

7月 学校給食献立表 B(中)

令和7年度

				32 9		/月 子	一个	和 艮 】	<u> </u>	衣 B(「	++)					令和7年度	
			MAN												東加	広島学校給食センタ	<i>ı</i> —
1(曜)	1(火)	2 (水)		3(木)		4(金)		7(月)		8(火)		9 (水)		10 (7		11(金)	
献立	牛乳 コッペパン パスタのトマトソース煮 枝豆サラダ	牛乳 古代米ごはん あじフライ 更紗あえ ゆめまる汁		牛乳 スタミナ丼 (ごはん) (スタミナ丼の具) 冬瓜の中華スープ ヨーグルト		牛乳 ごはん ゴーヤチャンプルー 酢の物		牛乳 ごはん 鶏肉のねぎソース きゅうりのピリッと漬け 七夕汁 七夕ゼリー	/ · 	-乳 ヾターパン 鳥肉と野菜のスープ煮 ベーコンと野菜のソテー	7	‡乳 ごはん マーボーなす ヾンサンスー		牛乳 ごはん 親子煮 じゃこあえ		牛乳 ごはん さばの塩焼き うりだこ じゃがいものみそ汁	
	<u>—</u> 牛乳	人分量(g) 206.00 ○ 牛乳	一人分量 (g) 206.00 O	_	-人分量(g) 206.00 ○		一人分量(g) 206.00 ○	_	人分量 (g) 206.00 O 牛		人分量(g) 206.00 〇 4	- 乳	一人分量(g) 206.00 ○	牛乳	一人分量 (g) 206.00 〇		一人分量(g 206.00 C
	コッペパン	75.00 口 精白米	100.00 🗆	精白米	100.00 □	精白米	100.00		100.00 🗆 ˌ٪	ターパン	75.00 □ 料	青白米 644.40.40.80.80.11	100.00 □	精白米	100.00 □	精白米	100.00
	カ鶏料おにたマじトパ丸ト塩こ水 ツえにキき三酢塩こッ肉理ろんまッやマセ鶏マーし ナだんヤゆ温 しい カス にんぎュい (常用ケーう 漬めんツり ういん ルも いがチーに 一 らゃく ム スッく ム スッく ム フッ	26.00 1.04 A A A D A D A A D D A D A D D A D A D D A D A D D A D D A D D A D D A D D A D D A D D A D D A D D D A D D D A D	0.30 1個 ○ 6.00 □ 6.50 ○ 6.50 △ 23.40 △ 10.40 △ 1.30 ○	おおトにたたキにご三こ赤で水 鶏料木にろろウんまけゃらま温いみん 肉理綿んにしンんぎこツ ちんいうさい さいかいくがン りょう はんりんりん かんぎこり りょう しょり かん はんしん はん	35. 00 ○ 1. 30 0. 26 △ 0. 26 △ 0. 20 15. 60 △ 45. 50 △ 15. 60 △ 45. 50 △ 7. 80 △ 0. 65 □ 1. 56 □ 3. 38 5. 46 ○ 0. 65 □ 13. 00 10. 40 ○ 0. 65 26. 00 ○ 10. 40 △ 3. 90 △	お料木にたしもに和三こ塩ご ちカにキき三酢うろ理綿んまめやがえ温い ま くッんヤゆ温 すし酒豆じねじしう物糖く 油 わトじべう糖 くい 腐んぎ り用 ち スわんツり ちか よ イめ ようか よくか かくり スクション からり カース からり カース からり からり カース からり からしょが	45. 00 O 0. 26 \(\triangle \) 1. 30 104. 00 O 15. 60 \(\triangle \) 26. 00 \(\triangle \) 39. 00 \(\triangle \) 39. 00 \(\triangle \) 39. 00 \(\triangle \) 19. 50 \(\triangle \)	で揚ね三こ料み水 だき三酢こごーめが油 糖く酒ん こう糖 く油唐し 調 んり ち キ と は いま味 から は から	1.30 1.30 5.20 22.10 △ 26.00 △ 0.52 □ 1.04 1.95 0.52 □ 0.01	.理んまめゃセ鶏 し 一んゃんうた酒にねじがり使 ょ コじべげもねのぎ い乾が う ンんツんろ油 こ こ しょ こ	40.00 1.04 19.50 52.00 52.00 0.46 0.02 100.00 13.40 45.50 10.20 0.25 0.01 10.50 10.20 0.25 0.01	ロみそ ごん粉	40. 00 ○ 1. 30 0. 26 △ 0. 26 △ 0. 13 10. 40 ○ 42. 90 ○ 26. 00 △ 58. 50 △ 45. 50 △ 7. 80 △ 1. 56 □ 1. 30 0. 91 4. 55 ○ 2. 60 ○ 0. 52 □ 26. 00 0. 65 □	料にた細じいた三こみ塩水 ちにキこ理んま切ゃんま温いり めじべつおいがげご糖くん めじべついがけご糖くん めじべつにも ち風 んんツない ら料	35. 00 ○ 1. 30 23. 40 △ 45. 50 △ 26. 00 △ 78. 00 □ 10. 40 △ 26. 00 ○ 2. 08 □ 7. 15 1. 30 0. 13 39. 00 1. 95 ○ 7. 80 △ 49. 40 △	塩 たカにき三酢う 木油にたじねだこ かんり ち 腐 んぎい そかんり とう ないが 煮かり とう はい こうかい しょう しょうしん かい しょう はんぎい こうしん はんがい はん	0.30 1切 0.24 13.00 0 0.39 3.90 2 26.00 2 0.78 1 2.34 1.04 26.00 0 5.20 0 10.40 2 19.50 2 39.00 1 3.90 2 2.50 10.62 0 155.00
カ おひ	758 kcal	食育の日 2.6 g 736 kcal	2. 4 g	ヨーグルト 707 kcal	1個 〇 2.6 g	604 kaal	2. 0 g	tタゼリー 行事食: 七夕 774 kcal	1個 口 1.9 g	746 kcal	3. 0 g	706 koal		709 kool	1. 7 g	広島県の郷土	
: ネ 塩分 日 (曜)	14(月)	2.6 g 736 kcal 15 (火)		16 (7k)	2. 0 g	694 kcal 17(木)	2. 0 g	18(金)	1.9 g	740 KCa1	3.0 g	796 kcal	2.0 g	708 kcal	1.7 g	704 kcal	2. 3 g
献 立	牛乳 ごはん 肉じゃが ひろしまドレみそ♪レモ	牛乳 黒糖パン 鶏肉のラタトゥイユソー ジュリアンスープ	ースかけ 一人分量(g)	牛乳 夏野菜カレーライス (ごはん) (夏野菜カレーライスの ハワイアンサラダ	のルウ) -人分量(g)	牛乳 ごはん 五目卵焼き しそひじきあえ 鶏団子汁 小魚アーモンド	一人分量 (g)	牛乳 ごはん チャプチェ わかめスープ	人分量(g)								
	牛乳	206.00 〇 牛乳	206. 00 🔾	牛乳	206.00 🔿	牛乳	206.00 🔾	牛乳	206.00								
	精白米 学校給食用強化米	100.00 □ 黒糖パン 0.30 鶏肉70g	75.00 口1切 〇	精白米 学校給食用強化米 	100.00	精白米 学校給食用強化米 	100.00 □ 0.30	精白米 学校給食用強化米	100.00								
	牛料さ絹にた糸じい三こみ水 チカにキき三酢中レ肉理つ揚んまこゃん温いり キッんヤゅ温 みモ湯 おびじねんがげ糖くん ントじべう糖 そンけ いん ち風 ハわんツり よ味 め よい りんかく よい りんかん ちょいん かんりん かんりん かんかん ちょい かんかん かんかん ちょい かんかん かんかん ちょい かんかん かんかん かんかん かんかん かんかん かんかん かんかん かん	40.00	0. 01 0. 13 0. 01 19. 50 △ 13. 00 △ 13. 00 △ 0. 13 □ 0. 39 □ 0. 26 0. 07 0. 01 10. 40 ○ 0. 65 10. 40 △ 26. 00 △ 7. 80 △ 45. 50 △ 0. 04	たじズかトカトウこ水 おがキないーや がキャッぼマレートタン がイン がイン がイン がイン がイン がイン がイン がイン がイン がイ	1. 30 0. 26 △ 0. 26 △ 13. 00 △ 39. 00 △ 32. 50 □ 13. 00 △ 32. 50 △ 19. 50 △ 17. 50 2. 50 2. 50 0. 02 106. 00 △ 39. 00 △	こしこ 鶏冷にたとねだ混料こう塩まそい つ凍んまうぎし合理いすなじち ねイんぎん 布り ちちのょ ロ 豆	19. 50	豚料おおにたた干はチは白三こご水 鶏料肉理ろろんまけしるンくご温いま 肉理にしんぎこ茸めンい ちにしんぎこ茸めンい ちいっくが イム より カール	15. 60 O 15. 60 O 1. 30 O 0. 26 \(\triangle \) 0. 26 \(\triangle \) 13. 00 \(\triangle \) 13. 00 \(\triangle \) 15. 60 \(\triangle								



2. 2 g

755 kcal

ひろしま給食

794 kcal

エネ 塩分

2.8 g

724 kcal

小魚アーモンド

712 kcal

2. 86 0. 26 0. 01

2. 7 g

2.6 g

718 kcal

13. 00 O
1. 04
26. 00 O
10. 40 △
19. 50 △
19. 50 △
1. 04 O
3. 90 △
0. 75
3. 75
0. 37 □
0. 31
0. 02
155. 00

2. 3 g