



令和6年7月分 学校給食献立予定表



身の回りをきれいにし食事しよう

日 曜	献立名	赤：主に体の組織をつくる		緑：主に体の調子を整える		黄：主にエネルギーになる		献立に含まれるアレルギー表示 (28品目)	エネルギー (kcal) たんぱく質 (g)
		1群 (たんぱく質)	2群 (カルシウム)	3群 (カロテン)	4群 (ビタミン)	5群 (炭水化物)	6群 (脂質)		
		魚・肉・卵 豆・豆製品	牛乳・乳製品 骨ごと食べる小魚 海そう	緑黄色野菜	その他の野菜 果物・きのこ	米・パン・めん いも・砂糖	油脂 種実		
1 月	ご飯					【米】			843
	牛乳		【牛乳】					乳	
	◆☆とり肉のカラフルいため	とり肉・大豆			エリンギ・ズッキーニ	でんぷん・米粉 じゃがいも 青えんどう 赤いんげんまめ ひよこまめ・はちみつ	油	豚肉 大豆 りんご	
	オニオンスープ	ベーコン		にんじん・ブロッコリー	たまねぎ		油	豚肉 大豆 牛肉	
2 火	ご飯					【米】			809
	牛乳		【牛乳】					乳	
	ハンバーグのおろしがけ	ぶた肉・とり肉			たまねぎ・だいこん	でんぷん・砂糖	ラード・油	豚肉 鶏肉 大豆	
	かぼちゃのみそ汁	【豆腐】・油揚げ ミックスみそ		かぼちゃ・にんじん	たまねぎ・【ねぎ】			大豆	
	＊冷凍パイナップル				パイナップル				30.0
3 水	ご飯					【米】			751
	牛乳		【牛乳】					乳	
	☆あじの南蛮漬け	あじ			ねぎ	でん粉・砂糖	油		
	◎いんげんのごま和え			さやいんげん		砂糖	ごま	ごま	
	とうがん汁	【豆腐】・かまぼこ		にんじん・葉ねぎ	とうがん・干しいたけ			大豆	33.0
4 木	ご飯					【米】			753
	牛乳		【牛乳】					乳	
	☆えだまめコロッケ				えだまめ・たまねぎ	じゃがいも・砂糖 パン粉・小麦粉 でん粉	油	大豆 小麦	
	◎オクラのおかか和え	かつお節		オクラ		砂糖			
	セレクト ＊シークワーサータルト	七タ汁	とり肉・魚めん・かまぼこ	にんじん・葉ねぎ	えのきだけ・はくさい		油	鶏肉	24.4
5 金	ご飯					【米】			788
	牛乳		【牛乳】					乳	
	中華そばろ丼の具	ぶた肉・高野豆腐		にんじん・ほうれんそう	しょうが・とうもろこし にんにく	砂糖	ごま油・油	豚肉 大豆	
	ビーフンスープ	ベーコン		にんじん・葉ねぎ	はくさい・干しいたけ	ビーフン・でん粉	油	豚肉 大豆	
	ココアパウダー					砂糖		大豆	26.6
8 月	ご飯					【米】			882
	牛乳		【牛乳】					乳	
	☆ミンチカツ	ぶた肉			たまねぎ	パン粉・小麦粉 砂糖・でん粉	油	豚肉 小麦 大豆	
	トマトと卵のコンソメスープ	ベーコン・【卵】		にんじん・【トマト】 パセリ	たまねぎ	でん粉	油	豚肉 大豆 卵	
	＊シークワーサータルト	豆乳・大豆粉			シークワーサー	砂糖・米粉・水あめ	油	大豆	26.8
	＊メロンクリームソーダ風ゼリー				メロン	砂糖		大豆	
9 火	クロスロールパン					クロスロールパン		小麦 乳 大豆	819
	牛乳		【牛乳】					乳	
	フランクフルトのトマト ソースがけ	ぶた肉		赤ピーマン・にんじん 【トマト】	ズッキーニ・黄ピーマン たまねぎ	砂糖・でん粉	油	豚肉 りんご	
	白いんげんまめとコーンの クリームスープ	とり肉・豆乳		にんじん・パセリ	たまねぎ・とうもろこし	白いんげんまめ ホワイトルーフ	油	鶏肉 大豆	
	小魚		かたくちいわし			砂糖			32.8
10 水	ご飯					【米】			795
	牛乳		【牛乳】					乳	
	☆ほきと大豆の甘がらめ	ほき・【大豆】		さやいんげん		でん粉・砂糖	油	大豆	
	ちゃんこ汁	とり肉・焼き豆腐	寒天	にんじん・こまつな	はくさい・えのきだけ 干しいたけ		油	鶏肉 大豆	
11 木	ご飯					【米】			799
	牛乳		【牛乳】					乳	
	照り焼きチキン	とり肉			しょうが	砂糖・でんぷん	油	鶏肉	
	ポイルキャベツ				キャベツ				
	（マヨネーズ風調味料）						マヨネーズ風調味料	大豆	32.4
	かみなり汁	【豆腐】		にんじん・ほうれんそう	だいこん・えのきだけ こんにゃく・干しいたけ	でん粉	ごま油	大豆	
12 金	麦ご飯					【米】・大麦			793
	牛乳		【牛乳】					乳	
	ポークカレー	ぶた肉		にんじん・【トマト】	たまねぎ	じゃがいも カレールーフ	油	豚肉 小麦 大豆 りんご バナナ	
	レモンゼリー和え				ナタデココ・パイナップル もも			もも	
	（レモンゼリー）				レモン	砂糖			20.1
16 火	ご飯					【米】			814
	牛乳		【牛乳】					乳	
	さばの梅照り焼き	さば・かつお節		しそ	梅	砂糖・でん粉	油	さば りんご	
	◎じゅうろくさぎとひじき のささみ和え	ささみフレーク	ひじき	じゅうろくさぎ にんじん		砂糖	ごま	ごま 鶏肉 大豆 ゼラチン	
	豆乳みそ汁	ぶた肉・【豆腐】・白みそ 豆乳		にんじん・葉ねぎ	だいこん・えのきだけ	さといも	油	豚肉 大豆	37.1



令和6年7月分 学校給食献立予定表



身の回りをきれいにし食事しよう

日	曜	献立名	赤：主に体の組織をつくる		緑：主に体の調子を整える		黄：主にエネルギーになる		献立に含まれるアレルギー表示 (28品目)	エネルギー (kcal)
			1群(たんぱく質)	2群(カルシウム)	3群(カロテン)	4群(ビタミン)	5群(炭水化物)	6群(脂質)		
			魚・肉・卵 豆・豆製品	牛乳・乳製品 骨ごと食べる小魚 海そう	緑黄色野菜	その他の野菜 果物・きのこ	米・パン・めん いも・砂糖	油脂 種実		
17	水	中華めん					【中華めん】		小麦	
		牛乳		【牛乳】					乳	756
		塩ラーメン(汁)	ぶた肉・なると		にんじん・葉ねぎ	もやし・キャベツ・とうもろこし		油	豚肉 鶏肉	
		☆春巻	ぶた肉		にんじん・にら	キャベツ・もやし・エリンギ	でん粉・砂糖 小麦粉・水あめ	ごま油・油	豚肉 小麦	30.2
		◎きゅうりとツナの中華和え	まぐろフレーク			きゅうり		ドレッシング	大豆 小麦 鶏肉 豚肉	
18	木	ご飯					【米】			
		牛乳		【牛乳】					乳	787
		肉じゃが	牛肉		にんじん・さやいんげん	こんにゃく・たまねぎ	じゃがいも・砂糖	油	牛肉	
		キャベツ入りつくね	とり肉・かつお節			キャベツ・しょうが	でん粉・砂糖	ラード・油	鶏肉 豚肉	
		◎骨太和え		ちりめんじゃこ	こまつな	もやし	砂糖			27.3
		味付けのり		【のり】			砂糖			

- ＊ 印の冷凍パインアップル、シークワサータルトの空袋、メロンクリームソーダ風ゼリーの空容器・スプーンは業者が回収します。
○ サラダは、生野菜ではなく、すべてゆでて使用します。
○ 【 】 の食品は愛知県産のものを使用しています。(天候などにより、産地が変わることがあります。)
○ 献立名に() で記載されている調味料は、小袋タイプです。
○ ◎印はセンターでドレッシングなどで和えてあります。
○ ☆印はセンターで揚げて調理してあります。
○ ◆印は浅野小学校の児童が考えた応募献立です。
○ 1日、2日、3日、5日、10日、11日、16日、18日のおかずには、調味料にえび・かに・くるみ・小麦・卵・乳を含むことがあります。食材にはこれらのアレルギーとそば・落花生を含んでいません。



一宮市では、学校給食課のウェブページに「好評献立」を掲載しています。
ご家庭でも給食の味を再現してみてください。



2学期から、調理場がひとつ増えます！



◆調理場別対象校の紹介

●南部学校給食共同調理場 (一宮市北小淵寺山南100)

【小学校】

丹陽小学校 丹陽西小学校 丹陽南小学校
大和東小学校 大和西小学校 萩原小学校
中島小学校 千秋小学校 千秋南小学校
大和南小学校 千秋東小学校

【中学校】

丹陽中学校 大和中学校 萩原中学校
千秋中学校 大和南中学校

●北部学校給食共同調理場 (一宮市浅井町江森森前8)

【小学校】

神山小学校 大志小学校 向山小学校
西成小学校 瀬部小学校 赤見小学校
浅野小学校 富士小学校 末広小学校
西成東小学校

【中学校】

中部中学校 南部中学校 西成中学校
西成東部中学校

●東浅井給食センター (一宮市浅井町東浅井大島1540-1)

【小学校】

宮西小学校 貴船小学校 葉栗小学校
浅井南小学校 浅井北小学校 北方小学校
今伊勢小学校 奥小学校 今伊勢西小学校
葉栗北小学校 浅井中小学校

【中学校】

北部中学校 葉栗中学校 浅井中学校
北方中学校 今伊勢中学校 奥中学校

◆献立が、小学校・中学校で同一になり、学校給食献立予定表が変わります！(一部中学校のみ実施メニューあり)

毎月19日は「食育の日」です。 食について、家族でも話し合ってみましょう！			令和●年○月分 学校給食献立予定表			準備や後片付けをきちんとしよう		
日	曜	献立名	赤：主に体の組織をつくる		緑：主に体の調子を整える	黄：主にエネルギーになる		アレルギー表示 (28品目)
			1群(たんぱく質)	2群(カルシウム)		5群(炭水化物)	6群(脂質)	
			魚・肉・卵 豆・豆製品	牛乳・乳製品 骨ごと食べる小魚 海そう		米・パン・めん いも・砂糖	油脂 種実	
◇	◎	小麦入り米粉ロールパン						
		牛乳						
		ポロニアステーキ	とり肉・ぶた肉					
		◎ブロッコリーのドレッシング和え						
		ミネストローネ						
		(中) * ヨーグルト			ヨーグルト			
◇	◎	ご飯						
		牛乳			【ぎゅうにゅう】			
		☆かき揚げの竜田揚げ	かき揚げ・みそ					
		◆◎アスパラガスのささみ和え	ささみフレーク					
		キャベツのみそ汁	【とうろ】・あぶらあげ ミックスみそ					
◇	◎	中華めん						
		牛乳			【ぎゅうにゅう】			
		とん骨ラーメン(汁)	がたにく					
		☆揚げギョーザ(小2・中3)	がたにく					
		◎切干しだいごんの中華和え	まぐろフレーク					

①献立名を漢字(ふりがなつき)、食品目をひらがなで表記します。

②中学校のみ実施するメニューは、メニュー名の前に(中)を記載します。

③栄養価は、小学校(中学年量)と中学校を並列で表記します。

④毎日、「主食、牛乳、主菜、副菜、汁物等」で提供します。

※これまで掲載されていたメニューごとのアレルギーについては、食物アレルギー有症児童生徒に配付する詳細献立表に記載します。