



令和6年7月 学校給食献立表

甲賀市東部学校給食センター TEL: 88-3903



日	曜日	主 食	牛乳	献立名	主 な 使 用 材 料					
					血や肉になるもの（赤）		体の調子を整えるもの（緑）		エネルギーになるもの（黄）	
					1 群	2 群	3 群	4 群	5 群	6 群
					魚肉卵豆類	牛乳小魚海藻	緑黄色野菜	その他の野菜果物	穀類芋類砂糖	油脂類
1	月	びわ湖の日 ごはん 甲南町のうめぼし	牛乳	いさざのお茶あげ 赤こんと牛肉のしぐれ煮 ゆばのすまし汁	牛肉 ゆば 焼きかまぼこ	牛乳 いさざ	にんじん みつば	茶 うめぼし しょうが たまねぎ えのきたけ	米 でんぷん こんにゃく さとう 赤こんにゃく	油
2	火	パン [対応食: ごはん] いちごジャム	牛乳	チキンナゲット（小2こ 中3こ） ライスパスタのサラダ ミネストローネ	とり肉 だいず ベーコン	牛乳	にんじん トマト パセリ	にんにく きゅうり とうもろこし キャベツ たまねぎ	パン いちごジャム さとう でんぷん パン粉 小麦粉 ライスパスタ じゃがいも	油 豚脂 フレンチ ドレッシング
3	水	カルちゃんの日 ごはん 	牛乳	焼きししゃも（小2こ 中2こ） だいずとひじきの煮物 こまつなのみそ汁	だいず みそ 油あげ とり肉	牛乳 ししゃも ひじき	にんじん こまつな	しめじ たまねぎ	米 こんにゃく さとう	油
4	木	鉄ちゃんの日 黒糖パン  [対応食: ごはん]	牛乳	レバー入りハンバーグソースがけ ほうれんそうのサラダ コロコロ野菜のスープ	ぶた肉 だいず とり肉 ウィンナー とりレバー	牛乳	ほうれんそう にんじん	たまねぎ キャベツ とうもろこし えだまめ	黒糖パン さとう パン粉 小麦粉 水あめ でんぷん じゃがいも	豚脂 イタリアン ドレッシング
5	金	七夕献立 五目ごはん 	飲むヨーグルト	星のメンチカツ 七夕ゼリー 七夕そうめん汁	とり肉 だいず ぶた肉 魚そうめん 星ちらしかまぼこ	飲むヨーグルト こんぶ	にんじん オクラ ねぎ	干しいたけ たまねぎ	米 パン粉 小麦粉 さとう 水あめ 米粉 でんぷん 七夕ゼリー	油
8	月	かみかみちゃんの日 ごはん 	牛乳	いかの寄せ焼き さやいんげんのごまあえ ぶた汁	たら いか ぶた肉 みそ とうふ	牛乳 あおさ	さやいんげん にんじん ねぎ	キャベツ ごぼう とうもろこし たまねぎ	米 でんぷん さとう こんにゃく ごま	油
9	火	全国味めぐり～宮崎県～ ごはん	牛乳	チキンなんぼん（小2こ 中2こ） ノンエッグタルタルソース 切り干しだいこんのサラダ ざぶ汁	とり肉 焼きかまぼこ 厚あげ	牛乳	にんじん かぼちゃ ねぎ	キャベツ 切り干しだいこん ごぼう 干しいたけ	米 米粉 でんぷん さとう じゃがいも	油 ノンエッグ タルタルソース 和風 ドレッシング
10	水	ファイバーちゃんの日 ごはん 	牛乳	うの花コロッケ きんぴらごぼう わかめとたまねぎのみそ汁	おから みそ ぶた肉 牛肉	牛乳 わかめ	にんじん	たまねぎ キャベツ ごぼう しめじ	米 じゃがいも パン粉 小麦粉 でんぷん さとう	油
11	木	たて切りパン [対応食: ごはん]	飲むヨーグルト	フランクフルトのケチャップがけ キャベツのカレーソテー コンソメスープ	フランクフルト とり肉	飲むヨーグルト	にんじん さやいんげん	キャベツ しめじ たまねぎ	パン さとう でんぷん じゃがいも	油
12	金	ごはん	牛乳	オムレツ [対応食: ぶた肉とたまねぎのいため物] えだまめのサラダ ハヤシライスソース	たまご （ぶた肉） 牛肉	牛乳	にんじん	とうもろこし たまねぎ えだまめ キャベツ にんにく（しょうが） マッシュルーム	米 さとう でんぷん 米粉	油 フレンチ ドレッシング
16	火	中華めん [対応食: ごはん]	牛乳	ショーロンボー（小2こ 中3こ） もやしの中華和え ジャージャーめんの具	ぶた肉 みそ とり肉 赤みそ	牛乳	ほうれんそう にんじん ねぎ	たまねぎ もやし しょうが 干しいたけ たけのこ にんにく	中華めん パン粉 小麦粉 さとう でんぷん	ごま ごま油
17	水	ごはん	牛乳	さばの塩焼き たまねぎのいため物 とうふのすまし汁	さば とうふ ベーコン ひまわりちらしかまぼこ	牛乳	ピーマン にんじん ねぎ	たまねぎ えのきたけ	米	油
18	木	食育の日・ふるさと献立 ごはん 液体コーヒー	牛乳	ウィンナー（小2こ 中3こ） キャベツのあえもの 夏野菜カレー	ウィンナー まぐろ ぶた肉	牛乳	にんじん ピーマン	キャベツ にんにく とうもろこし なす たまねぎ しょうが	米 液体コーヒー さとう 米粉 じゃがいも	

*ソフトメン・中華めん・近江うどんの製造工場では、そばを含む製品を製造しています。
*使用食材などご質問があれば、甲賀市東部学校給食センターまで、お問い合わせください。
*材料の都合により献立の一部を変更することがあります。
◎現在のところ、給食の放射線測定は、不検出でした。



保護者の皆様から、いただいております給食費は
全て子どもたちの給食食材の購入費です。
毎月の給食費は必ずお支払くださいますよう
お願いします。
7月の口座振替日は26日（金）です。



夏の生活

こんなことに気をつけましょう

1 冷たいものの飲み過ぎや
食べ過ぎに気をつける。
おなか冷えて、食欲がなくなってしまう。
冷たいものはほどほどにしましょう。



2 朝ご飯を
しっかりと食べる。
朝ご飯は大切です。
必ず食べましょう。



3 夏野菜を
たっぷり食べる。
太陽をたっぷり浴びて育った夏野菜は、
ビタミン類がいっぱいです。

