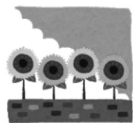


令和7年



7月

学校給食予定献立表(東部)



★みんなで食育SDGs★
きらいなものも、みんなの必要な栄養!
一口は食べてみましょう!

吉小牧 未来プロジェクト
★活動についてはHPをご確認ください★

月		火		水		木		金					
献立名		材 料 名		献立名		材 料 名		献立名		材 料 名			
○牛乳は毎日つきます。7日間は牛乳の代わりにジョアがつきます。 ○この日に、スプーンがつきます。 ○都合により献立が変更となる場合があります。 ○学校給食についての情報は吉小牧市ホームページをご覧ください。 ○魚には骨がついている場合もあります。 刺さらないように取り除くなど注意して食べましょう。 ○食物アレルギーをお持ちの方は、献立名が同じでも使われている材料が違う場合がありますので、毎月の献立表でご確認をお願いします。 ○小学校のみ提供されるものは㊦、中学校のみ提供されるものには㊧と記載しています。 ○今月使用している「しめじもやしほっけ大根(23日のみ)」は吉小牧産です。 食材のコンタミネーションについては各共同調理場へお問い合わせ下さい。		<div>1</div> <div>コッペン</div> <div>とうもろこし</div> <div>豆乳かぼちゃポタージュ</div> <div>ポークチャップ</div> <div>いちごミックスジャム</div>		<div>2</div> <div>ごはん</div> <div>ワンタンスープ</div> <div>ビビンバ</div> <div>ご飯に混ぜて食べましょう</div> <div>シークワーサーゼリー</div>		<div>3</div> <div>うどん</div> <div>しろ</div> <div>白ごまたっぷり</div> <div>みそうどん</div> <div>いなり寿司</div> <div>④1個 ②2個</div>		<div>4</div> <div>ごはん</div> <div>とうふ</div> <div>わかめと豆腐のみそ汁</div> <div>とりからあげ(2個)</div> <div>こまつな</div> <div>小松菜ともやしの</div> <div>ごま和え</div>		<div>5</div> <div>うどん</div> <div>鶏肉・焼竹輪(魚肉・でんぷん・植物油・砂糖・食塩・寒天・粉あめ・大豆)・きざみ油揚げ(大豆)・キャベツ・玉葱・人参・長葱・和風だし・こんぶだし・白ねりごま・白すりごま・醤油(大豆・小麦)・味噌(大豆)・砂糖 精白米・合わせ酢・植物油・油揚げ・砂糖・水あめ・醤油・醸造酢・とうもろこしでん粉・大豆・小麦</div>		<div>6</div> <div>うどん</div> <div>鶏肉・焼竹輪(魚肉・でんぷん・植物油・砂糖・食塩・寒天・粉あめ・大豆)・きざみ油揚げ(大豆)・キャベツ・玉葱・人参・長葱・和風だし・こんぶだし・白ねりごま・白すりごま・醤油(大豆・小麦)・味噌(大豆)・砂糖 精白米・合わせ酢・植物油・油揚げ・砂糖・水あめ・醤油・醸造酢・とうもろこしでん粉・大豆・小麦</div>	
<div>7</div> <div>ごはん</div> <div>けんちん汁</div> <div>大豆コロッケ(カレー味)</div> <div>白菜の昆布和え</div> <div>ジョアストロベリー</div> <div>この日は牛乳の提供はありません。牛乳代替品提供者については、通常どおり豆乳・麦茶を提供します。</div>		<div>8</div> <div>バーガーパン</div> <div>コンソメスープ</div> <div>網焼きハンバーグ</div> <div>スライスチーズ</div> <div>パンにはさんで食べましょう</div> <div>ラタトゥイユ</div> <div>夏野菜のトマト煮込みです。</div>		<div>9</div> <div>ごはん</div> <div>えのきのみそ汁</div> <div>いわしのみぞれ煮</div> <div>小骨に気をつけて食べましょう</div> <div>豚肉とごぼうのしぐれ煮</div>		<div>10</div> <div>ラーメン</div> <div>もやしたっぷり</div> <div>みそラーメン</div> <div>いもち</div> <div>㊦サイダーゼリー</div>		<div>11</div> <div>ごはん</div> <div>チキンカレー</div> <div>冷凍みかん</div>		<div>12</div> <div>うどん</div> <div>鶏肉・焼竹輪(魚肉・でんぷん・植物油・砂糖・食塩・寒天・粉あめ・大豆)・きざみ油揚げ(大豆)・キャベツ・玉葱・人参・長葱・和風だし・こんぶだし・白ねりごま・白すりごま・醤油(大豆・小麦)・味噌(大豆)・砂糖 精白米・合わせ酢・植物油・油揚げ・砂糖・水あめ・醤油・醸造酢・とうもろこしでん粉・大豆・小麦</div>		<div>13</div> <div>うどん</div> <div>鶏肉・焼竹輪(魚肉・でんぷん・植物油・砂糖・食塩・寒天・粉あめ・大豆)・きざみ油揚げ(大豆)・キャベツ・玉葱・人参・長葱・和風だし・こんぶだし・白ねりごま・白すりごま・醤油(大豆・小麦)・味噌(大豆)・砂糖 精白米・合わせ酢・植物油・油揚げ・砂糖・水あめ・醤油・醸造酢・とうもろこしでん粉・大豆・小麦</div>	
<div>14</div> <div>ごはん</div> <div>かぼちゃ団子汁</div> <div>豚ジンギスカン</div> <div>ぷるりんゼリー</div> <div>(グレープ味)</div> <div>吸い込ます。よくかんで食べましょう。</div>		<div>15</div> <div>くとう</div> <div>黒糖パン</div> <div>かぼちゃ団子(かぼちゃ・じゃがいも・じゃがいもでん粉・砂糖・食塩・加工でん粉)・人参・長葱・きざみ油揚げ(大豆)・鶏肉・そばつゆ(大豆・小麦・さば)・合わせだし(さば)・和風だし・減塩醤油(大豆・小麦) 豚肉・玉葱・もやし・人参・ピーマン・にんにく・おろし生姜・ソテオニオン(大豆)・アップルソース(りんご)・砂糖・ウスターソース・赤ワイン・醤油(大豆・小麦)・減塩醤油(大豆・小麦) 砂糖・水あめ・グレープ濃縮果汁</div>		<div>16</div> <div>ごはん</div> <div>とりだんご</div> <div>たま</div> <div>鶏団子と玉ねぎのみそ汁</div> <div>かぼちゃコロッケ</div> <div>もやときゅうりのナムル</div> <div>きゅうりは汗をかいた後の水分補給になります。</div> <div>かつおふりかけ</div>		<div>17</div> <div>スパゲティ</div> <div>トマトのクリーム</div> <div>スパゲティ</div> <div>キャベツとツナの</div> <div>イタリアンドレッシング</div> <div>あ</div> <div>和え</div>		<div>18</div> <div>ごはん</div> <div>はくさい</div> <div>あぶらあ</div> <div>白菜と油揚げのみそ汁</div> <div>し</div> <div>おや</div> <div>さば塩焼き</div> <div>小骨に気をつけて食べましょう</div> <div>マーボー大根</div>		<div>19</div> <div>うどん</div> <div>鶏肉・焼竹輪(魚肉・でんぷん・植物油・砂糖・食塩・寒天・粉あめ・大豆)・きざみ油揚げ(大豆)・キャベツ・玉葱・人参・長葱・和風だし・こんぶだし・白ねりごま・白すりごま・醤油(大豆・小麦)・味噌(大豆)・砂糖 精白米・合わせ酢・植物油・油揚げ・砂糖・水あめ・醤油・醸造酢・とうもろこしでん粉・大豆・小麦</div>		<div>20</div> <div>うどん</div> <div>鶏肉・焼竹輪(魚肉・でんぷん・植物油・砂糖・食塩・寒天・粉あめ・大豆)・きざみ油揚げ(大豆)・キャベツ・玉葱・人参・長葱・和風だし・こんぶだし・白ねりごま・白すりごま・醤油(大豆・小麦)・味噌(大豆)・砂糖 精白米・合わせ酢・植物油・油揚げ・砂糖・水あめ・醤油・醸造酢・とうもろこしでん粉・大豆・小麦</div>	
<div>21</div> <div>ごはん</div> <div>もずくのヒ・ミ・ツ</div> <div>もずくは、わかめやひじきと同じ海藻のなかまで。名前の由来は、他の海藻に付着して生息することから、「藻に付く」という意味で、「藻付く」から「もずく」と呼ばれるようになったようです。 また、もずくのヌメヌメとした成分は「フコイダン」という水溶性食物繊維で、腸内環境を整えるはたらきがありますよ。 7月21日(月)の海の日にちなみ、「鶏肉ともずくのスープ」を提供します。おたのしみに!</div>		<div>22</div> <div>スライスパン</div> <div>マカロニ入りトマトスープ</div> <div>とうもろこしグラタン</div> <div>ブロッコリー入り</div> <div>コールスロー</div> <div>りんごジャム</div>		<div>23</div> <div>ごはん</div> <div>もちもち団子汁</div> <div>カレー豆腐丼</div> <div>もちもち団子汁</div> <div>カレー豆腐丼</div>		<div>24</div> <div>ナン</div> <div>ポトフ</div> <div>チリコンカン</div> <div>ナンにつけて食べましょう</div> <div>クレープ(カスタード風)</div>		<div>25</div> <div>ごはん</div> <div>とり</div> <div>鶏肉ともずくのスープ</div> <div>とまごまいさん</div> <div>わふう</div> <div>吉小牧ほっけ和風フライ</div> <div>小骨に気をつけて食べましょう</div> <div>キャベツのおかかマヨ和え</div>		<div>26</div> <div>うどん</div> <div>鶏肉・焼竹輪(魚肉・でんぷん・植物油・砂糖・食塩・寒天・粉あめ・大豆)・きざみ油揚げ(大豆)・キャベツ・玉葱・人参・長葱・和風だし・こんぶだし・白ねりごま・白すりごま・醤油(大豆・小麦)・味噌(大豆)・砂糖 精白米・合わせ酢・植物油・油揚げ・砂糖・水あめ・醤油・醸造酢・とうもろこしでん粉・大豆・小麦</div>		<div>27</div> <div>うどん</div> <div>鶏肉・焼竹輪(魚肉・でんぷん・植物油・砂糖・食塩・寒天・粉あめ・大豆)・きざみ油揚げ(大豆)・キャベツ・玉葱・人参・長葱・和風だし・こんぶだし・白ねりごま・白すりごま・醤油(大豆・小麦)・味噌(大豆)・砂糖 精白米・合わせ酢・植物油・油揚げ・砂糖・水あめ・醤油・醸造酢・とうもろこしでん粉・大豆・小麦</div>	

地産地消

今月は樽前地区で作られた「大根」を使用します!

生産者の横山農園 横山 裕二 さんより、みなさんへメッセージをいただきました!

樽前山のふもとである樽前地区で、安心して美味しい野菜づくりを心掛けて生産しています。

5月のゴールデンウィークごろに種をまき、この時期に食べごろの大きさになります。

地元での生産なのでとても新鮮であり、自信をもって生産した大根を提供させていただきます。

ので、みなさんに食べてもらいたいと思います。

西部・中央部7月25日(金)、東部7月23日(水)提供の「もちもち団子汁」に使用します。

▼5月に種を植えました。

すくすく成長中!

(6月初旬時点)

学校給食費に係る大切なお知らせ

学校給食費納入通知書口座振替決定通知書のお届けについて

しばらく給食の利用を休止する場合、学校へお申し出ください!

令和7年度 学校給食費
小学:月額5,180円 中学:月額6,040円

令和7年度分の各種通知書は7月中旬に学校を通じてお届けします。
当月末の納入期限(口座振替日)までに納入及び口座残高の確認をお願いします。

休止連絡がなければ、給食の提供は続きますので、食べていなくても給食費が発生します。
※一定期間休止した場合、給食費の減額制度があります。

公式Instagramも見てね♡!

みなさんの給食費で
おいしい給食を届けよう。
こどもたちを元気に。
こどもたちを笑顔に。

夜間窓口を開設しております

7月は15^火・25^金です 17:00~20:00まで
支払い・相談に月2回の夜間窓口をご利用ください

口座振替の利用をお願いします

口座から引き落としは年度途中からでも可能です。自動的に口座から引き落とされて便利です。
納付書で給食費を納めている方は、領収書を5年間保管してください。

第1学校給食共同調理場
吉小牧市柳町1丁目3-5
電話 (0144) 57-5881

第2学校給食共同調理場
吉小牧市美原町3丁目9-10
電話 (0144) 67-1815