

令和7年度 6月

献立表

中学校用

熊取町教育委員会

日・曜	17日(火)	18日(水)	19日(木)	20日(金)	23日(月)	24日(火)	25日(水)	26日(木)	27日(金)	30日(月)
献立名	小型パン ミートスパゲティ フランクフルトのソテー 牛乳	ごはん かぼちゃの味噌汁 鯖のソース煮 牛乳 味付けのり	新メニュー 黒糖パン ほうれん草と卵のスープ マセドアンサラダ 飲むヨーグルト(アシドミルク)	いろうりごはん 豚肉とじゃがいもの煮物 ナムル 牛乳	ごはん ちゃんこ汁 豚肉の甘辛煮 牛乳	コッペパン 野菜スープ ペンネナポリタン 飲むヨーグルト(コアコア)	ごはん 豚汁 揚げギョウザ 牛乳	コッペパン クリームシチュー ソテー 牛乳	スタミナ丼 トック 牛乳 ももゼリー	ごはん 味噌中華スープ 豚肉とピーマンの炒め物 牛乳
材料名および三色栄養	小型パン ハーフスパゲティ 豚ミンチ 玉ねぎ 人参 セロリ にんにく サラダ油 トマトピューレ ケチャップ ウスターソース 塩 胡椒 フランクフルト ホールコーン グリーンピース サラダ油 塩 胡椒 牛乳	精白米 豆腐 油揚げ かぼちゃ わかめ 青ねぎ 赤味噌 白みそ けずりぶし だし汁 鯖 土生姜 砂糖 こい口醤油 ウスターソース 酒 水 牛乳 味付けのり	黒糖パン 豚肉 卵 ほうれん草 玉ねぎ 人参 干し椎茸 片栗粉 うす口醤油 塩 胡椒 鶏がら 豚骨 スープ ボンレスハム じゃが芋 人参 ニラ 煎り胡麻 サラダ油 ごま油 砂糖 こい口醤油 豆板醤 牛乳	精白米 いろうりごはんの素 豚肉 棒天 じゃが芋 こんにやく 玉ねぎ 人参 砂糖 こい口醤油 みりん けずりぶし だし汁 焼き豚 緑豆もやし 人参 ニラ 煎り胡麻 サラダ油 ごま油 砂糖 こい口醤油 豆板醤 牛乳	精白米 鶏団子 つきこんにやく 大根 人参 ごぼう 青ねぎ うす口醤油 塩 胡椒 鶏がら スープ マカロニ ベーコン 玉ねぎ 人参 ピーマン にんにく サラダ油 ダイストマト ケチャップ ウスターソース 砂糖 塩 胡椒 飲むヨーグルト(コアコア)	コッペパン 鶏肉 じゃが芋 玉ねぎ キャベツ 人参 うす口醤油 塩 胡椒 鶏がら マカロニ ベーコン 玉ねぎ 人参 ピーマン にんにく サラダ油 ダイストマト ケチャップ ウスターソース 砂糖 塩 胡椒 飲むヨーグルト(コアコア)	精白米 豚肉 さつまいも 玉ねぎ 人参 もやし ごぼう 青ねぎ 赤味噌 白みそ けずりぶし だし汁 ギョウザ 揚げ油 牛乳	コッペパン 鶏肉 酒 じゃが芋 玉ねぎ 人参 パセリ 小麦粉 バター サラダ油 牛乳 粉チーズ 塩 胡椒 鶏がら スープ ベーコン キャベツ 人参 ホールコーン サラダ油 塩 胡椒 牛乳	精白米 鶏肉 韓国風もち わかめ もやし 人参 生しいたけ 青ねぎ 塩 胡椒 鶏がら 豚骨 スープ 豚肉 玉ねぎ キムチ 人参 ニラ にんにく サラダ油 こい口醤油 豆板醤 胡椒 牛乳 ももゼリー	精白米 鶏肉 豆腐 緑豆春雨 玉ねぎ 人参 青ねぎ 塩 胡椒 こい口醤油 豆板醤 赤味噌 鶏がら 豚骨 スープ 豚肉 筍 ピーマン 赤パプリカ 土生姜 サラダ油 こい口醤油 砂糖 牛乳
	エネルギー/たんぱく質/脂質	エネルギー/たんぱく質/脂質	エネルギー/たんぱく質/脂質	エネルギー/たんぱく質/脂質	エネルギー/たんぱく質/脂質	エネルギー/たんぱく質/脂質	エネルギー/たんぱく質/脂質	エネルギー/たんぱく質/脂質	エネルギー/たんぱく質/脂質	エネルギー/たんぱく質/脂質
中学	715kcal 45.9g 27.2g	754kcal 29.3g 25.3g	689kcal 29.4g 20.0g	666kcal 24.5g 14.9g	685kcal 30.3g 19.8g	674kcal 23.6g 16.7g	707kcal 23.9g 17.3g	744kcal 41.2g 28.2g	712kcal 27.2g 15.9g	647kcal 27.9g 17.4g

赤:赤色の食品・・・体をつくるもとになるもの 黄:黄色の食品・・・熱や力になるもの 緑:緑色の食品・・・体の調子をととのえるもの

★都合により、献立が一部変更になる場合があります。

★カミカミ献立は、噛み応えのある食材を使用しています。よく噛んで食べましょう。

★給食のエネルギー量は文部科学省「日本食品 標準成分表八訂」に基づいて算出しています。



	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)
基準栄養量	830	34.2	23.1
今月の栄養基準量	710	30.4	20.8