩・みりん) うすくちしょうゆ 酒 食塩 かつお節(だし)		
			セタゼリー		ぶどう糖果糖液糖 砂糖	日向夏果汁	ゲル化剤 香料		
★ はし	8	月	ナン		ナン			651	33.9
			牛乳	牛乳					
			もずく入りかきたま汁	鶏卵 豆腐 もずく 鶏肉	でん粉	たまねぎ にんじん 葉ねぎ	うすくちしょうゆ 酒 食塩 かつお節(だし)		
			ビーンズドライカレー	牛肉 豚肉 だいず ひよこ豆 えんどう豆 赤いんげん豆	米粉 サラダ油 砂糖	たまねぎ にんじん ピーマン ブルーネ にんにく	ケチャップ こいくちしょうゆ カレー粉 ウスターソース 食塩		
★ はし	9	火	飲むヨーグルト	ヨーグルト				573	22.9
			ごはん		米				
			牛乳	牛乳					
			かぼちゃのみそ汁	豆腐合わせみそ		かぼちゃ たまねぎ にんじん もやし 葉ねぎ	かつお節(だし)		
★ はし	10	水	さばの生姜煮	さば	水あめ 砂糖	しょうが	しょうゆ 発酵調味料 酢 こんぶだし	554	25.2
			添え野菜			キャベツ	青じそドレッシング		
			ごはん		米				
			牛乳	牛乳					
★ はし	10	水	豚肉ととうがんのみそ煮	豚肉 厚揚げ うずら卵 みそ(合わせ・赤)	砂糖 サラダ油	とうがん にんじん 黒こんにゃく ごぼう れんこん いんげん しょうが	みりん 酒 うすくちしょうゆ		
			1食納豆	納豆					

※ 必ず、親子で食材について確認しましょう。特に、食物アレルギーのあるお子さんについては、毎日確認してください。

令和6年7月分学校給食献立予定表(後半)

鹿児島大学教育学部附属小学校

日	曜	献立名	材料とその働き				エネルギー kcal	たんぱく質 g	
			たんぱく質・無機質 からだをつくるもの	炭水化物・脂質 ねつやちからになるもの	ビタミン からだのちょうしをととのえるもの	調味料ほか			
★ はし	11	木	黒砂糖パン		パン		544	25.0	
			牛乳	牛乳					
			みそラーメン	豚肉 焼き豚 みそ(合わせ・赤)	中華めん ごま サラダ油	キャベツ たまねぎ にんじん コーン もやし 葉ねぎ にんにく しょうが			バイタン 中華だし 食塩 白こしょう
			蒸しぎょうざ	ぎょうざ(豚肉・鶏肉・大豆粉)	ぎょうざ(豚脂・でん粉・小麦粉・砂糖 ・植物油脂・ぶどう糖)	ぎょうざ(キャベツ・たまねぎ・にら・しょうが)			ぎょうざ(しょうゆ・食塩・香辛料・酢)
		ポイルキャベツ 1食たれ		キャベツ	しゅうまいのたれ				
★ はし	12	金	ごはん		米		546	20.0	
			牛乳	牛乳					
			ミートボールの酢豚風	ミートボール(牛肉・鶏肉・豚肉) うずら卵	ミートボール(パン粉・小麦たん白 ・でん粉・砂糖) じゃがいも 砂糖 でん粉 サラダ油	ミートボール(たまねぎ) たまねぎ にんじん たけのこ ピーマン 赤ピーマン しいたけ			ミートボール(しょうゆ・食塩・酵母エキス・香辛料) ケチャップ こいくちしょうゆ 黒酢 オイスターソース
		山形のだし	がごめ昆布		きゅうり なす えだまめ コーン	めんつゆ 和風だし			
★ はし	16	火	パエリア (サフランライス)	鶏肉 えび いか 貝柱	オリーブ油 米	たまねぎ にんじん エリンギ ピーマン(赤・緑)	白ワイン コンソメ うすくちしょうゆ 食塩 白こしょう	551	25.2
			牛乳	牛乳					
			ラビオリスープ	ラビオリ(鶏肉・豚肉・大豆たん白)	ラビオリ(小麦粉・パン粉・豚脂・砂糖) じゃがいも	ラビオリ(たまねぎ) たまねぎ にんじん コーン こまつな	ラビオリ(ポークエキス・食塩・香辛料) うすくちしょうゆ コンソメ 食塩 白こしょう		
			みかんジュース			みかんジュース			
★ はし	17	水	ごはん		米		600	28.5	
			牛乳	牛乳					
			中華風コーンスープ	鶏卵 豆腐 ベーコン	でん粉 ごま油	たまねぎ クリームコーン にんじん えのきたけ コーン			うすくちしょうゆ 酒 中華だし 食塩 白こしょう
			魚の四川風ソースかけ もやしとピーマンのソテー	さば	でん粉 米粉 なたね油 砂糖 サラダ油	たまねぎ しょうが にんにく もやし ピーマン			酢 こいくちしょうゆ とうぼんじゃん うすくちしょうゆ
★ はし	18	木	チーズパン		パン		569	26.7	
			牛乳	牛乳					
			かぼちゃのミートソース煮	牛肉 豚肉 だいず 粉チーズ	サラダ油	かぼちゃ たまねぎ しめじ えだまめ トマト にんにく			ケチャップ デミグラスソース トマトピューレー 赤ワイン ウスターソース うすくちしょうゆ 食塩 白こしょう
			フルーツミニバイキング			すいか メロン みかん ぶどう さくらんぼ パイン			
		1食ミニフィッシュ	いわし	砂糖		食塩			
★ はし	19	金	ビビンバ風ごはん	牛肉	ごま 砂糖 ごま油 米	だいこん だいずもやし ほうれんそう にんじん にんにく	うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ 酒 とうぼんじゃん 一味とうがらし	546	22.9
			牛乳	牛乳					
			わかめスープ	豆腐 うずら卵 わかめ	ごま	たまねぎ えのきたけ にんじん コーン	うすくちしょうゆ 酒 食塩 かつお節(だし)		
			レモンゼリー	寒天	異性化蔗糖 砂糖 水あめ ぶどう糖	レモン果汁	デキストリン 増粘多糖類 香料		

お知らせ

＜今月の行事＞
3日(水)
7日(日)
15日(月)
19日(金)

マイプロDay
(1年生・2年生・複式I組給食なし)
七夕
海の日
前期前半終了(給食あり)



＜はしをもってくる日＞

★の日は、「はし」をもってくる日です。
きれいにあらったはしを、わすれないようにもってきましょう。

3日 4日 5日 9日 10日 11日 12日 17日 19日



令和6年7月分平均栄養量

エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)
573	25.0