

新型コロナウイルス感染症の拡大防止のため小・中学校が臨時休業になる場合、学校給食も中止となります。

7月分予定献立表(Aコース)

(給食回数14回)



久喜市教育委員会
全農食品久喜事業所

日付 (曜日)	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	飲料	おかず				小学生	中学生
1日 (木)	ごはん	牛乳	新ごぼうとちくわの甘辛揚げ 新じゃが芋のそぼろ煮 大根とわかめのみそ汁	牛乳、ちくわ 鶏肉 わかめ、油揚げ、みそ	米、でん粉、油、三温糖、ごま油、じゃが芋、三温糖	ごぼう にんじん、玉ねぎ、こんにやく、枝豆 大根、えのきだけ、長ねぎ	674 24.6	860 29.3
2日 (金)	ごはん	牛乳	ポークチャップ かぼちゃのサラダ(マヨネーズ) ABCスープ	牛乳、豚肉 鶏肉	米、小麦粉、油 じゃが芋、マヨネーズ(卵不使用) マカロニ、油	玉ねぎ、りんご、トマト かぼちゃ、枝豆、とうもろこし セロリ、玉ねぎ、しめじ、キャベツ、にんじん、ほうれん草	651 27.0	822 31.0
5日 (月)	ごはん 【行事食・七夕献立】	牛乳	星型コロッケ(ソース) テンジャオロース 七夕汁 七夕デザート	牛乳、鶏肉、豚肉 豚肉 鶏肉、豆腐、かまぼこ	米、油、じゃが芋、砂糖、パン粉、小麦粉 油、三温糖、でん粉、ごま油 そうめん、油、麩、七夕デザート	玉ねぎ 生姜、筍、ピーマン、にんじん 生姜、にんじん、小松菜、椎茸、長ねぎ	723 26.1	907 31.5
6日 (火)	こどもパン 【教科関連献立】	ジュニア プレーン	タンドリーチキン ラタトゥイユ オクラ入りスープ	ジュア、鶏肉、ヨーグルト ウインナー	こどもパン、三温糖 オリーブ油、三温糖 じゃが芋	生姜、にんにく、トマト にんにく、なす、ズッキーニ、ピーマン、黄パプリカ、玉ねぎ、トマト にんじん、玉ねぎ、キャベツ、とうもろこし、ほうれん草、椎茸、オクラ	595 28.9	789 33.0
7日 (水)	中華めん	牛乳	サンラータンメン 味付け煮たまご 中>ヨーグルト 大根サラダ(パンパンジードレッシング)	牛乳、豚肉、豆腐 卵、中>ヨーグルト	中華めん、油、ごま油、でん粉 三温糖 ドレッシング	にんにく、生姜、玉ねぎ、にんじん、筍、きくらげ、椎茸、しめじ、長ねぎ、チンゲン菜 大根、キャベツ、にんじん、きゅうり	617 27.8	806 34.8
8日 (木)	ごはん 【太田小リクエスト】	牛乳	6年2組 バランス給食 さけの塩焼き キムタクごはんの具 豚汁	牛乳、さけ 豚肉、昆布 豚肉、豆腐、みそ	米 油、三温糖、ごま油、ごま油、じゃが芋	白菜、玉ねぎ、大根、にんじん、にら、りんご、にんにく、椎茸、長ねぎ ごぼう、こんにやく、にんじん、大根、長ねぎ	632 29.0	815 35.3
9日 (金)	ごはん 【昭和52年の給食】	牛乳	すき焼き風煮物 野菜のごまドレとえ(ごまドレッシング) 冷凍みかん	牛乳、牛肉、豆腐	米、油、麩、三温糖 ドレッシング	こんにやく、玉ねぎ、白菜、長ねぎ、椎茸 キャベツ、にんじん、もやし、ほうれん草、枝豆 みかん	645 24.4	817 29.3
12日 (月)	ごはん 【かみかみ献立】	牛乳	夏野菜カレー ★こんにやくサラダ(イタリアンドレッシング) フルーツポンチ	牛乳、鶏肉 昆布、わかめ、ふのり、赤桜草、茎わかめ 豆乳	米、油、じゃが芋、カレールー ドレッシング	ズッキーニ、なす、かぼちゃ、生姜、にんにく、玉ねぎ、にんじん、トマト、りんご こんにやく、キャベツ、にんじん、小松菜 みかん、パイナップル、黄桃、レモン、ぶどう	707 23.2	900 27.6
13日 (火)	食パン 【ロシア料理】 いちごジャム	牛乳	ピロシキ オリヴィエサラダ(コーンクリームドレッシング) ポルシチ	牛乳、豚肉 鶏肉 豚肉	食パン、小麦粉、砂糖、パン粉、油 じゃが芋、ドレッシング 油、三温糖、いちごジャム	玉ねぎ、キャベツ、生姜 にんじん、枝豆、とうもろこし にんにく、ビート、にんじん、玉ねぎ、キャベツ、トマト、パセリ	788 23.4	986 27.7
14日 (水)	ソフトめん	牛乳	豚キムチめん たこナゲット(トマトケチャップ) 野菜のナムル(韓国ナムルドレッシング)	牛乳、豚肉、みそ たこ、いか、太刀魚 茎わかめ	ソフトめん、油、三温糖、ごま油、ごま砂糖、小麦粉、でん粉、油 ドレッシング	にんにく、生姜、玉ねぎ、大根、にんじん、筍、長ねぎ、しめじ、椎茸、白菜、にら、りんご トマト にんじん、もやし、キャベツ、ほうれん草、きゅうり	658 27.7	800 32.3
15日 (木)	ごはん	牛乳	カンパチの照り焼き ひじきの煮物 田舎汁	牛乳、カンパチ 鶏肉、ひじき、油揚げ ちくわ、みそ	米、砂糖 油、三温糖 油、里芋	にんじん、れんこん、こんにやく、いんげん ごぼう、にんじん、大根、小松菜、長ねぎ	617 27.4	787 30.9
16日 (金)	ごはん 【納豆の日】 彩の国納豆	牛乳	笹かまぼこの石垣揚げ 磯香和え(刻みのり・しょうゆ) なすと冬瓜のみそ汁 シュームース	牛乳、笹かまぼこ のり 油揚げ、みそ、納豆	米、天ぷら粉、ごま、油 油、シュームース	にんじん、もやし、キャベツ、小松菜 なす、冬瓜、えのきだけ、玉ねぎ、長ねぎ	734 28.0	903 31.1
19日 (月)	ごはん	牛乳	豚肉のしょうが焼き かぶと糸かまぼこの和え物(和風玉ねぎドレッシング) なめこのみそ汁	牛乳、豚肉 かまぼこ 豆腐、わかめ、みそ	米、油、三温糖 ドレッシング	生姜、にんじん、玉ねぎ、長ねぎ かぶ、にんじん、キャベツ、小松菜 なめこ、大根、長ねぎ	641 29.9	822 35.9
20日 (火)	ごはん	牛乳	かにしゅうまい 春雨サラダ(塩ドレッシング) マーボー豆腐	牛乳、たら、カニ わかめ 豆腐、豚肉、みそ	米、砂糖、でん粉、小麦粉 春雨、ドレッシング 油、三温糖、ごま油、でん粉	玉ねぎ にんじん、もやし、キャベツ、きゅうり 生姜、にんにく、にんじん、筍、玉ねぎ、長ねぎ、椎茸、トマト	638 24.8	852 30.7

○印は「久喜市内統一メニュー」です。

○ 5日【行事食(七夕献立)】

○ 6日【教科関連献立(小学2年生・国語 夏がいっぱい)】

○ 12日【かみかみ献立】

★印は「かみかみ献立」です

7月平均栄養摂取量

666
26.6

848
31.5

「中>〇〇」は、中学生のみ提供の献立になります。

献立表には、使用する食材全てが記載されているわけではありません。

詳細が必要な方には、申請書の提出をお願いしております。

令和3年度 学校給食用食材の産地 (久喜地区)

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(久喜産米)	カンパチ	鹿児島	小松菜	埼玉	パセリ	茨城	筍	愛媛、福岡
	パン	埼玉、アメリカ他	鮭	北海道	大根	茨城	パプリカ	韓国、ニュージーランド	メンマ	ベトナム
	麺	埼玉、アメリカ他	たこ	日本	チンゲン菜	茨城	ピーマン	茨城	みかん	愛媛
牛乳	牛乳	埼玉、北海道他	じゃがいも	久喜	セロリ	長野	ビート	北海道	れんこん	茨城
	埼玉県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。		長ねぎ	久喜	トマト	岩手	もやし	栃木	えのきだけ	埼玉
			きゅうり	久喜	里芋	千葉	メークイン	北海道	しめじ	長野
			玉ねぎ	久喜	にら	茨城	いんげん	北海道	なめこ	長野
卵	卵	青森、新潟	かぼちゃ	久喜、北海道	かぶ	千葉	枝豆	インドネシア	切干大根	宮崎
肉類	豚肉	茨城、千葉	キャベツ	久喜、茨城	オクラ	鹿児島	生姜	高知、鹿児島	しいたけ	大分、宮崎
	鶏肉	宮崎、鹿児島	にんじん	茨城	冬瓜	愛媛	にんにく	青森	きくらげ	熊本
魚介類	煮干し	九州	なす	千葉	ズッキーニ	群馬	とうもろこし	北海道	ひじき	韓国
	厚削り節	静岡	ごぼう	茨城	白菜	長野	ほうれん草	茨城	わかめ	韓国

※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