



令和8年度7月 学校給食予定献立表

※ 給食には、毎日「牛乳（2群）」がつきます。

時津町学校給食公社第2調理場

日	曜	献立	主 な 働 き と 材 料 名						栄養価	
			体をつくるもとになる		体の調子を整えるもとになる		エネルギーのもとになる		エネルギー	たんぱく質
			1群	2群	3群	4群	5群	6群		
1	水	給食なし								
2	木	ごはん					こめ			
		みそけんちん汁	とりにく とうふ みそ		にんじん	ごぼう だいこん こんにゃく ふかねぎ		油		
		ホキの塩麹焼き	ホキ							
		ゆで枝豆				えだまめ				
3	金	ナン					ナン			
		ポテトスープ	ベーコン		にんじん パセリ	たまねぎ	じゃがいも	油		
		夏野菜ドライカレー	ぶたにく		トマト パプリカ	たまねぎ なす えだまめ にんにく しょうが		バター		
		フルーツムース					フルーツムース			
6	月	ごはん					こめ			
		とうもろこしスープ	ベーコン		にんじん ほうれんそう	たまねぎ とうもろこし もやし キャベツ	でん粉			
		レモンステーキ風炒め物	ぎゅうにく		アスパラガス	たまねぎ にんにく レモン	さとう	バター		
7	火	ごはん					こめ			
		そうめん汁	とりにく はんぺん		オクラ	しいたけ	そうめん			
		星のコロッケ					星のコロッケ	油		
		野菜炒め			にんじん	キャベツ たまねぎ		油 ごま油		
		セタゼリー					セタゼリー			
8	水	鳴北中なし								
9	木	ごはん					こめ			
		チンゲンサイと豆腐のスープ	とりにく とうふ		チンゲンサイ	しいたけ				
		アジみりん干し	アジみりんぼし							
		野菜のもみ漬け			にんじん	キャベツ きゅうり		ごま		
10	金	ガバオライス（麦ごはん）					こめ むぎ			
		ガバオライスの具	とりにく		パプリカ ピーマン パセリ	たまねぎ なす にんにく レモン	さとう	ごま油		
		目玉焼き風オムレツ	目玉焼き風オムレツ							
		ワンタンスープ	ぶたにく		にんじん はねぎ	たまねぎ キャベツ しょうが しいたけ	ワンタン			
13	月	ごはん					こめ			
		春雨スープ	ぶたにく		にんじん はねぎ	たまねぎ しいたけ	はるさめ	油		
		ユーリンチー	とりにく			しょうが ふかねぎ	こむぎこ でん粉 さとう	ごま油 油		
		きゅうりの中華和え				きゅうり	さとう	ごま油 ごま		
14	火	ごはん					こめ			
		冬瓜のみそ汁	油揚げ 麦みそ	わかめ	はねぎ	とうがん たまねぎ				
		さんまかぼすレモン煮	さんまかぼすレモン煮							
		カラフルきんぴら	ぶたにく		にんじん パプリカ	ごぼう えだまめ	さとう	油 ごま		
15	水	小型黒砂糖パン					黒砂糖パン			
		なすとひき肉のスパゲッティ	ぎゅうにく ぶたにく	粉チーズ	にんじん ピーマン トマト	なす たまねぎ まいだけ にんにく	スパゲッティ	オリーブオイル		
		フルーツポンチ				おうとう みかん パイナップル りんご	きよほうゼリー			
16	木	ビビンバ（麦ごはん）					こめ むぎ			
		ビビンバの具	ぎゅうにく		ほうれんそう にんじん	たまねぎ もやし にんにく	さとう	ごま油 油		
		わかめスープ	とうふ とりにく	わかめ		えのきたけ ふかねぎ		ごま ごま油		
		冷凍みかん				れいとうみかん				

*献立の食材は、天候等により変更になる場合がございますのでご了承ください。

