



7月 中学校給食献立表

春日井市教育委員会
学校給食課

今月の献立目標 暑さに負けない食事をとろう

| 日曜 | 献立名 | 主な材料とその働き | | | | | |
|-----|----------------------|------------------------|------------|------------------------|------------------------|----------------|------------|
| | | 赤体をつくる | | 緑体の調子を整える | | 黄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・大豆など | 牛乳・小魚・海藻など | 緑黄色野菜 | その他の野菜・果物・きのこ | 米・パン・めん・いもなど | 油脂・種美など |
| 1月 | 麦ごはん 牛乳 | タンパク質 | 無機質 | ビタミン・無機質 | 炭水化物 | 脂質 | |
| 1月 | トックスープ | 鶏肉 | | にんじん チンゲンサイ | たまねぎ たけのこ とうもろこし | 米大麦 トック | |
| 1月 | 揚げえびしゅうまい(3個) | たら えび | | | たまねぎ | でん粉 小麦粉 | 米油 |
| 1月 | もやしのナムル | | | | もやし | 砂糖 | 白ごま ごま油 |
| 1月 | いわしの干し小魚 | | いわし | | | 砂糖 水あめ | |
| 2月 | ごはん 牛乳 | | 牛乳 | | | 米 | |
| 火 | かきたま汁 | 豆腐 卵 鶏肉 かまぼこ | | にんじん みつば | たまねぎ えのきたけ | でん粉 | |
| 火 | なす入り肉みそひじき丼の具 | 豚肉 豆みそ | ひじき | にんじん | たまねぎ なす しょうが | 砂糖 でん粉 | |
| 火 | 冷凍みかん | | | | みかん | | |
| ① | わかめごはん 牛乳 | | わかめ 牛乳 | | | 米 | |
| 3水 | 肉じゃが | 豚肉 | | にんじん | たまねぎ こんにゃく グリンピース | じゃがいも 砂糖 | |
| 3水 | かつおと大豆のレモンじょうゆ和え | かつお 大豆 | | | レモン | でん粉 砂糖 | 米油 |
| 4木 | クロスロールパン はっこう乳 | | はっこう乳 | | | パン | |
| 4木 | パンブキンポタージュ | 鶏肉 | 牛乳 脱脂粉乳 | かぼちゃ にんじん | たまねぎ マッシュルーム | ホワイトルウ | |
| 4木 | キャベツとワインナーのソテー | ポークワインナー | | ピーマン にんじん | キャベツ とうもろこし | | 米油 |
| 5金 | 麦ごはん 牛乳 | | 牛乳 | | | 米 大麦 | |
| 5金 | 七夕汁 | かまぼこ | | にんじん オクラ | とうがん しいたけ | サボテンきしめん | |
| 5金 | ハンバーグのおろしだれかけ | 鶏肉 豚肉 | | | たまねぎ 大根 | でん粉 砂糖 | 米油 |
| 5金 | きゅうりの塩昆布あえ | | 昆布 | にんじん | きゅうり | 砂糖 | |
| 5金 | フローズンヨーグルト | | ヨーグルト | | | | |
| ①8月 | ごはん 牛乳 | | 牛乳 | | | 米 | |
| 8月 | スタミナ汁 | 豆腐 豚肉 油揚げ あわせみそ | | にんじん | たまねぎ ネギ にんにく | じゃがいも | |
| 8月 | まぐろの甘辛煮 | まぐろ油漬け | | | キャベツ しょうが | 砂糖 | |
| 8月 | きざみたくあん | | | | 大根 | 砂糖 | |
| 8月 | 手巻きのり | | のり | | | | |
| 9火 | 麦ごはん 牛乳 | | 牛乳 | | | 米 大麦 | |
| 9火 | サボテンキーマカレー | 豚肉 | | にんじん トマト うちわサボテン | たまねぎ マッシュルーム とうもろこし | カレールウ | |
| 9火 | シャキシャキボテサラダ | まぐろ油漬け | | | きゅうり キャベツ | じゃがいも | 卵なしマヨネーズ |
| 10水 | ごはん 牛乳 | | 牛乳 | | | 米 | |
| 10水 | もずく入り五目汁 | 鶏肉 かまぼこ 生揚げ 卵 豚肉 | もずく | にんじん ゴーヤ | 大根 ごぼう ネギ | じゃがいも 砂糖 | |
| 10水 | ゴーヤチャンプルー | | | | | 米油 | |
| 10水 | 豆乳ココアプリン | 豆乳 | | | | 水あめ 砂糖 | ココア |
| 11木 | ミルクロールパン 牛乳 | | 牛乳 | | | パン | |
| 11木 | 大豆とワインナーのトマト煮 | 大豆 ポークワインナー | | トマト にんじん | たまねぎ ズッキーニ セロリ にんにく | じゃがいも 砂糖 | |
| 11木 | ツナサラダ | まぐろ油漬け | | にんじん | キャベツ きゅうり とうもろこし | 砂糖 | オリーブ油 |
| 11木 | 冷凍パイナップル | | | | パイナップル | | |
| 12金 | ごはん 牛乳 | | 牛乳 | | | 米 | |
| 12金 | ジャーチャンドウフ | 生揚げ 豚肉 豆みそ | | にんじん | たまねぎ ネギ しいたけ しょうが | 砂糖 でん粉 | |
| 12金 | さけ団子の甘酢あん | さけ たら | | にんじん 黄パプリカ | たまねぎ たけのこ | 砂糖 でん粉 | 米油 |
| 12金 | ブルーン | | | | ブルーン | | |
| 16火 | 麦ごはん 牛乳 | | 牛乳 | | | 米 大麦 | |
| 16火 | 牛丼の具 | 牛肉 焼き豆腐 | | にんじん | たまねぎ しらたき ネギ エリンギ | 砂糖 | |
| 16火 | ちくわのいそべ揚げ(3個) | ちくわ | 青のり | | | 小麦粉 でん粉 | 米油 |
| 16火 | えだ豆 | | | | 枝豆 | | |
| 17水 | ごはん 牛乳 | | 牛乳 | | | 米 | |
| 17水 | 卵とじ | 卵 鶏肉 | | にんじん さやいんげん | たまねぎ | じゃがいも 砂糖 | |
| 17水 | さばのみそ煮 きゅうりの梅ごま和え | さば 豆みそ | | 赤しそ | きゅうり 梅 | 砂糖 砂糖 | 白ごま |

- ① 都合により献立を変更する場合があります。 ② すべての食材を表記しているものではありません。 ③ 主食となるめん類は前日に製造しています。
 ④ ドマークは、食缶・フライ缶のおかずには、特定原材料8品目（卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生・くるみ）を使用していない献立です（調味料を除く）。

| 日曜 | 7月 献立名 | 主な材料とその働き | | | | | |
|-----|--|--------------------------------|-------------|--|---|----------------|-----|
| | | 赤体をつくる | | 緑体の調子を整える | | 黄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・大豆など | 牛乳・小魚・海藻など | 緑黄色野菜 | その他の野菜・果物・きのこ | 米・パン・めん・いもなど | 油脂・種実など | |
| | タンパク質 | 無機質 | ビタミン・無機質 | 炭水化物 | 脂質 | | |
| 18木 | ごはん 牛乳 ハッシュドビーフ 枝豆コロッケ キャベツのサワー漬け セレクト「ミニチョコたい焼き」 アセロラゼリー | 牛乳 牛肉 枝豆 キャベツ アセロラ | にんじん トマト | たまねぎ グリンピース にんにく 枝豆 キャベツ アセロラ | 米 砂糖 ハヤシルウ じゃがいも パン粉 砂糖 小麦粉 砂糖 砂糖 | 米油 | ココア |

春日井市産のサボテンを使った料理



5日（金） 七夕汁

9日（火） サボテンキーマカレー

春日井市は、種から育てるサボテンの生産が盛んです。食用サボテンのうちわサボテンは、ビタミンやミネラル、食物せんいがたくさん含まれています。

七夕汁には、うちわサボテンをねりこんだサボテンきしめんが、サボテンキーマカレーには、うす切りにしたうちわサボテンが入っています。

セレクトデザート

18日（木） ● ● ●

沖縄県の郷土料理



10日（水） ゴーヤチャンプルー

沖縄県では家庭料理として親しまれています。チャンプルーは、沖縄県の方言で「ごちゃまぜ」という意味があります。薄切りにしたゴーヤ（ニガウリとも言われます）を、肉や豆腐とともに強火で手早く炒めて作ります。給食では、わたをきれいに取り除き、下ゆでをして、苦みを抑えたゴーヤと厚揚げ、卵と一緒に炒めて食べやすくしています。



ミニチョコたい焼き



ココア味の生地の中に、生クリームを使って作ったチョコレートクリームが入っています。手の平サイズのたい焼きです。

アセロラゼリー



アセロラは、サクランボと同じぐらいの大きさの赤い果物で、ほどよいあまさと酸味が特徴のゼリーです。



サボテン

春日井市のサボテン栽培は、昭和28年（1953年）頃、果樹栽培の副業として始まりました。昭和34年（1959年）に発生した伊勢湾台風で多くの果樹が被害を受けた一方、サボテンは被害が少なかったことから、市内で広くサボテン栽培が普及し、食べられる「うちわサボテン」も栽培されるようになりました。

おうちでつくれみよう!

給食レシピ紹介

今月の給食の中で人気の献立や、栄養士がおすすめする献立のレシピを紹介します。

ご家庭でも、ぜひ作ってみてくださいね。



ちくわのいそべ揚げ

青のり粉のほかに、粉チーズやカレー粉、ごまなどでもできます。

| 材 料 | 4人分 | 作り方 |
|-------|-------|----------------------------|
| 焼きちくわ | 6本 | ①ちくわを半分に切る。 |
| 小麦粉 | 大さじ2 | ②ボールに小麦粉・青のり粉・水を入れ少し硬めにとく。 |
| 青のり粉 | 小さじ半分 | ③②をちくわに絡めて油で |
| 水 | 適宜 | 揚げる。 |
| 揚げ油 | 適宜 | |

<学校給食費の納期限等のお知らせ>

| 単価 | 対象月 | 納期限・口座振替日 | 予定金額 | 給食日数 |
|------|-----|--------------|--------|------|
| 285円 | 5月分 | 令和6年7月1日（月） | 5,985円 | 21日 |
| | 6月分 | 令和6年7月31日（水） | 5,700円 | 20日 |

※ 口座への入金は、納期限（口座振替日）の前日までにお願いします。

※ 給食提供日の4日前（土日祝休日等を除く）までに、欠席等により給食を食べない旨、学校に連絡がない場合は、給食費を請求させていただきます。

令和6年4月分から、1食当たり給食費を340円としています。

ただし、令和6年度中は公費負担により値上げ分を無償化し、保護者負担額（児童生徒分）は変更せず、285円としています。

市のホームページに、アレルギー献立表を掲載しています。



春日井市立「めぐらん」