



平成26年度7月中学校給食予定献立表

三島市立錦田学校給食共同調理場

日	献 立 名	主に体の組織をつくる 食 品 群	主に体の調子を整える 食 品 群	主にエネルギーになる 食 品 群	エネルギー (kcal) たんぱく質 (g)
1 (火)	ご飯(麦)・牛乳	☆牛乳		☆精白米・麦	
	魚の味噌ソース和え	さわら・みそ		でん粉	食物油・ごま
	おひたし		☆小松菜	キャベツ・ホールコーン缶	
	すまし汁	豆腐・かまぼこ	☆葉葱	えのき茸	
	ゆかりふりかけ		ゆかり		
2 (水)	すいか		☆すいか		
	ご飯(麦)・牛乳	☆牛乳		☆精白米・麦	
	がんもの煮付け	がんもどき			
	じゃがいもととうがんの煮物	鶏肉	人参 さやいんげん	とうがん・干し椎茸 ☆じゃがいも	741kcal 27.6g
	なすと卵のみそ汁	鶏卵・油揚げ・みそ	わかめ	☆葉葱	なす
3 (木)	あさりの佃煮	あさり			
	ご飯(麦)・牛乳	☆牛乳		☆精白米・麦	
	いかの中華炒め	いか・みそ	さやいんげん・人参	玉葱・筍缶・☆しめじ	でん粉
	ふどう豆	大豆	昆布		食物油・ごま油
	ワンタンスープ	豚肉	生わかめ	人参・☆小松菜	キヤベツ・もやし・玉葱 ワンタンの皮
4 (金)	ミニトマト		☆ミニトマト		
	元気丼(麦)・牛乳	豚肉・鶏卵		☆精白米・麦	
	じゃがいもとしめじのみそ汁	油揚げ・みそ	☆葉葱	☆しめじ	食物油 じゃがいも
	ふどうゼリー		粉寒天	ぶどう缶・ぶどうジュース	
	【七夕献立】				
7 (月)	コーンピラフ(麦)・牛乳	☆牛乳	コーン	☆精白米・麦	
	星のコロッケ	豚肉・鶏肉		玉葱	じゃがいも・パン粉 揚げ油
	牛肉と金時豆の煮込み	牛肉・金時豆	トマト・さやいんげん	玉葱・☆しめじ	バター
	そうめん汁	鶏卵・かまぼこ 湯葉	人参・☆葉葱	玉葱・干し椎茸	そうめん
	七夕ゼリー			パイン缶・みかん缶	ゼリーの素
8 (火)	ご飯(麦)・牛乳	☆牛乳		☆精白米・麦	
	ししゃもの南蛮漬け	ししゃも	根深葱		食物油
	かぼちゃのそぼろ煮	豚肉・鶏肉	かぼちゃ・人参	玉葱・グリンピース	でん粉
	キャベツとあさりのみそ汁	あさり・油揚げ・みそ	わかめ	☆小松菜	食物油
	果物			キャベツ 果物	
9 (水)	ソフトめん・牛乳	☆牛乳		ソフトめん	
	カレーソース	豚肉・鶏肉	脱脂粉乳・チーズ	人参・パセリ	じゃがいも・カレールウ 食物油
	ぎょうざ	豚肉		玉葱	小麦粉
	ゴーヤチャンプル	豆腐・豚肉・鶏卵		キャベツ	
	果物			ゴーヤ 果物	食物油
10 (木)	ご飯(麦)・牛乳	☆牛乳		☆精白米・麦	
	魚の夏野菜ソース	さけ	トマト・ビーマン ☆トマトソース	玉葱・なす・ズッキーニ	でん粉 食物油 オリーブ油
	とうもろこし			とうもろこし	
	三島馬鈴薯のポトフ	豚肉	人参	玉葱・とうがん	☆じゃがいも ごま
	わかめふりかけ	ポークウィンナー			
11 (金)	わかめふりかけ	わかめ			
	ご飯(麦)・牛乳	☆牛乳		☆精白米・麦	
	ポテトの卵焼き(ソース)	鶏卵・むきえび 豚肉・ペーコン	☆牛乳	かぼちゃ	じゃがいも 食物油
	野菜のピーナッツ和え			玉葱	
	豚汁	豆腐・豚肉・みそ		☆小松菜・人参 人参・葉葱	ピーナッツ じゃがいも・こんにゃく

☆ 県内産の食材

日	献 立 名	主に体の組織をつくる 食 品 群	主に体の調子を整える 食 品 群	主にエネルギーになる 食 品 群	エネルギー (kcal) たんぱく質 (g)	
14 (月)	豚キムチ丼(麦)・牛乳	豚肉 ☆牛乳	ピーマン 人参・にら	白菜キムチ・玉葱 根深葱	☆精白米・麦 食物油 ごま油	822kcal 32.1g
	わかめスープ	かまぼこ わかめ	☆小松菜	キャベツ・筍缶・もやし	ごま・ごま油	
	好み豆	白いんげん豆・きな粉			でん粉 食物油	
	果物			果物		
15 (火)	ご飯(麦)・牛乳	☆牛乳			☆精白米・麦	775kcal 33.9g
	さばの香味焼き	さば	にら		ごま・ごま油	
	ひじきの炒め煮	大豆・さつま揚げ	ひじき	人参	枝豆	
	けんちん汁	鶏肉・豆腐		人参・☆葉葱	ごぼう・大根	
	かつおふりかけ	かつお			こんにゃく・でん粉 じゃがいも	
16 (水)	マーポーなす丼(麦)・牛乳	鶏肉・豚肉・みそ ☆牛乳	☆葉葱	なす・玉葱・筍缶 干し椎茸	☆精白米・麦 でん粉 食物油	858kcal 31.0g
	中華コーンスープ	豆腐・鶏卵	☆小松菜	クリームコーン缶 ホールコーン・☆しめじ	でん粉	
	アーモンドフィッシュ	小魚				
	牛乳かん	☆牛乳・粉寒天		パイン缶・みかん缶	アーモンド	
17 (木)	食パン・牛乳	☆牛乳			パン	881kcal 29.4g
	メキシカンポークソテー	豚肉 チーズ 脱脂粉乳	人参 ☆トマトソース	玉葱・マッシュルーム ☆しめじ・グリンピース	じゃがいも ☆小麦粉	
	フルーツカクテル			パイン缶・みかん缶 りんご缶・もも缶・メロン		
	【ふるさと給食の日】					
18 (金)	わかめご飯(麦)・牛乳	☆牛乳・わかめ			☆精白米・麦	822kcal 24.0g
	さつまいもコロッケ				☆さつまいも	
	蒸しキャベツ(ソース)			キャベツ	食物油	
	切り昆布のピリ辛煮	まぐろ油漬け まぐろ水煮	昆布	人参 干し椎茸	ごま油 ごま	
	かきたまみそ汁	豆腐・鶏卵・みそ		☆葉葱・人参 玉葱		
	発酵乳		発酵乳			
	中華丼(麦)・牛乳	豚肉・いか ☆牛乳	人参	玉葱・干し椎茸・キャベツ ☆しめじ・グリンピース もやし・筍缶	☆精白米・麦 でん粉 食物油 ごま油	
22 (火)	とうがんと油揚げのみそ汁	油揚げ・みそ	わかめ ☆小松菜	とうがん		757kcal 39.0g
	枝豆			枝豆		
	雪見大福	鶏卵	調製粉乳			
	ご飯(麦)・牛乳	☆牛乳			☆精白米・麦	
23 (水)	夏野菜カレー	豚肉	脱脂粉乳 チーズ	かぼちゃ トマト・人参	じゃがいも カレールウ	807kcal 23.6g
	福神漬け				福神漬け	
	フレンチサラダ				キャベツ・きゅうり レタス・ホールコーン缶	
	すいか				☆すいか	

【お知らせ】

☆ 県内産の食材

◆ 今月の給食回数は、16回の予定です。

◎ 7月の旬の食材の紹介 (給食使用分) ◎

さやいんげん・枝豆・かぼちゃ・きゅうり・とうがん
ズッキーニ・とうもろこし・トマト・なす・ゴーヤ
にんにく・すいか・メロン

学校給食で使用しているしめじは、三島市川原ヶ谷地区の長谷川健一さん、
葉葱とじゃがいもは小沢地区の遠藤芳明さんの畑で栽培されたものです。トマトソースは、三島ときめき連絡協議会トマトグループの皆さんのが栽培されたトマトを加工したものを使っています。すいかは、函南町の甘くて美味しい「平井のすいか」を使用します。

今月使用するじゃがいもは、「三島ばれいしょ」と呼ばれ、箱根西麓の山間地で栽培されたものです。10日に使用する三島ばれいしょは、JA教育活動成事業により無償提供していただきます。

地元で収穫された野菜を沢山食べましょう。

