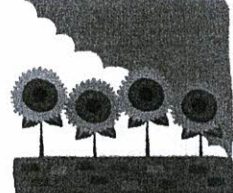


7・8月学校給食献立表

貝塚市学校給食会

2025年(令和7年)

月	火	水	木	金
	1 わかさぎのからあげ ゴッペパン ちゅうかふううまに ちゅうかふううまに わかさぎのからあげ	2 なすのいために ごはん はるさめスープ なすのいために はるさめスープ	3 ヨーグルト ラタトゥイユ ゴッペパン コーンスープ ラタトゥイユ コーンスープ ヨーグルト	4 さばのみそに ごはん けんちんじる さばのみそに けんちんじる
7 ふたにくと やさいの かおりため わかめ ごはん たなばたにゅうめん わかめごはん たなばたにゅうめん ふたにくとやさいのかおりため	8 キャベツと ツナの サラダ ゴッペパン ポーク ビーンズ ポークビーンズ キャベツとツナのサラダ	9 ガパオ ライス ごはん レタス スープ ガパオライス レタススープ	10 てりやき ミートボール ゴッペパン かぼちゃと とりにくのスープ てりやきミートボール かぼちゃととりにくのスープ	11 ふたにくと きゅうりの しおこんぶ いため ごはん なすのみそしる ふたにくときゅうりのしおこんぶため なすのみそしる
14 ちゅうか どんぶり にらたま スープ ちゅうかどんぶり にらたまスープ	15 とりにく のさっぱり に ゴッペパン たんたん スープ とりにくのさっぱり たんたんスープ パインコンポート	16 ドレッシング だいこん サラダ なつやさいの カレーライス ごはん ふくじんづけ なつやさいのカレーライス だいこんサラダ ふくじんづけ	17 オレンジ ポンチ ツナ スパゲッティ ツナスパゲッティ オレンジポンチ	18 しゅうぎょうしき 終業式 
7月のかいづかもん (貝塚産の農産物) 3日(木) みずなす 11日(金) みずなす 16日(木) みずなす	7・8月の目標 あと ・後かたづけをきちんとしてよう。 			22 8月 
25 しぎょうしき 始業式 	26 ドレッシング キャベツと コーンの サラダ ミート スパゲッティ ミートスパゲッティ キャベツとコーンのサラダ	27 プルコギ ごはん ちゅうか スープ プルコギ ちゅうかスープ	28 とりにく とだいずの カレー いため ごはん チンゲンサイ スープ とりにくとだいずのカレーため チンゲンサイのスープ	29 とりにく とだいずの カレー いため ごはん ごまふうみ みそしる とりにくごまふうみみそしる

※献立は内容の一部変更する場合があります。

貝塚市内全校でかいづかもん(貝塚市内の農産物)を使っている日には、つけさんマークがついています。

日	献立	おもにエネルギーの もとになる食品 【黄色のたべもの】	おもに体をつくる もとになる食品 【赤色のたべもの】	おもに体の調子を整える もとになる食品 【緑色のたべもの】	調味料・その他
1日	中華風うま煮	コッペパン 油 ごま油 片栗粉	牛乳 豚肉 絹厚揚げ	チンゲン菜 にんじん 玉ねぎ 土しょうが たけのこ 干しいたけ	塩 コショウ 鶏がら 中華スープ うすロしょうゆ 酒 みりん
(火)	わかさぎのからあげ	揚げ油	わかさぎ(片栗粉付き)		
2日	なすの炒め煮 春雨スープ	精白米 油 砂糖 春雨 ラード	牛乳 豚ひき肉 豚肉	なす 青ねぎ 土しょうが にんにく 干しいたけ にんじん もやし 青ねぎ 土しょうが	ラー油 酒 酢 こいロしょうゆ 塩 コショウ 鶏がら うすロしょうゆ 中華スープ こいロしょうゆ
3日	ラタトゥイユ	コッペパン オリーブ油	牛乳 ベーコン	玉ねぎ 水なす ズッキーニ 黄パプリカ トマト缶 にんにく	ケチャップ ローリエ 塩 コショウ
(木)	コーンスープ ヨーグルト	油	豚肉 卵 ヨーグルト	玉ねぎ にんじん コーン クリームコーン	鶏がら ローリエ コンソメ 塩 うすロしょうゆ コショウ
4日	さばのみそ煮 けんちん汁	精白米 砂糖 里芋	牛乳 さば 白味噌 赤味噌 豆腐 うすあげ 鶏肉	土しょうが 大根 にんじん 青ねぎ ささがきごぼう	酒 こいロしょうゆ うすロしょうゆ 削り節
7日	わかめご飯 セタにゅうめん 豚肉と野菜の香り炒め	精白米 そうめん 油	牛乳 炊き込み用わかめ(味付) 鶏肉 かまぼこ うすあげ 豚肉	白菜 にんじん オクラ にんじん にら まいたけ にんにく	うすロしょうゆ 削り節 こいロしょうゆ 塩 コチュジャン コショウ 酒
8日	ポークビーンズ	コッペパン じゃがいも 砂糖 油	牛乳 豚肉 大豆 ベーコン	玉ねぎ にんじん グリンピース	ソース ケチャップ ローリエ 鶏がら コンソメ 塩 コショウ
(火)	キャベツとツナのサラダ	ごま油 砂糖 すりごま	ツナ油漬け	にんじん キャベツ コーン	酢 こいロしょうゆ 塩
9日	ガパオライス	精白米 ごま油 砂糖	牛乳 鶏ひき肉 大豆	にんにく 玉ねぎ ピーマン 赤パプリカ	塩 コショウ こいロしょうゆ 酒 豆板醤 オイスターソース バジル
(水)	レタススープ	油	豚肉	レタス にんじん 玉ねぎ	コンソメ 鶏がら ローリエ 塩 コショウ うすロしょうゆ
10日	照り焼きミートボール かぼちゃと鶏肉のスープ	コッペパン 片栗粉 砂糖 油	牛乳 ミートボール 鶏肉	玉ねぎ しめじ かぼちゃ にんじん ピーマン 玉ねぎ	みりん こいロしょうゆ 白ワイン カレー粉 コンソメ 鶏がら 塩 コショウ
11日	豚肉ときゅうりの塩昆布炒め なすのみそ汁	精白米 油	牛乳 豚肉 塩昆布 うすあげ みそ わかめ	きゅうり 土しょうが 青ねぎ 水なす 玉ねぎ しめじ	酒 うすロしょうゆ 削り節
14日	中華丼	精白米 砂糖 片栗粉 ごま油	牛乳 豚肉	にんじん 小松菜 白菜 玉ねぎ 土しょうが 干しいたけ	酒 中華スープ こいロしょうゆ オイスターソース
(月)	にら玉スープ	片栗粉	卵	にら にんじん 緑豆もやし たけのこ えのきたけ	鶏がら 酒 うすロしょうゆ 塩 中華スープ
15日	鶏肉のさっぱり煮 担々スープ	コッペパン 砂糖 米粉麺 ごま油 ねりごま	牛乳 鶏肉 豚ひき肉 赤みそ	にんにく 土しょうが にんじん にら 白菜 緑豆もやし にんにく 土しょうが パインコンポート	酢 こいロしょうゆ 中華スープ 豆板醤 鶏がら 塩 こいロしょうゆ
(火)	パインコンポート				
16日	夏野菜のカレーライス 福神漬け 大根サラダ	精白米 油 和風ドレッシング	牛乳 豚肉 茎わかめ	かぼちゃ 玉ねぎ にんじん ピーマン 水なす 福神漬け 大根 にんじん	ガーリックパウダー 塩 コショウ カレールウ ソース
(水)	ツナスパゲッティ オレンジポンチ	小型コッペパン スパゲッティ	牛乳 ツナ油漬け きざみのり	玉ねぎ にんじん ピーマン しめじ みかん缶 黄桃缶 オレンジジュース アロエ缶	塩 コショウ うすロしょうゆ
17日					

8月学校給食献立表

日	献立	おもにエネルギーの もとになる食品 【黄色のたべもの】	おもに体をつくる もとになる食品 【赤色のたべもの】	おもに体の調子を整える もとになる食品 【緑色のたべもの】	調味料・その他
26日	ミートスパゲッティ	小型コッペパン スパゲッティ 油	牛乳 豚ひき肉 大豆	玉ねぎ にんじん ピーマン 水なす	塩 ケチャップ ソース コンソメ コショウ
(火)	キャベツとコーンのサラダ	香りごまドレッシング		キャベツ コーン にんじん	塩
27日	プルコギ	精白米 油 砂糖 すりごま ごま油	牛乳 牛肉	玉ねぎ にんじん にら にんにく 土しょうが	こいロしょうゆ
(水)	中華スープ	春雨 片栗粉	わかめ	白菜 にんじん 青ねぎ	鶏がら うすロしょうゆ 中華スープ 塩 コショウ
28日	鶏肉と大豆のカレー炒め	コッペパン じゃがいも 砂糖 油	牛乳 大豆 鶏肉	さやいんげん	カレー粉 こいロしょうゆ みりん 酒 塩 コショウ
(木)	チンゲン菜のスープ	片栗粉	卵	チンゲン菜 にんじん 白ねぎ 玉ねぎ 緑豆もやし 土しょうが しめじ	うすロしょうゆ 塩 コショウ 鶏がら 中華スープ
29日	鶏そぼろごはん ごま風味みそ汁	精白米 油 砂糖 ねりごま	牛乳 鶏ひき肉 わかめ 豆腐 うすあげ みそ	土しょうが グリンピース 大根 えのきたけ みつば	みりん こいロしょうゆ 塩 削り節
(金)					

7・8月の栄養価

	エネルギー	たんぱく質	脂質	ナトリウム (食塩相当量)	カルシウム	マグネシウム	鉄	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食物繊維
	(kcal)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(μgRAE)	(mg)	(mg)	(mg)	(g)
今月平均	613	23.9	19.6	2.5	306	75	1.8	211	0.53	0.57	18	3.8
文科省基準	650	21~33	14~22	2.0未満	350	50	3.0	200	0.40	0.40	25	4.5以上