

令和6年7月 きゅうしょくこんだてひょう

犬山市立城東小学校

日	曜	献立名	主 な 材 料 と そ の 働 き					
			あか 赤 からだをつくる 体を作る		みどり 緑 からだをうすく 体の調子を整える		き 黄 からだをうごかす エネルギーになる	
			1群	2群	3群	4群	5群	6群
			さかな・肉・卵・大豆・大豆製品	牛乳・乳製品・小魚・海藻	りよくおうしょくやさい 緑黄色野菜	た やさい きのこ その他の野菜・果物・きのこ	にめ 米・パン・めん・いも・砂糖	ゆし 油脂・種実
1	月	だいこんばりごはん きゅうにゅう		ぎゅうにゅう	だいこんのは		こめ	
		とりにくにごぼうのいために	とりにく			ごぼう こんにゃく	さとう	
		せんそうちゅうのすいとんじる	せんそうちゅうの のしょくじ		にんじん	だいこん	こむぎこ	
		ふかしいも					さつまいも	
2	火	ごはん きゅうにゅう		ぎゅうにゅう			こめ	
		いかフライのレモンに	いか			レモン	さとう	あぶら
		とうがんじる	とりにく		にんじん ねぎ	とうがん ほししいたけ しょうが	でんぶん	
		ツナとキャベツのごますあえ	ツナ	わかめ		キャベツ コーン きりぼしだいこん	さとう	ごま ごまあぶら
3	水	クロワッサン きゅうにゅう	パリオリンピック おうえんこんだて	ぎゅうにゅう			パン	
		しろみざかなのこうそうやき					こむぎこ	オリーブあぶら
		なつやさいのラタテュイユ			にんじん トマトピューレ	ズッキーニ なす ピーマン セロリー		オリーブあぶら
		コンソメジュリエヌスープ	ベーコン		にんじん パセリ	たまねぎ コーン キャベツ	じゃがいも	
		ブラマンジェ					ブラマンジェ	
4	木	むぎごはん きゅうにゅう		ぎゅうにゅう			こめ むぎ	
		なすいりマーボーどうふ	ぶたにく ぶたレバー どうふ みそ		ねぎ にんじん	なす たまねぎ ほししいたけ しょうが にんにく	さとう でんぶん	あぶら ごまあぶら
		あいちのしそいりはるまき	とりにく		しそ	たまねぎ キャベツ	はるまきかわ	あぶら
		きりぼしだいこんのちゅうかあえ				キャベツ きゅうり きりぼしだいこん	さとう でんぶん	ごまあぶら
5	金	ごはん きゅうにゅう	たなばた こんだて	ぎゅうにゅう			こめ	
		えだまめコロッケ				えだまめ	じゃがいも	あぶら
		やさいのしおこんぶあえ		こんぶ	にんじん	キャベツ きゅうり		
		あまのがわじる	ほしがたかまほこ うずらたまご		にんじん ねぎ	ほししいたけ	そうめん	
		すいか					すいか	
8	月	むぎごはん きゅうにゅう		ぎゅうにゅう			こめ むぎ	
		ゴーヤチャンプルー	ツナ あつあげ		にがうり あかピーマン	もやし きりぼしだいこん		あぶら ごまあぶら
		もずくのスープ	やきぶた	もずく	にんじん ねぎ	たまねぎ えのきたけ		
		こくとうビーンズ	だいず きなこ				でんぶん こくとう さとう	あぶら
9	火	ごはん きゅうにゅう	さだのうみぎき おうえんこんだて	ぎゅうにゅう			こめ	
		さばのうめおろしかけ		あおのり	みつば	だいこん うめ	さとう	
		やさいのねばりがちあえ	かつおぶし		おくら にんじん	もやし キャベツ		
		やさいたっぶりみそちゃんこ	チキンボール あつあげ みそ		にんじん にら	キャベツ えのきたけ しょうが	じゃがいも	
10	水	むぎごはん きゅうにゅう		ぎゅうにゅう			こめ むぎ	
		げんきどん	ぶたにく かまぼこ こうやどうふ		にんじん にら	たまねぎ こんにゃく	さとう	あぶら
		ふいりかきたまじる	たまご		にんじん ねぎ	ほししいたけ	まるふ でんぶん	
		シューアイス					シューアイス	
11	木	むぎごはん きゅうにゅう	毎月19日は 食育の日	ぎゅうにゅう			こめ むぎ	
		なつやさいのカレー			かぼちゃ にんじん ピーマン トマト	たまねぎ なす		あぶら
		たらフリッター	たらフリッター					あぶら
		ひじきのマリネ	ツナ	ひじき		きゅうり キャベツ	さとう	あぶら
		パイナップル				パイナップル		
12	金	ひやしちゅうか きゅうにゅう	やきぶた たまご	ぎゅうにゅう	にんじん	キャベツ きゅうり しょうが	ちゅうかめん さとう	ごまあぶら
		とりにくのだいずのごまがらめ	とりにく だいず				じゃがいも でんぶん さとう	あぶら ごま
		おわりふじパイ	いしあげまつりこんだて		まっちゃ		パイシート さとう	

- ・食材は、体の中の働きによって3つの仲間に分けられています。
- ・汁物のだしには、煮干しやむろあじ、昆布などを使用しています。
- ・材料等の都合により献立の変更がある場合があります。ご了承ください。



9日は、犬山市出身の力士「佐田の海関」の応援献立です。”さ・だ・の・う・み”の食材を使った「さばの梅おろしかけ」や、おくらの入った「ねばりがちあえ」、「ちゃんこ」で応援です！

きゅうしょくかいすう

10かい

【給食の欠食について】

〇病気やけが等による長期(連続4日以上)の欠席または出席停止が見込まれる場合、保護者からの欠食の申し出をもって欠食を行うことができます。希望される場合は、申し出をお願いします。

〇欠食は、申し出日から6日目(土・日・祝日を含む)より対応可能です。

1日に、6年生が戦争の頃の生活について学ぶのに合わせて、給食で、戦争の頃の給食が登場します。
すいとん汁は、小麦粉と水をこねたすいとんを具にして、塩で味付けした汁です。

8月に、パリオリンピックが開催されます！
そこで、3日はフランス風の給食を実施します。
ジュリエヌはフランス語で細い千切りのこと。
ラタテュイユは、夏野菜を煮込んだフランス南部プロヴァンス地方の郷土料理です。

