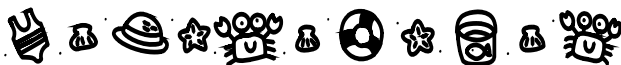


# 7月分予定献立表(Aコース)

(給食回数13回)



久喜市教育委員会  
全農食品久喜事業所

平成29年度

日付 (曜日)	こんだて 献立			血・肉・骨となるもの (あか)	熱や力となるもの (きいろ)	体の調子を整えるもの (みどり)	熱量(Kcal) たんぱく質(g)		
	主食	飲物	おかず				小学生	中学生	
3日 (月)	◆こぎつねごはん	牛乳	キスの天ぷら(しょうゆ) 肉じゃが もずくのみそ汁	牛乳、鶏肉、油揚げ、キス 豚肉	米、油、三温糖、小麦粉、でん粉 じゃが芋、油、三温糖	人参、枝豆 人参、玉ねぎ、こんにやく、いんげん えのき茸、人参、チンゲン菜、ねぎ	657 25.0	802 32.5	
4日 (火)	ツイストパン	牛乳	チーズオムレツ ラタトゥイユ コンソメスープ	牛乳、卵、鶏肉、チーズ 豚肉	パン、でん粉、砂糖、油 油、三温糖 でん粉	にんにく、なす、ズッキーニ、ピーマン、パプリカ、玉ねぎ、トマト キャベツ、もやし、コーン、人参、チンゲン菜、椎茸	622 23.4	889 30.5	
5日 (水)	ゆでうどん	牛乳	五目京風うどん ★シーフードかまぼこの鉄板焼き 荳わかめの煮つけ	牛乳、鶏肉、かまぼこ、油揚げ、わかめ たら、いか、えび 荳わかめ	うどん、油、三温糖 でん粉 油、三温糖	にんじん、ねぎ、しいたけ、えのき茸 こんにやく、にんじん、れんこん	642 27.4	840 31.1	
6日 (木)	ごはん	牛乳	星型コロッケ(ソース) 野菜炒め 七タ汁 七タゼリー	牛乳、鶏肉、豚肉 豚肉 鶏肉、豆腐、なると	米、じゃが芋、油、パン粉、小麦粉、砂糖 油 そうめん、七タゼリー、ふりかけ	玉ねぎ 人参、キャベツ、もやし、ピーマン 生姜、オクラ、人参、ほうれん草、椎茸、みつば	679 23.2	822 28.6	
7日 (金)	麦ごはん	牛乳	さばの味噌だれ ★五目きんぴら えのきとわかめのみそ汁	牛乳、さば、みそ 豚肉 わかめ、油揚げ、みそ	米、麦、でん粉、三温糖 ごま油、三温糖、ごま	生姜 ごぼう、人参、れんこん、こんにやく、枝豆、 えのき茸、玉ねぎ、小松菜、ねぎ	672 27.5	837 27.6	
10日 (月)	ごはん	牛乳	えびシウマイ 中華丼 ★切干大根サラダ(中華ドレッシング)	牛乳、たら、えび 豚肉、イカ、うずら卵 昆布	米、油、エビ油、でん粉、砂糖 油、ごま油、でん粉、三温糖 ドレッシング	生姜、筍、椎茸、人参、白菜、玉ねぎ、チンゲン菜 切干大根、コーン、キャベツ、もやし、人参	655 23.5	793 32.5	
11日 (火)	バーガーパン	コーヒー 牛乳	鶏肉のホワイトソース カラフルサラダ(イタリアンドレッシング) 冬瓜と豆腐のスープ	コーヒー牛乳、鶏肉、脱脂粉乳 豆腐	パン、バター、ホワイトルウ ドレッシング ごま油	マッシュルーム、人参、玉ねぎ キャベツ、きゅうり、人参、枝豆、パプリカ(赤・黄) 冬瓜、筍、人参、チンゲン菜、ねぎ、椎茸	620 25.9	799 32.3	
12日 (水)	中華めん	牛乳	酸辣湯麺(サンラータンメン) 煮たまご サラダ(塩ドレッシング) 冷凍みかん	牛乳、豚肉、豆腐 卵 わかめ	中華めん、油、ごま油、ラー油、でん粉 三温糖 ドレッシング	生姜、にんにく、玉ねぎ、筍、人参、ねぎ、チンゲン菜、しめじ、椎茸 キャベツ、もやし、小松菜、人参、みかん	671 28.5	857 28.3	
13日 (木)	ごはん	牛乳	魯肉飯(ルーローファン) サラダ(棒々鶏ドレッシング) 担仔麵(ダンザイメン)	牛乳、豚肉 豚肉、えび	米、油、三温糖 ドレッシング ピーマン、三温糖、ごま油	にんにく、生姜、玉ねぎ、人参、筍、ねぎ 大根、キャベツ、きゅうり、パプリカ(赤)、小松菜 人参、もやし、絹さや、ねぎ、にら、椎茸	630 25.3	800 32.6	
14日 (金)	ごはん	牛乳	夏野菜カレー ★たこナゲット サラダ(和風玉ねぎドレッシング)	牛乳、豚肉、脱脂粉乳 いか、たこ、たら	米、じゃが芋、カレールウ 油、小麦粉、でん粉 ドレッシング	にんにく、生姜、人参、玉ねぎ、トマト、なす、かぼちゃ、りんご もやし、キャベツ、きゅうり、小松菜、人参	692 23.8	840 32.8	
17日 (月)	海の日								
18日 (火)	ドックパン	牛乳	フランクフルトの鉄板焼き(ケチャップ) 海藻サラダ(青じそドレッシング) ミネストローネ	牛乳、豚肉 わかめ、昆布 ベーコン	パン、砂糖 春雨、ドレッシング じゃが芋、三温糖、油	キャベツ、もやし、人参、きゅうり セロリ、にんにく、人参、玉ねぎ、トマト、パセリ	730 26.4	844 31.8	
19日 (水)	ごはん	牛乳	さんまの甘露煮 豚肉と里芋のうま煮 わかめと豆腐のみそ汁 はちみつレモンゼリー	牛乳、さんま 豚肉 豆腐、油揚げ、わかめ、みそ	米、砂糖、でん粉 里芋、油、三温糖 ゼリー	生姜 こんにやく、筍、人参、枝豆、椎茸 玉ねぎ、ねぎ、人参、小松菜	687 24.7	852 30.1	
20日 (木)	ごはん	牛乳	太刀魚のフライ(ソース) ゴーヤチャンプルー みそ汁 アーモンドフィッシュ	牛乳、太刀魚 豚肉、豆腐 みそ、煮干し	米、小麦粉、パン粉、油 バター、三温糖 アーモンド、ごま	にがうり、もやし、人参 大根、玉ねぎ、ごぼう、人参、しめじ、ねぎ	692 27.4	846 30.4	
							7月平均栄養摂取量	665 25.5	831 30.8

○印は「久喜市内統一メニュー」です  
 ○6日【行事食(七夕献立)】 ○4日【教科関連献立(小学2年 生活科 夏野菜いっぱい)】  
 ○7日【教科関連献立(小学6年生 保健 病気の予防)】

◆印は「新メニュー」です  
 ★印は「カミカミ献立」です

# 8月分予定献立表(Aコース)

(給食回数4回)

8月 28日 (月)	ごはん	牛乳	ハンバーグのデミグラスソース ポテトサラダ(マヨネーズ) ベーコンと野菜のスープ	牛乳、鶏肉、豚肉、脱脂粉乳 ハム ベーコン	米、油、パン粉、砂糖 じゃが芋、マヨネーズ	生姜、玉ねぎ、マッシュルーム、トマト 人参、きゅうり、コーン キャベツ、人参、セロリ、ほうれん草	704 24.6	916 32.5	
8月 29日 (火)	黒パン	牛乳	ツナとコーンのグラタン サラダ(和風玉ねぎドレッシング) コンソメスープ 冷凍みかん	牛乳、ツナ、脱脂粉乳、チーズ	パン、マカロニ、ホワイトルウ、生クリーム ドレッシング	玉ねぎ、コーン、マッシュルーム キャベツ、きゅうり、小松菜、人参 人参、玉ねぎ、もやし、椎茸、チンゲン菜、ピーマン、みかん	704 22.8	914 30.9	
9月 30日 (水)	ソフトめん	牛乳	ポロネーゼ 野菜コロッケ こんにやくサラダ(青じそドレッシング)	牛乳、豚肉、脱脂粉乳	ソフトめん、油、三温糖、でん粉 じゃが芋、パン粉、小麦粉、油、米粉 ドレッシング	にんにく、玉ねぎ、ピーマン、にんじん、パプリカ、トマト 玉ねぎ こんにやく、キャベツ、人参、きゅうり、もやし	734 25.8	880 32.0	
8月 31日 (木)	ごはん	牛乳	八宝菜 切干大根サラダ(中華ドレッシング) 冷奴(しょうゆ)	牛乳、豚肉、うずら卵、なると 豆腐	三温糖、ごま油、でん粉 ドレッシング	生姜、筍、椎茸、きくらげ、ピーマン、玉ねぎ、人参、もやし、白菜 切干大根、キャベツ、小松菜、人参	646 25.5	805 30.7	
							8月平均栄養摂取量	697 24.7	879 31.5

平成29年度 学校給食使用食材の産地 (久喜地区)

7月 予定		7月 予定		7月 予定		7月 予定		7月 予定		
食材	産地	食材	産地	食材	産地	食材	産地	食材	産地	
主食	米	埼玉(久喜市産米)	きす	ミャンマー、タイ	さといも	宮崎	チンゲンサイ	茨城	冷凍みかん	愛知
	パン	埼玉、アメリカ、カナダ	さんま	岩手	玉ねぎ	北海道	とうがん	愛媛	マッシュルーム	茨城
	麺	埼玉、アメリカ、カナダ	太刀魚	セネガル	小松菜	埼玉、茨城	なす	埼玉	えのき	埼玉
牛乳	牛乳	埼玉、栃木、北海道など	厚削り	静岡	インゲン	北海道	にら	茨城	しめじ	長野
	埼玉県産の原乳が不足した場合に他県から補填 しています。 原乳については、各都道府県が検査し安全確 認をおこなっています。	魚介類	煮干し	千葉、茨城	枝豆	インドネシア	トマト	茨城	わかめ	韓国
		かつお削り	静岡	オクラ	沖縄	セロリ	長野	コーン	北海道	切干大根
卵	卵	新潟、富山、愛知他	さば	ノルウェー	キャベツ	茨城	にがうり	鹿児島	ほししいたけ	宮崎、大分
	肉類	豚肉	きゅうり	埼玉	青森類	キャベツ	茨城	はくさい	茨城、長野	
		鶏肉	千葉、青森、群馬	きぬぎ	久喜	青森	青森	れんこん	徳島、茨城	
魚介類	イカ	青森、岩手、宮城、 鹿児島、宮崎、千葉	かぼちゃ	久喜	しよが	鹿児島、高知	パセリ	茨城		
	むきえび	ベトナム、インド	にんじん	茨城	にんにく	青森	パプリカ	韓国、ニュージーランド		
			洗いごぼう	茨城	ズッキーニ	群馬	ほうれんそう	茨城		

※諸般の事情により、材料や献立を変更する場合があります