



# 2024年 7月 学校給食献立表 ☆夏の食事について知ろう!

高取町立学校給食センター(幼稚園・小学校)

日	献立名	牛乳	赤の仲間 血や肉になる	黄の仲間 熱や力の元になる	緑の仲間 体の調子を整える
1月	ごはん てまきのり(小のみ)	○	牛乳,手巻きのみ	精白米	
	こんぶのつくだに		昆布のつくだ煮		
	ひじきいりたまごやき		豚ひき肉,干ひじき,チーズ,鶏卵	米油	にんじん
	きゅうきゅうこんさいじる(備蓄品)			てんぷん,さつまいも	玉ねぎ,にんじん,ごぼう,とうもろこし,大根,干しいたけ
2火	コッペパン	○	牛乳	コッペパン	
	ゴーヤチャンプル		ベーコン,炒り卵,かつお節	米油	にがうり,にんじん,たまねぎ,しょうが
	おきなわそばふう(ぶたにくきのせる)		豚肉,かまぼこ,だしパック	中華めん,砂糖	にんじん,もやし,青ねぎ
	パインかんづめ				パインアップル缶詰
3水	ごはん(どんぶり)	○	牛乳	精白米	
	スタミナどん		豚肉	砂糖,ごま,てん粉,米油,ごま油	にんにく,しょうが,たけのこ,もやし,にんじん,にら,たまねぎ
	ほうれんそうのおひたし		かつお節	白すりごま,砂糖	ほうれん草,にんじん
	きざみたくあん		学給スティックチーズ		きざみたくあん
4木	コッペパン	○	牛乳	コッペパン	
	わかどりのハーブやき		若鶏ハーフ 漬け		
	ゆでブロッコリー(マヨネーズこぶくる)			マヨネーズ小袋	ブロッコリー
	レタスのスープ		ベーコン,カットワカメ		レタス,たまねぎ,にんじん,えのきたけ,青ねぎ
5金	たなばたこんだて	○			
	ごはん		牛乳	精白米	
	ちくわのいそべあげ		竹輪,あおのり	天ぷら粉,米油	
	たなばたじる		鶏肉,かまぼこ,油揚げ,だしパック	そうめん	にんじん,オクラ,たまねぎ
8月	あじつけのり たなばたゼリー		味付けのり	七夕ゼリー	
	ごはん(カレーざら)	○	牛乳	精白米	
	なつやさいカレー		豚ひき肉	じゃがいも,米油	玉ねぎ,人参,かぼちゃ,なす,トマト,赤ピーマン,りんごビュレ
	フルーツしらたま			米粉団子	みかん缶詰,パインアップル缶詰,黄桃缶詰
ふくじんづけ こざかな(小)	小魚小袋			福神漬	
9火	コッペパン	○	牛乳	コッペパン	
	スティックバーグケbabふう		スティックバーグケbab風	米油,砂糖	
	やさいたっぷりスープ		ベーコン		かぼちゃ,にんじん,小松菜,干しいたけ,たまねぎ
	フルーツムース			フルーツムース	
10水	むぎごはん	○	牛乳	精白米,精麦	
	ぶたじゃが		豚肉	じゃがいも,砂糖,米油	にんじん,たまねぎ,いんげん
	はくさいのごまあえ			白いりごま,白すりごま,砂糖	白菜,にんじん
	きざみたくあん はちみつだいず(小)		奈良のはちみつ大豆		きざみたくあん
11木	コッペパン	○	牛乳	コッペパン	
	しろみざかなのマヨネーズやき		たら切り身,ピザチーズ	卵不使用マヨネーズタイプ	たまねぎ,にんじん
	コンソメスープ		ベーコン	じゃがいも	キャベツ,たまねぎ,にんじん
	いちごジャム			いちごジャム	
12金	ごはん ふりかけ	○	牛乳 ふりかけ	精白米	
	イカこうみフライ		いか香味フライ	米油	
	きゅうりのすのもの		ちりめんじゃこ,カットワカメ	白いりごま,白すりごま,砂糖	きゅうり
	だいこんのみそしる		油揚げ,みそ,だしパック		大根,にんじん,青ねぎ
16火	セルフツナサンド ミルメークココア	○	牛乳	コッペパン,ミルメークココア	
	(ツナサラダをはさみましよう)		マグロ水煮	卵不使用マヨネーズタイプ	たまねぎ,キャベツ,きゅうり
	もずくスープ		豚肉,もずく,豆腐		にんじん,たまねぎ,えのきたけ
	マフィン			お米deマフィン	
17水	ごはん	○	牛乳	精白米	
	カレーコロッケ		カレーコロッケ	米油	
	ブロッコリーサラダ		マグロ水煮	和風ドレッシング ごましようゆ	ブロッコリー,にんじん,コーン
	豆腐とじゃがいものみそ汁		豆腐,油揚げ,みそ,だしパック	じゃがいも	にんじん,たまねぎ,青ねぎ

☆奈良県でつくられた食材(白米,卵,小松菜,奈良のはちみつ大豆)

☆高取町の食材(みそ,青ねぎ)※材料の都合により献立を変更する場合があります。