

7月予定献立表



2022年7月

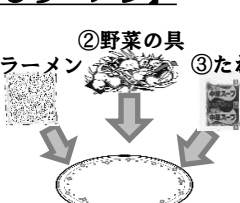
幕別町幕別学校給食センター

	月	火	水	木	金	
	●7月7日 七夕【そうめん汁】  「笹の節句」や「星まつり」といい、古代中国では小麦粉で作った「索餅(さくべい)」を食べて無病息災を願いました。現在はそうめんを食べて麦の収穫祝いをするでもあります。		主 食：穀類を中心にした献立 主 菜：肉・魚・卵・豆のメインのおかず 副 菜：野菜のおかずや果物、デザート 汁 物：みそ汁やスープなどの献立 飲み物：牛乳やオレンジジュースなど ※材料の都合で、献立の一部を変更する場合があります。 ※献立に含まれるアレルギーの詳細については、学校より配布される「アレルギーを使用した献立表」をご確認ください。必要な場合は学校にお問い合わせください。		【1日】 牛乳 黒糖パン ベーコンスープ ケチャップ肉だんご(1人2こ) マカロニサラダ	
主食 汁物 主菜 副菜	●夏の食べ物 トマト・きゅうり・枝豆・梅・すいか・とうもろこし(コーン)  体を冷ましたり、水分をとることができ、暑い夏をのりきるためにはとてもよい食べ物です。				黒糖パン じゃがいも 豚ベーコン 玉ねぎ コーン 菜種油 鶏肉 玉ねぎ 大豆 ラード にんにく 生姜 トマト 菜種油 マカロニ キャベツ きゅうり ポークハム	
	【4日】 牛乳 ごはん みそ汁 豆腐のそぼろあん包み もやしのごま酢和え	【5日】 牛乳 カレーうどん ハッシュポテト ヨーグルト	【6日】 牛乳 中華ちらし丼 (ごはん) きのこの中華スープ すいかゼリー	【7日】 牛乳 わかめごはん そうめん汁 ポテトコロッケ (ソースボトル) なめたけおかか和え	【8日】 牛乳 コッペパン コーンクリームシチュー チキンのトマト煮 コールスローサラダ	
主食 汁物 主菜 副菜	ごはん 大根 人参 なめこ 長ねぎ 玉ねぎ 人参 枝豆 豆腐 たらすり身 豆腐 卵白 鶏肉 椎茸 もやし ほうれん草 砂糖 ごま ごま油	うどん 豚肉 小松菜 玉ねぎ 人参 白菜 油揚げ トマト 菜種油 米粉 じゃがいも 玉ねぎ 米粉 菜種油 脱脂粉乳 クリーム ゼラチン 寒天	ごはん えのき茸 しめじ 小松菜 豚ベーコン 豚肉 かまぼこ 玉ねぎ 人参 白菜 もやし きくらげ 菜種油 砂糖 生姜 にんにく でん粉 すいか果汁	ごはん わかめ そうめん なると 人参 たけのこ 長ねぎ じゃがいも 玉ねぎ 鶏肉 豚肉 ラード 小麦粉 パン粉 菜種油 人参 白菜 えのき茸 かつお節	コッペパン じゃがいも 玉ねぎ 人参 コーン 菜種油 白いんげん豆 豆乳 米粉 鶏肉 人参 豚肉 大豆 金時豆 手拭豆 玉ねぎ トマト にんにく 砂糖 赤ワイン オリーブ油 キャベツ きゅうり	
	【11日】 牛乳 ごはん いもだんごのみそ汁 磯華たまごやき 和風ごぼうサラダ 味つけのり	【12日】 牛乳 スパゲティポロネーゼ (スパゲティ) コブサラダ (中のみ) 骨太チーズ	【13日】 牛乳 トマトミートカレーライス (麦入りごはん) フルーツミックス	【14日】 牛乳 ごはん 実だくさん汁 あじフライ (ソースボトル) せんキャベツ	【15日】 牛乳 かぼちゃパン フォースープ タンドリーチキンソテー ポテトコーンサラダ	
主食 汁物 主菜 副菜	ごはん いもちろ 鶏肉 大根 人参 こんにゃく 菜種油 鶏卵 人参 生姜 青のり ごぼう ごま ごま油 きゅうり コーンのり	スパゲティ オリーブ油 豚ひき肉 鶏ひき肉 玉ねぎ 人参 トマト にんにく 赤ワイン オリーブ油 砂糖 寒天 鶏肉 真大豆 青大豆 金時豆 手こ豆 きゅうり レタス チーズ	ごはん 大麦 豚ひき肉 鶏ひき肉 じゃがいも 玉ねぎ 人参 トマト 菜種油 にんにく 白いんげん豆 米粉 黄桃缶詰 バイン缶詰 マスカットゼリー	ごはん 大麦 豆腐 じゃがいも わかめ 大根 玉ねぎ 人参 あじ パン粉 小麦粉 菜種油 キャベツ きゅうり	かぼちゃパン ビーフン なら 人参 もやし 鶏肉 玉ねぎ ビーマン トマト 寒天 砂糖 じゃがいも きゅうり コーン	
	【19日】 牛乳 冷やしラーメン (冷やしラーメンスープ) チーズちくわ磯辺揚げ ととやき		【20日】 牛乳 ごはん みそ汁 豚ごぼう炒め 梅和え	【21日】 牛乳 チキンカレーライス (麦入りごはん) クリームソーダミックスゼリー	【22日】 牛乳 ブランパン マンハッタンクラムチャウダー ハンバーグ (ケチャップボトル) コーンサラダ	
主食 汁物 主菜 副菜	こまめに水分補給 		ごはん 人参 油揚げ 長ねぎ 豚肉 もやし きゅうり 眞パプリカ 人参 砂糖 米油 ごま油 スケトワタラすり身 チーズ でん粉 ラード 生姜 小麦粉 あおさ かぼちゃパウダー 菜種油 小麦粉 卵 ココア 全粉乳 生クリーム	ごはん 人参 油揚げ 長ねぎ 豚肉 ごぼう 白いんげん こんにゃく 生姜 砂糖 菜種油 ほうれん草 もやし 梅 赤しそ	ごはん 大麦 鶏肉 じゃがいも 玉ねぎ 人参 白いんげん豆 菜種油 トマト にんにく 米粉 鶏肉 玉ねぎ ラード 大豆 豚肉 トマト にんにく 生姜 ミルクゼリー サイダー風ゼリー ナタデココ	ブランパン あさり じゃがいも 人参 玉ねぎ トマト 菜種油 白いんげん豆 豆乳 米粉 鶏肉 玉ねぎ ラード 大豆 豚肉 トマト にんにく 生姜 コーン レタス

●7月19日(火)【冷やしラーメン】


- ① ラーメンをお皿に出す。
- ② 野菜の具をのせる。
- ③ たれをかけて、ラーメンと具を混ぜ合わせて食べる。

※野菜の具を先にお皿に盛って配ってもよいです。



食中毒予防

なまざかな なまにく
生魚や生肉の扱い注意



できるだけ早く食べる

肉の生焼け注意!

