



7月分予定献立表

登別市学校給食センター（令和7年）

七夕献立

月			火			水			木			金		
献立名		材料名	献立名		材料名	献立名		材料名	献立名		材料名	献立名		材料名
<はしマークについて> はしマークの日は、はしを使ったほうがよいおかずがある時につけています。はしをもってきてください。 ※年間・月間使用食材等一覧表は、給食センターのホームページをご覧ください。 ■ 年間使用食品一覧表 ○ 月間調味料一覧表 ▽の加工品は別紙分析表 こちらから見るができます→			1 (袋入り) うどん	小 521Kcal 中 625Kcal	2 ごはん	小 610Kcal 中 710Kcal	3 スライスパン	小 602Kcal 中 633Kcal	4 ごはん	小 671Kcal 中 825Kcal				
			五目うどん	鶏肉 冷凍刻み揚げ■ 人参 長ねぎ 焼き竹輪半月スライス■ 混合削り節■ だし昆布■ みりん■ 薄口醤油■ 濃口醤油■	豚汁	豚肉 冷凍豆腐■ つきこんにやく▽ ダイスじゃがいも■ 玉ねぎ 長ねぎ 人参 笹がきごぼう しょうが■ 削り節■ 混合削り節■ だし昆布■ 味噌■	ミネストローネ	人参 しめじ水煮■ 玉ねぎ トマトダイス■ さやいんげん■ ダイスじゃが芋■ ベーコン(豚肉・大豆)▽ 天日塩■ チキンコンソメ■ にんにく■ パセリ■ マカロニ(小麦)▽ こしょう白■ スープストック■	つみれ汁	いわしと豆腐のボール(小麦・大豆・魚介類)▽ 笹がきごぼう 長ねぎ 人参 大根 しいたけスライス■ 味噌■ 削り節■ だし昆布■ 混合削り節■				
			肉だんご【2個】	鶏肉 玉ねぎ 豚脂 粒状植物性たん白(大豆) パン粉(小麦) 粉末状植物性たん白(大豆) ぶどう糖 食塩 香辛料 揚げ油(大豆) 加工デンプン ドロマイト キシロース 調味料(アミノ酸) 還元水あめ しょうゆ 砂糖 穀物酢 トマトケチャップ	さんまのレモン醤油煮	さんま 砂糖 みりん しょう油(大豆・小麦) レモン果汁 米でん粉 香辛料	アンサンブルエッグ	鶏卵 フライドポテト たまねぎ プロセスチーズ(乳) ベーコン(卵・乳・豚肉) 牛乳 砂糖 でん粉 植物油 食酢(米) 食塩 酵母エキス	星のコロッケ	じゃがいも 玉葱 鶏肉 豚肉 砂糖 豚脂(豚肉) 乾燥マッシュポテト 食塩 香辛料 酵母エキス パン粉(小麦) 小麦粉(小麦) コーンフラワー デキストリン 植物油脂 還元水あめ でん粉 調味料(無機塩) 揚げ油				
								いちごジャム	食物繊維 いちご 砂糖	七夕ゼリー	レモン汁 ぶどう果汁 うんしゅうみかん果汁 砂糖 ぶどう糖果糖液糖 ぶどう糖 水あめ 粉末油脂 寒天			
7 ごはん	小 655Kcal 中 759Kcal	8 (袋入り) ラーメン	小 583Kcal 中 686Kcal	9 ごはん	小 714Kcal 中 845Kcal	10 背割りコッペ	小 619Kcal 中 721Kcal	11 ごはん	小 600Kcal 中 739Kcal					
鶏団子の味噌汁			味噌ラーメン	ポークカレー			オニオンスープ			水ぎょうざスープ				
いわしのみぞれ煮			肉シュウマイ【小学校2個】 【中学校3個】	マカロニサラダ			ウインナー			チキンみそカツ				
いわし 大根 蕪粉 醤油(小麦・大豆) 魚エキス(さば) 発酵調味料 砂糖 醸造酢 昆布だし			豚肉 たまねぎ パン粉(小麦粉) でん粉 しょうがペースト 砂糖 食塩 酵母エキス ポークエキス 香辛料 小麦粉 還元水あめ	マカロニ(小麦)ドレッシング (小麦・卵・乳・大豆) にんじん 粉末水あめ 砂糖 食塩 醸造酢 食用植物油脂 増粘剤(加工デンプン・増粘多糖類) 調味料(アミノ酸) 酵素(大豆) 香辛料抽出物			豚肉 豚脂肪 糖類(水あめ、ぶどう糖、砂糖) 食塩 香辛料 調味料(アミノ酸)			鶏肉 味噌(大豆) 食塩 たんばく加水分解物(豚肉) パン粉(小麦・大豆) 小麦粉 みそ(大豆) 米粉 でんぷん 粉末状植物性たんばく(大豆) 香辛料 植物油脂(大豆) 揚げ油				
							小袋ケチャップがつきます！							
							</							



7月分予定献立表

登別市学校給食センター(令和6年)

和食の日

月			火			水			木			金																													
献立名			材料名			献立名			材料名			献立名			材料名																										
14	ごはん		小 598Kcal	中 709Kcal		15	(袋入り) うどん		小 537Kcal	中 653Kcal		16	ごはん		小 646Kcal	中 773Kcal		17		小 583Kcal	中 709Kcal		18	ごはん		小 682Kcal	中 807Kcal														
じゃがいもと わかめの味噌汁			ダイスじゃが芋■ わかめ■ 人参 冷凍刻み揚げ■ 長ねぎ 削り節■ だし昆布■ 混合削り節■ 味噌■			鶏肉 笹がきごぼう 玉ねぎ 人参 冷凍刻み揚げ■ 長ねぎ 和風カレーだし■ 濃口醤油■ 澱粉■			冷凍豆腐■ 豚挽肉 さやいんげん■ 長ねぎ しょうが■ にんにく■ 味噌■ 濃口醤油■ 甜麺醤■ 清酒■ オイスターソース■ 上白糖■ 澱粉■ 豆板醤■ 清湯スープ■ ごま油			ベーグル			小麦粉 砂糖 小麦グルテン (小麦) ショートニング 食塩 モルト イースト			どさんこ汁 ^{じる}			豚肉 ダイスじゃが芋■ もやし オニオンズライス■ 人参 スイートコーン しょうが■ にんにく■ バター■ 味噌■ ごま油 だし昆布■ 削り節■ 混合削り節■ 一味唐辛子																				
しょうが や 生姜焼き			豚肉 醤油(小麦・大豆) しょうがペースト みりん 清酒 砂糖 ソテーオニオン みそ(大豆) ニンニクペースト レモン濃縮果汁 粉末状混合調味料(小麦・大 豆・鶏肉) たん白加水分解物(豚肉) 調味料(アミノ酸)			じゃがいも ドレッシング(大 豆・小麦・卵・乳) 人参 玉葱 砂糖 マスタード(りんご) 食塩 酵素(大豆) 食品素材(鮭) 調味料(アミノ酸)			春雨 小松菜 赤ピーマン たけのこ水煮 植物油脂(ごま 大豆) 人参 醤油(小麦 大豆) 牛肉 砂糖 オイスターソー ス コチュジャン(小麦) チキンエキス(鶏肉) ごま 食塩 ポークエキス(豚肉) 酵母エキス調味料(小麦 大 豆)ガーリックペースト(大豆) 魚介エキス 酵母エキス 黒こしょう			シチュー			ベーコン(大豆・豚肉)▽ 玉ねぎ 人参 ダイスじゃが芋▽ スープストック■ チキンコン ソメ■ 牛乳 脱脂粉乳■ ベシャメルソースフレーク■ ハイメイズホワイต์ソース■ 天日塩■ こしょう白■			ぶりカツ			ぶり パン粉(小麦・大豆) バター粉(小麦・大豆) 醤油(大豆・小麦) みりん 砂糖 しょうが 小麦粉 揚げ油																				
21	うみ ひ 海の日		22	(袋入り) ラーメン		小 682Kcal	中 750Kcal	23	ごはん	小 676Kcal	中 776Kcal	24	コッペパン	小 585Kcal	中 701Kcal	＜お知らせ＞ ※牛乳は毎日つきます。乳アレルギーの場合・・・牛乳の代わりに緑茶がつきます。 ※デザートの一部は、代替品を用意します。 ※材料名横の（ ）内にアレルギー物質を表記していますが、 原材料名と同じ名称の場合は省略していま す。 ※めん類の同一製造ラインにおいて、卵・そ ば・大豆・ごまを含んだ食品を扱っています。 ※骨なし魚は使用していません。（魚には骨 があります。） ※都合により、献立が一部変更になることが ありますので、ご了承ください。 〈7月の平均栄養価〉 <table><tr><th></th><th>エネルギー</th><th>蛋白質</th><th>脂質</th><th>塩分</th></tr><tr><th>(単位)</th><th>(kcal)</th><th>(g)</th><th>(g)</th><th>(g)</th></tr><tr><td>小学校</td><td>621</td><td>26.3</td><td>19.7</td><td>2.6</td></tr><tr><td>中学校</td><td>731</td><td>30.6</td><td>22.2</td><td>3.0</td></tr></table>							エネルギー	蛋白質	脂質	塩分	(単位)	(kcal)	(g)	(g)	(g)	小学校	621	26.3	19.7	2.6	中学校	731	30.6	22.2	3.0
	エネルギー	蛋白質	脂質	塩分																																					
(単位)	(kcal)	(g)	(g)	(g)																																					
小学校	621	26.3	19.7	2.6																																					
中学校	731	30.6	22.2	3.0																																					
			ちゃんぽん			豚肉 うずら卵■ 蒲鉾スライ ス(小麦・大豆・卵)▽ キャベ ツ 人参 長ねぎ もやし きくらげスライス■ にんにく ■ スープストック■ 清酒■ しょうが■ 豚骨ラーメン■			ガパオライス			豚肉 豆ミンチプラス■ 玉ねぎ 彩り野菜ミックス (ズッキーニ 黄ピーマン 赤 ピーマン 玉ねぎ 人参)▽ オイスターソース■ ガパオライスの素(小麦・大豆)○			白菜と肉団子の スープ ^{はくさい にく だんご}			安心ミートボール(鶏肉・豚 肉・大豆)▽ 人参 長ねぎ 白菜 干しいたけスライス■ 緑豆春雨■ にんにく■ 塩ラーメン■ 濃口醤油■ しょうが■ 清酒■ みりん■ こしょう白■ ごま油																							
2 飢餓を ゼロに  3 すべての人に 健康と福祉を 			ねぎたま焼き ^や			鶏卵 かつおだし(小麦) ねぎ 還元水あめ でん粉(ばれいしょ・とうもろこし) 砂糖 食酢(りんご) 食塩 酵母エキス 植物油(菜種・とう もろこし・大豆)			めだま や 目玉焼き			鶏肉 トマトケチャップ 玉ねぎ 砂糖 白ワイン おろしりんご(りんご) 食塩 たんぱく加水分解物 (大豆) 豆板醤(小麦・大豆) 酵母エキス オニオンパウダー ナツメッグパウダー デキストリン パン粉(小麦) 粒状植物性蛋白(大豆) 醤油(小麦・大豆) 小麦粉 ぶどう糖 大豆粉(大豆) 植物油脂 なたね油 バーム油 澱粉 おろしにんにく こしょう																													
(代替) お米で ガトーショコラ ^{だい がえ こめ}			レモンカスター ドタルト			小麦粉 マーガリン 砂糖 鶏卵 食塩 発酵乳 加糖卵黄(卵) 植物油脂 麦芽糖 水あめ 砂糖 ぶどう糖 加糖練乳(乳) 香料(乳) 砂糖 レモン果汁			りんごゼリー			りんご果汁(りんご) ぶどう糖 果糖 水あめ グラニュー糖 難消化性デキストリン																													