

令和6年7月分

学校給食予定献立表

四條畷市立学校給食センター

TEL072-876-8310

※「㊦」印は小学校、「㊧」印は中学校のみの献立になります。

月	火	水	木	金
1日 ごはん なつやさいの カレーライス ぶたミンチ かぼちゃ なす たまねぎ にんじん じゃがいも ズッキーニ しょうが ホールコーン にんにく こめのカレーウ トマトみずに しょうゆ しお ボークガラスープ あぶら みず 水 知ときゅうりの サラダ タコ きゅうり ツナ缶 たこ 蛸 かんきつ ドレッシング クラス1本	2日 スイーツポテト コッペパン ベーコンの ようふう ショルダーベーコン じゃがいも たまねぎ にんじん だいこん たまごだけ たわらさんこまつな バジル ボークガラスープ しろワイン しお こしょう あぶら みず 水 フルーツ ミックス れいとうみかんゼリー りんご缶 おうとう缶 パイン缶	3日 わかめごはん きざみこんぶの いために うどん とりこ あぶらあげ はくさい にんじん ちくわ こんにゃく さとう しょうゆ みりん あぶら みず 水 ごもくうどん きざみこんぶ ぶたにく にんじん ちくわ こんにゃく さとう しょうゆ みりん あぶら みず 水	4日 きりめいりコッペパン コーン ポタージュ とりこ ホールコーン クリームコーン じゃがいも にんじん・たまねぎ マッシュルーム・パセリ はいせんこむぎこ(ルウ) バター(ルウ) あぶら 油(ルウ) とりがらスープ ぎゅうにゅう・なまクリーム さとう・しお・こしょう あぶら みず 油・水 フランクフルト フランクフルト 1本 こまつな ソテー たわらさんこまつな ボンレスハム しお・こしょう あぶら 油 のむヨーグルト (アジミルク・プレーン) 1本 トマトケチャップ クラス1本	5日 ごはん あまのがわ スープ やきふた ちらしがまぼこ はるさめ たまねぎ とうがん にんじん たわらさんあおねぎ ボークガラスープ しお・こしょう しょうゆ・りょうりしゅ あぶら みず 油・水 ほしの コロッケ ほしのコロッケ 1コ ちゅうのう ソース 1袋 たなばたデザート (たなばたゼリー) 1コ *セタデザート(セタゼリー)・ レモンゼリーとぶどうゼリーの 二層ゼリーに、みかんゼリーの モチーフが乗っています。
8日 ごはん しょうゆ ラーメン ぶたにく にんじん たまねぎ はくさい あぶら 油 もやし たわらさんあおねぎ ちゅうかめん ラーメンスープ(しょうゆ) ボークガラスープ こしょう ごま油 みず 水 ツナサラダ ツナ缶 きゅうり キャベツ マヨネーズふう ドレッシング クラス1本	9日 アップルパイ コッペパン なつやさいの トマトに ミートボール たまねぎ じゃがいも にんじん なす ズッキーニ ホールコーン えだまめ にんにく トマトみずに トマトピューレ トマトケチャップ トマトソース ウスターソース・あかワイン さとう・しお・こしょう とりがらスープ あぶら みず 油・水 プレーン オムレツ プレーンオムレツ 1コ	10日 ごはん とうふと わかめの みそしる とうふ わかめ あぶらあげ にんじん じゃがいも だいこん えのきだけ たわらさんあおねぎ たわらさんあかみそ しろみそ カツオぶし あぶら みず 水 サバ スタミナづけ サバスタミナづけ 1切れ さば 鯖 チンゲンさいと ハムのいためもの たわらさんチンゲンサイ ボンレスハム さとう・しお しょうゆ あぶら 油	11日 こくとうコッペパン とうがんの クリーム シチュー ぶたにく とうがん たまねぎ にんじん しめじ マッシュルーム グリーンピース はいせんこむぎこ(ルウ) バター(ルウ) あぶら 油(ルウ) ボークガラスープ しお・こしょう ぎゅうにゅう・こなチーズ なまクリーム・しろワイン あぶら みず 油・水 フライドポテト (コンソメ) がら 皮つきカットポテト あぶら 油 コンソメ のむヨーグルト (アジ・プレーン) 1本	12日 ごはん なすと ぶたにくの みそいため なす ぶたにく たまねぎ さんどまめ たわらさんあかみそ さとう みりん しょうゆ あぶら 油 けんちんじる とりこ とうふ だいこん さんといも ごぼう にんじん こんにゃく あぶらあげ ほししいだけ たわらさんあおねぎ けずりぶし だしこんぶ しょうゆ しお みりん りょうりしゅ みず 水 あじつけのり 1袋
<学校給食センターからのお知らせ> *献立はやむを得ない事情により、変更する 場合があります。ご了承ください。 *現在週3日の米飯給食を実施し、 給食の半分以上の献立が、お箸の 使用に適した内容となっています。 お箸は各自で毎日ご持参ください。 令和6年度 2期分の給食費の 納付期限は、7月31日(水)です。 口座振替の方は、口座残高の確認を よろしくお願いいたします。	16日 パーカーパン じゃがいもの スープ じゃがいも とりこ たまねぎ にんじん たまごだけ ホールコーン たわらさんこまつな しょうゆ しお こしょう とりがらスープ あぶら みず 油・水 ボーク ミンチカツ ボークミンチカツ 1コ キャベツソテー キャベツ しお・こしょう あぶら 油 とんかつ ソース 1袋	17日 ごはん はっぼうさい ミニれいめん ぶたにく ほししいだけ にんじん はくさい たまねぎ うずらたまご えだまめ ボークガラスープ しょうゆ オイスターソース しお こしょう でんぷん あぶら みず 油・水 ちゅうかめん きゅうり ロースハム あぶら 油 れいめんつゆ 5入で1袋	18日 げんりょう ココアコッペパン ポモドーロ スパゲティ ウイナー にんじん たまねぎ キャベツ マッシュルーム スパゲティ オリーブ油 にんにく トマトみずに トマトソース トマトピューレ トマトケチャップ ウスターソース バジル しお こしょう ボークガラスープ れいとうさくらんぼゼリー アロエ おうとう缶 パイン缶 あぶら 油 コンソメ パイナップル	今月の飲みもの 7月 4日(木) の 飲むヨーグルト (アジミルク・プレーン) 7月 11日(木) の 飲むヨーグルト (ココア・プレーン) その他の日は、 牛乳がつかます。
し ば さんぶつ しやう 地場産物の使用について 今月は、四條畷市田原産の小松菜・青ねぎ・チンゲン菜・赤味噌を 使います。お米は四條畷産米(ヒノヒカリ)を使います。 小 松 菜: 2日(火)・4日(木)・16日(火) 赤 味 噌: 10日(水)・12日(金) 青 ね ぎ: 3日(水)・5日(金)・8日(月)・お 米: 全ての米飯給食の日 10日(水)・12日(金) チンゲン菜: 10日(水) ★よく味わって 地元の味を知りましょう★				
食物アレルギーをお持ちの方へ 食品メーカー・給食センター・ パン工場・米飯工場では、原材料として 使用していないにも関わらず、アレルギー 物質が微量混入してしまう可能性 (コンタミネーション)があります。 機械や器具の洗浄・消毒が適切に なされているため、コンタミネーションの 可能性ははるかに低いですが、心配な 食材があるときは、給食センターまで お問い合わせください。				
主な食材の産地について(5月21日～6月20日) 小松菜 大阪(四條畷) 青ねぎ 大阪(四條畷) 赤味噌 北海道 大豆 北海道・茨城 小松菜 熊本・青森 宮崎 しょうゆ 佐賀・高知 かつお 沖縄 じゃがいも 熊本・長崎 生薑 高知 しめじ 長野 エリンギ 熊本 人参 長崎・徳島 佐賀 玉ねぎ 兵庫 愛媛 佐賀 大阪 じゃがいも 愛知・福岡 ごぼう 千葉 白菜 千葉 長野 茨城 干菜 冷凍サイダー風味ゼリー 茨城・北海道 生ミンチ 北海道・栃木 豚肉 鹿児島 長崎 宮崎 静岡 岐阜 京都 金時豆 北海道 味付け海苔 佐賀・三重 愛知 ポークハンバーグ 岩手 青森 れんこんのせカレーミンチフライ 静岡 愛知 ほうれん草オムレツ 福岡 宮崎 キャベツ入り鶏つくね 兵庫 京都 広島 三重 鹿児島 イワシのおかか煮 千葉 *産地の詳細や7月分の未食献立は、ホームページに掲載しています。				
半夏生(7月1日) 7月1日(月)は、「半夏生」にちなんで献立として、 「タコときゅうりのサラダ」が出ます。半夏生とは、雑節の 1つで、節分やお彼岸といった季節の変わり目をあらわす 日になります。昔はこの日までに「田植えを終わらせる」と よい!といわれていました。関西では、稲の根がタコの足の ようにしっかりと根付き、稲穂が吸盤のように豊かに実り ますようにと祈って、タコを食べる風習があるそうです。				
七夕(7月7日) 七夕は7月7日の夜、天の川を挟んで離れ離れになった 織姫と彦星が、年に一度だけ会えることができるという 中国の伝説に基づいた星祭り行事です。 5日(金)の給食は、「七夕」にちなんで、大おかずの スープに星の形をしたかまぼこ・春雨で「天の川」を、 小おかずは星の形をしたコロッケ、デザートは夜空や 天の川をイメージしたゼリーで、容器のふたには、 かわいいイラストがデザインされています。 目で見て楽しい、食べておいしい七夕の行事食を 楽しみにしてくださいね。				