



# 令和7年7月予定献立表



[中学校]

酒々井町学校給食センター

日	曜	主食 添加物	牛 乳	お か す	主 な 材 料 と 働 き						栄養価 熱量kcal たんぱく質g 脂質g 食塩相当量g
					主に体の組織をつくる		主に体の調子を整える		主にエネルギーになる		
					1群 魚・肉・たまご 豆・豆製品	2群 牛乳・小魚 海藻	3群 緑黄色野菜	4群 その他の 野菜・果物	5群 穀類・砂糖	6群 油脂	
1	火	コーンピラフ	○	ハンバーグ トマトソース 小えびのマリネ ABCスープ	ハンバーグ えび ベーコン	牛乳	人参	コーン 玉葱 キャベツ きゅうり レモン マッシュルーム	米 砂糖 マカロニ	油 ごま	887 33.3 29.3 5.3
2	水	ご飯	○	鶏肉の香味焼き キャベツの梅和え 酒々井味噌の冬瓜汁	鶏肉 味噌 かつお節 豚肉 油揚げ	牛乳 わかめ	人参	長葱 にんにく 生姜 キャベツ きゅうり 梅 冬瓜	米 砂糖	ごま	810 37.6 20.5 3.6
3	木	スパゲティ ナポリタン	○	めばるマスタードパン粉焼き 花野菜サラダ(ドレッシング) 原宿ドッグチーズ	ベーコン ウインナー めばる	牛乳 チーズ	人参 ピーマン ブロッコリー	にんにく 玉葱 エリンギ カリフラワー コーン	スパゲティ パン粉 原宿ドッグ	油	783 31.8 35.4 3.4
4	金	ナン	○	サーモンあおさフライ キャベツとコーンのサラダ(ドレッシング) カレーミート	サーモン 豚肉 大豆	牛乳 あおさ	人参 ピーマン	キャベツ きゅうり コーン にんにく 生姜 玉葱 セロリ	ナン	油	835 36.1 33.9 4.5
七夕献立											
7	月	ご飯	○	星のコロッケ(ソース) 筍わかめの炒め煮 七夕汁 七夕お皇さま3色ゼリー	コロッケ 豚肉 豆腐 油揚げ 鶏肉 魚めん	牛乳 筍わかめ わかめ	人参	筍 こんにゃく 干し椎茸 長葱	米 ゼリー 小麦粉 パン粉 砂糖 麩	油 ごま	866 30.4 23.4 3.8
8	火	コッパパン (いちごジャム)	○	なすミートソースグラタン フレンチサラダ ウインナーポトフ	豚肉 ハム ウインナー 白いんげん豆	牛乳	トマト ブロッコリー 人参 パセリ	なす 玉葱 キャベツ コーン きゅうり 大根 しめじ	パン ジャム マカロニ パン粉 じゃが芋	油	787 28.0 30.1 3.7
9	水	麦ご飯	○	厚焼玉子 納豆和え すき焼き風煮	卵 納豆 かつお節 豚肉 豆腐	牛乳	小松菜 人参 江戸菜	もやし 長葱 しらたき 白菜 えのき	米 麦 砂糖	油	833 38.3 23.7 2.9
10	木	冷やしうどん (めんつゆ) (刻みのり)	○	野菜かき揚げ 元気の出るサラダ お米deシークワサータルト	豚肉	牛乳 のり	人参 春菊	玉葱 ごぼう にんにく キャベツ きゅうり	うどん 小麦粉 砂糖 タルト	油 ごま油	772 21.3 34.6 2.9
11	金	ご飯 (ふりかけ)	○	豚肉の生姜焼き ブロッコリーサラダ わかめスープ	かつお 豚肉 ベーコン	牛乳 のり わかめ	ブロッコリー 人参	生姜 カリフラワー 玉葱 えのき コーン	米 砂糖	油 ごま	777 29.8 25.4 3.3
14	月	麦ご飯	○	うま塩葱まんじゅう 2個 中華風ひじきサラダ 麻婆豆腐	葱まんじゅう 豚肉 味噌 豆腐 大豆	牛乳 ひじき	人参 にら	大根 きゅうり にんにく 生姜 干し椎茸 長葱	米 麦 砂糖 でんぷん	ごま油 油	869 35.5 24.4 3.42
15	火	わかめご飯	○	鶏のレモン煮 磯香和え せんべい汁 いちごごみかんの2色ゼリー	鶏肉	牛乳 わかめ のり	人参 ほうれん草 小松菜	レモン えのき キャベツ ごぼう しめじ 長葱	米 でんぷん 砂糖 せんべい ゼリー	油	843 34.5 17.0 4.8
16	水	玄米ご飯	○	福神漬け 枝豆サラダ 夏野菜カレー	ハム 鶏肉	牛乳 ひじき	小松菜 人参 かぼちゃ	枝豆 もやし 玉葱 福神漬け にんにく 生姜 ズッキーニ なす	米 玄米 砂糖	油	858 29.7 24.5 4.3
酒々井の給食さようなら献立											
17	木	ご飯	○	鯖オレンジソース煮 ほうれん草和風サラダ 酒々井うまいもん汁 冷凍ペビーパイン	鯖 味噌 豚肉 豆腐 油揚げ	牛乳 のり	ほうれん草 江戸菜	もやし えのき なす 長葱 ペビーパイン	米 砂糖	油	855 32.9 30.4 3.1

★7月分給食費の口座振替日は、7月31日(木)になります。  
もし、残高不足等の理由により引き落としができなかった場合は、9月分と同じ日(9月1日)に再振替をします。  
残高の確認をお願いいたします。  
★食材等の都合により、献立を変更する場合がありますので、ご了承ください。

**今月の酒々井産**

コシヒカリ 1等米  
なす  
味噌  
・2日:冬瓜汁  
・17日:うまいもん汁

学校給食摂取基準(12~14歳の場合)		月平均
エネルギー	: 830kcal	828
たんぱく質	: 27.0~41.5g	32.2
脂質	: 18.4~27.7g	27.1
食塩相当量	: 2.5g未満	3.7



## 酒々井町学校給食センター稼働終了のお知らせ



長年にわたり、本町学校給食センターの運営にあたたかいご理解とご協力をいただき、誠にありがとうございました。  
この夏をもちまして本町学校給食センターは稼働を終了し、9月より富里市学校給食センターの共同利用が始まります。  
今後も、これまでと変わらず安心しておいしい給食の提供に努めてまいります。  
私たち給食センター職員は、子どもたちからの「おいしい!」の声に日々励まされ、やりがいをもって取り組んでまいりました。これまでのご支援に感謝申し上げますとともに、今後も変わらぬご理解をよろしくお願いいたします。

酒々井町学校給食センター 職員一同

