

令和7年7月 こんだてひょう

犬山市立犬山西小学校

に ち 曜	日 曜	こんだてめい 献立名	主 要 材 料 と そ の 働 き					
			からだづく 体を作る		からだの 体の調子を整える		からだを 体を動かすエネルギーになる	
			1群	2群	3群	4群	5群	6群
			魚・肉・卵・大豆・大豆製品	牛乳・乳製品・小魚・海藻	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	火	ごはん ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			こめ	
		たこやき	たこ		ねぎ にんじん	キャベツ	こむぎこ	
		きゅうりとわかめのすのもの		わかめ		きゅうり きりぼしだいこん	さとう	
		ぐだくさんスタミナじる	ぶたにく とうふ あぶらあげ あかみそ		にんじん にら	たまねぎ ごぼう にんにく	じゃがいも	
2	水	サンドロールパン ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			パン	
		チリドッグ	ぶたにく		ピーマン	たまねぎ	さとう	あぶら
		キャベツいりとうにゅうスープ	とりにく とうにゅう		にんじん パセリ	たまねぎ コーン キャベツ	さとう	
		れいとうみかん				みかん		
3	木	むぎごはん ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			こめ むぎ	
		なつやさいのカレー	ぶたにく だいずミート		かぼちゃ にんじん ピーマン	なす たまねぎ		あぶら
		ひじきのマリネ	オイルツナ	ひじき		きゅうり キャベツ	さとう	あぶら
4	金	ごはん ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			こめ	
		ゴーヤチャンプルー	オイルツナ あつあげ		あかピーマン	ゴーヤ もやし		ごまあぶら 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	かたくりこ	
		チョコケーキ	とうにゅう				こめこ さとう	あぶら
7	月	わかめごはん ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう わかめ			こめ	
		えだまめコロッケ				えだまめ たまねぎ	じゃがいも さとう パンこ	あぶら
		オクラのおこんぶあえ		しおこんぶ	オクラ にんじん	キャベツ		
		たなばたじる	うすらたまご	ほしがたかまぼこ	にんじん ねぎ	ほししいたけ	そうめん	
		たなばたゼリー				れもんかじゅう ぶどうかじゅう	さとう	
8	火	ごはん ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			こめ	
		マーボーなす	とうふ ぶたにく あかみそ だいずミート		ねぎ にんじん	なす たまねぎ しょうが にんにく	さとう かたくりこ	あぶら ごまあぶら
		あいちしそいりはるまき	とりにく		にんじん ねぎ	たまねぎ キャベツ	はるさめ こむぎこ	あぶら
		ちゅうかサラダ				もやし きゅうり きりぼしだいこん	さとう	ごまあぶら ごま
9	水	スライスパン ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			パン	
		にこみハンバーグ	とりにく ぶたにく			たまねぎ	さとう	
		にんじん入りゆでキャベツ			にんじん	キャベツ		
		コーンスープ	ベーコン		にんじん パセリ	コーン たまねぎ		
10	木	チキンパエリア ぎゅうにゅう	とりにく	ぎゅうにゅう	あかピーマン ピーマン	たまねぎ きピーマン にんにく	アルファかまい もちむぎ	オリーブあぶら
		トルティージャ (スペインふうオムレツ)	たまご ベーコン	チーズ ぎゅうにゅう		たまねぎ	じゃがいも	
		エンサラダ・デ・サナオリア (にんじんサラダ)			にんじん	たまねぎ	さとう	あぶら
		トマトスープ	とりにく ひよこめ		にんじん トマト	キャベツ たまねぎ セロリー にんにく	じゃがいも	オリーブあぶら
11	金	しらたまうどん ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			うどん	
		サラダうどん	オイルささみ	わかめ	にんじん	キャベツ もやし きゅうり コーン しょうが	さとう	
		ちくわのいそべあげ (2)	ちくわ	あおさ			こむぎこ	あぶら
		まっちゃシュガーパイ			まっちゃ		こむぎこ さとう	
14	月	むぎごはん ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			むぎ こめ	
		さわらのしそおろしがけ	さわら		おおば	えのきたけ だいこん	さとう	
		ひじきのごもくに	だいず オイルツナ	ひじき	にんじん	コーン こんにゃく	さとう	あぶら
		じゃがいもいりごまみそじる	とうふ ミックスみそ	わかめ	にんじん ねぎ	たまねぎ	じゃがいも	ねりごま ごま
15	火	ごはん ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			こめ	
		とりとだいずのてんちゃあげ	とりにく だいず		てんちゃ		かたくりこ	あぶら
		チンゲンサイとたくあんあえ			チンゲンサイ	もやし だいこんづけ		ごま
		あかもくつみれじる	ずりみ とうふ	あかもく わかめ	にんじん ねぎ	れんこん		
		セレクトアイス		もちクリームアイス			ソーダシャーベット	

- ・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。
- ・毎月19日は「食育の日」として、愛知県や犬山市の食材を使った献立が登場します。今月は15日に、愛知県の食材を使用した料理を紹介します。
- ※ 献立内容は都合により変更することがあります。

○給食欠食の取扱いについて

連続して4日以上欠席又は出席停止が見込まれる場合、保護者から欠食の申し出があれば、申し出日から起算して6日目(土日祝含む)より対応可能です。
復食日が決まっている場合は併せてお伝え下さい。予定より早く登校可能となった際は、弁当の持参をお願いする場合がありますのでご了承をお願いします。