



7月学校給食予定献立表(中学校・Aコース)



令和6年度

多摩市立学校給食センター南野調理所

日	曜日	主食	牛乳	献立名	主にエネルギーになる	主に体をつくる	主に体の調子を整える	エネルギー kcal	たんぱく質 g
1	月	タルトタタン トースト		ポトフ グラタン風クリーム煮	 パン パター 砂糖 油 じゃが芋 オリーブオイル 小麦粉 マカロニ	牛乳 豚肉 ベーコン 生クリーム チーズ	りんご 玉ねぎ 人参 セロリー キャベツ いんげん コーン	721	26.7
2	火	ご飯		なめこの味噌汁 いわしフライ(卓上ソース) ごま和え	米 小麦粉 パン粉 油 こんにゃく 砂糖 ごま	牛乳 味噌 いわし ひじき	大根 なめこ 長ねぎ 小松菜 人参 キャベツ もやし いんげん	751	24.6
3	水	ご飯 (佃煮)		味噌ちゃんご汁 焼き鳥風	 米 ごま 砂糖 油 澱粉	牛乳 豚肉 鶏肉 味噌 ちりめんじゃこ 昆布 削り節	玉ねぎ キャベツ 人参 もやし しめじ 小松菜 生姜 長ねぎ	777	39.9
4	木	夏野菜 カレーライス (麦ご飯)		星形ポテト 七夕フルーツポンチ	 麦 米 油 じゃが芋 砂糖	ジョア 豚肉 寒天	生姜 にんにく 玉ねぎ 赤ピーマン 黄ピーマン ズッキーニ なす かぼちゃ ラフランス みかん パイン りんご	909	22.9
5	金	ご飯		玉ねぎの味噌汁 さばの塩焼き のりマヨ炒め	米 油 ノンエッグマヨネーズ	牛乳 油揚げ 味噌 さば ハム 青のり	玉ねぎ 人参 小松菜 にんにく ごぼう コーン	815	30.0
8	月	ご飯 (キムムッチ)		クッパスープ タッカンジョン	 米 油 澱粉 ごま油 砂糖 ごま 小麦粉 水あめ トッポギ	牛乳 豚肉 卵 若布 のり 鶏肉	生姜 しいたけ 玉ねぎ もやし 人参 キャベツ 長ねぎ にんにく トマト	930	36.5
9	火	とうもろこしご飯		夏野菜のスタミナ汁 めだいのカレー焼き にらともやしの炒め物	米 油 ノンエッグマヨネーズ オリーブオイル パン粉 砂糖 澱粉	牛乳 豚肉 味噌 めだい チーズ 鶏肉	コーン 人参 冬瓜 なす 長ねぎ にんにく もやし にら	766	36.3
10	水	麻婆豆腐丼 (麦ご飯)		中華サラダ すいか	 麦 米 ごま油 砂糖 澱粉 しらたき ごま	牛乳 豚肉 味噌 豆腐 茎若布	にんにく 生姜 玉ねぎ 人参 長ねぎ もやし きゅうり すいか	837	31.1
11	木	ご飯		貝だくさん味噌汁 いかのカリン揚げ ひじきの煮物	米 澱粉 油 ごま油 砂糖	牛乳 豚肉 味噌 いか 鶏肉 ひじき	人参 キャベツ もやし 長ねぎ ほうれん草 生姜 ごぼう コーン	736	30.8
12	金	山型食パン		米粉のチャウダー スラッピージョー 5色のコールスロー	 パン 油 じゃが芋 パター 米粉 砂糖 澱粉	牛乳 鶏肉 生クリーム チーズ 豚肉 大豆 ひじき	玉ねぎ 人参 しめじ ほうれん草 生姜 にんにく トマト コーン キャベツ きゅうり	775	37.1
16	火	ご飯		豆乳担々スープ 焼き餃子(1人3個) チンジャオロース	米 ごま油 ごま 春雨 ラー油 小麦粉 澱粉	牛乳 鶏肉 味噌 豆乳 豚肉	にんにく 生姜 人参 キャベツ チンゲン菜 長ねぎ 玉ねぎ 筍 もやし ピーマン	774	30.2
17	水	ご飯		フェジョアード フランゴパッサリーニョ キャベツとコーンのソテー	 米 油 砂糖 澱粉	ミルクコーヒー ベーコン ウィンナー 豚肉 赤いんげん豆 ひよこ豆 白いんげん豆 鶏肉 ハム	にんにく セロリー 玉ねぎ トマト 人参 パセリ キャベツ コーン	876	36.4
18	木	ツナそぼろ丼 (麦ご飯)		キャベツの味噌汁 レモンゼリー	麦 米 油 砂糖	牛乳 味噌 まぐろ 凍り豆腐 卵	えのき草 キャベツ 人参 ほうれん草 生姜 玉ねぎ 枝豆 レモン	791	32.2

☆食材料の都合により、献立内容を変更する場合がありますので、ご了承ください。
 ☆**太字**は市内産の食材を使う予定です。**太字**の料理に使われます。
 ☆そば、ピーナッツ、キウイ、びわ、クルミ、カシューナッツ、アーモンドは給食には使用しません。
 栗、ごま、カカオ、ココナッツは給食で使用します。

南野調理所
☎371-2416

平均栄養量 804 31.9

☉ 4日に提供するジョアは牛乳停止の方は飲むことができません。
 ☉ 17日に提供するミルクコーヒーは牛乳停止の方は飲むことができません。



基準栄養量 830 27.0~41.5