

2025年度 7月・8月 帝塚山学院小学校 予定献立表

7月											8月
給食場	1・6年生	1・6年生	1・6年生	1・6年生	3・5年生	3・5年生	3・5年生	3・5年生	3・5年生	3・5年生	2・4年生
日・曜	1日(火)	2日(水)	3日(木)	4日(金)	7日(月)	8日(火)	9日(水)	10日(木)	11日(金)	29日(金)	
献立名	NEG丸ロール カレイのトマトチーズ焼き ごぼうの洋風きんぴら ポトフスープ ももゼリー	レタス炒飯 パンパンジー風サラダ 豚ミンチと野菜の中華スープ	なすと鶏肉のキーマカレー キャベツとツナの塩昆布サラダ 牛乳	ごはん 豚の生姜焼き 小松菜とあげのおひたし じゃがいもとトマトのみそ汁	七夕献立 セタの炊き込みちらし寿司 ちくわの磯辺揚げ セタ汁 セタゼリー	ごはん マーボー豆腐 切干大根とかまぼこの中華和え 鶏ひき肉と白菜のスープ	トウモロコシごはん タンドリーチキン もやしとニラの炒め物 蒟蒻と根菜のみそ汁	セルフカツサンド ツナのポテトサラダ しめじとキャベツのスープ 牛乳	ごはん お好み焼き ほうれん草ともやしのナムル なめこのみそ汁	夏野菜のカレーライス キャベツとツナのあっさりサラダ 牛乳	
材料名および使用量 (g)	* NEG丸ロール 1こ * カレイ60g 1切 酒 0.4 こしょう 0.01 塩 0.2 にんにく 0.01 トマトピューレ 20 バジル 0.01 オリーブ油 1 * とろけるチーズ 4.5 ささがきごぼう 40 れんこん薄切り 10 にんじん 6 * ベーコン 6 さやいんげん 6 塩 0.3 こしょう 0.02 パイオン 1 オリーブ油 0.5 * ベーコン 3 キャベツ 20 にんじん 20 じゃがいも 15 パイオン 2.5 水 130 塩 0.6 こしょう 0.02 サラダ油 0.5 ももゼリー 1	にんにく 0.05 * ちりめんじゃこ 5 酒 20 万能ねぎ 1 * 卵液 35 濃口しょうゆ 1.2 こしょう 0.02 塩 0.2 * ごま油 0.5 精白米 48 * 白ごま 0.8 きゅうり 10 ブロッコリー 18 にんじん 6 鶏もも肉 50 みそ 5 みりん 3 砂糖 1.6 濃口しょうゆ 4 * ごま油 1.4 * すりごま 3 豚ミンチ 10 玉ねぎ 10 * カットわかめ 0.5 にんじん 8 えのきたけ 5 薄口しょうゆ 0.8 塩 0.5 こしょう 0.02 鶏ガラスープの素 2.5 コーンスターチ 3 * ごま油 0.05	精白米 75 鶏ひき肉 80 玉ねぎ 30 なす 15 にんじん 15 豆プラ 4 パイオン 2.5 * カレールウ 9.5 * サラダ油 1 * 牛乳 1.2 ケチャップ 2 * サラダ油 0.5 ウスターソース 1.5 キャベツ 30 にんじん 6 みりん 8 ツナ缶 8 塩昆布 1.2 * ごま油 0.5 濃口しょうゆ 0.3 鶏ガラスープの素 0.15 にんにく 0.02 * 白ごま 1.3 * 牛乳 1本	精白米 67 豚バラ 75 玉ねぎ 30 しめじ 8 おろししょうが 1.5 砂糖 0.6 酒 1.2 みりん 0.7 濃口しょうゆ 3 * サラダ油 0.5 ごまつな 32.94 油あげ 3 にんじん 8.89 薄口しょうゆ 1.6 みりん 1.6 砂糖 0.8 水 35 * 天ぷら粉 0.18 * 青のり 0.3 * サラダ油 5 じゃがいも 15 * トマト 12 ブロッコリー 6 かつお節 0.84 だし昆布 0.42 だしの素 1.4 みそ 10	精白米 68 にんじん 10 しいたけ 6 高野豆腐細切り 0.65 油あげ 4 鶏ももこまぎれ 25 ささがきごぼう 7 * 錦糸卵 3 グリーンピース 7 * サラダ油 0.5 酒 4.2 だし昆布 0.35 水 73 濃口しょうゆ 10.2 薄口しょうゆ 1.1 塩 0.05 ちくわ 2 * 天ぷら粉 6 青のり 0.3 * サラダ油 5 かまぼこ 10 オクラ 7 にんじん 10 * カットわかめ 0.5 薄口しょうゆ 1 みりん 2 塩 0.4 水 130 にんじん 0.65 長ネギ 5 塩 0.4 こしょう 0.01 薄口しょうゆ 1 鶏ガラスープの素 2 水 130 * サラダ油 0.5	精白米 68 豚ミンチ 40 豆プラ 5 豆腐 73 玉ねぎ 20 にんじん 15 おろししょうが 0.5 にんにく 0.5 青ねぎ 5 * サラダ油 0.5 鶏ガラスープの素 2 塩 0.2 砂糖 1 濃口しょうゆ 3.5 八丁味噌 8 コーンスターチ 2 豆板醤 0.05 * ごま油 1.5 切干大根 4 きゅうり 6 にんじん 6 かまぼこ 4 砂糖 2 穀物酢 3.4CC 濃口しょうゆ 3.4CC 酒 1 鶏ひき肉 10 白菜 18 にんじん 5 長ネギ 5 塩 0.4 こしょう 0.01 薄口しょうゆ 1 鶏ガラスープの素 2 水 130 * サラダ油 0.5	精白米 62 コーン・冷凍 12 酒 8 塩 1 鶏もも肉 75 砂糖 3 にんにく 0.1 * プレーンヨーグルト 16 ケチャップ 5.5 カレー粉 0.3 レモン(果汁) 0.3 おろししょうが 0.3 玉ねぎ 16 豚バラ 42 豚 6 塩 0.3 キャベツ 22 緑豆もやし 15 にんじん 5 コーン・冷凍 3 長ネギ 10 にんにく 0.05 おろししょうが 0.1 鶏ガラスープの素 0.5 濃口しょうゆ 5 * 牛乳 1本 砂糖 0.3 こしょう 0.02 * ごま油 0.5 コーンスターチ 1 * 牛乳 1本 * 食パン40g2枚 1袋 豚ヒレ50g(中) 1枚 塩 35 こしょう 0.02 * 小麦粉 3 * 卵液 4.3 * パン粉 10 * なたね油 3 ケチャップ 15 * とんかつソース 12 * 練りマスタード 3 * ツナ缶 5 じゃがいも 35 きゅうり 6 にんじん 6 玉ねぎ 3 * マヨネーズ 7.5 こしょう 0.02 キャベツ 15 コーン・冷凍 3 しめじ 7 パイオン 2.5 濃口しょうゆ 4 * パセリ・乾 0.02 * サラダ油 0.5 * 牛乳 1本	精白米 67 豚バラ 35 キャベツ 47 万能ねぎ 7.5 * 天かす 5 * 小麦粉 15.5 * 卵液 9 * ベーキングパウダー 3 * ケチャップ 10 * やまいも 3 * とんかつソース 12 * だし昆布 0.06 * かつお節 0.2 * とんかつソース 10 * ケチャップ 5 * マヨネーズ 5 削り節 0.5 * 青のり 0.5 ほうれん草 18 ツナ缶 5 緑豆もやし 12 にんじん 5 コーン・冷凍 3 鶏ガラスープの素 1.36 塩 0.68 濃口しょうゆ 0.34 * 白ごま 0.68 * 牛乳 1本 なめこ 6 カットわかめ 0.5 水 140 みそ 10 だし昆布 0.65 かつお節 2.08 だしの素 1.4	精白米 75 合いひき肉 60 かぼちゃ 35 玉ねぎ 22 なす 20 赤パプリカ・冷凍 5 コーン・冷凍 3 えだまめ・冷凍 3 ケチャップ 5 ホールトマト 8 にんにく 0.1 * サラダ油 0.5 塩 0.1 * カレールウ 12 水 85 キャベツ 35 きゅうり 6 にんじん 6 * マヨネーズ 5 削り節 0.5 * 青のり 0.5 ほうれん草 18 ツナ缶 5 緑豆もやし 12 にんじん 5 コーン・冷凍 3 鶏ガラスープの素 1.36 塩 0.68 濃口しょうゆ 0.34 * サラダ油 0.3 * 牛乳 1本		
エネルギー	407kcal	460kcal	663kcal	595kcal	517kcal	503kcal	658kcal	607kcal	589kcal	678kcal	
中学年			<旬>なす きゅうり		みんなが給食を完食して くれますように			自分で、パンにカツをは さんで食べよう		やさいを食べよう	



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 * :アレルギーを含む食材