



令和7年度 7・8月の学校給食予定献立表

大和町学校給食センター

日 曜	給食のない 学校 学年 など	スプ ー ン	献 立 名	赤の食べ物	緑の食べ物	黄の食べ物	栄養価・小 エネルギー(kcal) たんぱく質(g)	栄養価・中 エネルギー(kcal) たんぱく質(g)
				血や筋肉や骨になる (たんぱく質・カルシウム)	体の調子を整える (ビタミン・ミネラル)	熱や力になる (炭水化物・脂質)	脂 質(g) 塩 分(g)	脂 質(g) 塩 分(g)
1 火	吉田小6年	◎	ドライカレーライス (麦ごはん・ドライカレー) ブロッコリーのソテー ブルーベリーゼリー	牛乳 豚肉 大豆 パーコン	青ピーマン グリーンピース セロリ たまねぎ とうもろこし トマト にんじん にんにく ブロッコリー	ごはん 大麦 米サラダ油 小麦粉 バター	689 26.4 20.4 2.2	879 32.6 24.5 2.8
2 水			米粉仙合みそパン イカメンチカツ メンマの炒め煮 タンメン 	牛乳 豚肉 なた いか	キャベツ しょうが たまねぎ にんじん にんにく 根菜ねぎ メンマ もやし	米粉仙合みそパン 米白絞油 ごま油 ごま パン粉 米サラダ油 ちゅうかめん 砂糖	625 27.8 22.9 4.2	820 35.4 28.7 5.3
3 木	宮床小5・6年		ごはん 甘酢肉団子 (小2個・中3個) 油ふじやが もやしのみそ汁	牛乳 豚肉 鶏肉 かたくちいわし みそ 豆腐 油揚げ	小松菜 さやいんげん しょうが たけのこ たまねぎ にんじん もやし	ごはん 米サラダ油 じゃがいも 油ふ 三温糖 パン粉	588 25.9 16.6 2.6	769 33.1 20.2 3.4
4 金	宮床小5・6年 吉田小2年のみあり		わかめごはん 星のコロッケ セターうめん汁 セターゼリー 	牛乳 鶏肉 かつお節 油揚げ なた	小松菜 さやいんげん しょうが たまねぎ にんじん しいたけ うんしゅうみかん ぶどう レモン	ごはん じゃがいも パン粉 小麦粉 米白絞油 うーめん 砂糖 水あめ ゼリー	578 20.5 15.6 2.3	753 25.3 19.2 3.1
7 月			ごはん 鶏のからあげ きんぴらごぼろ なめこのみそ汁	牛乳 豚肉 鶏肉 さつま揚げ かたくちいわし みそ 豆腐	ごはん さやいんげん しょうが だいこん にんじん にんにく 根菜ねぎ なめこ	ごはん 片栗粉 米白絞油 米サラダ油 三温糖 ごま	616 32.7 18.1 2.6	784 40.0 20.6 3.3
8 火			ごはん チンジャオロース えびボールスープ フロズンヨーグルト	牛乳 豚肉 えび スケソウダラ ヨーグルト	青ピーマン 赤ピーマン キャベツ しょうが たけのこ たまねぎ にんじん にんにく	ごはん 米サラダ油 ごま油 三温糖 片栗粉 じゃがいも	581 25.0 16.5 2.3	736 30.3 18.6 3.0
9 水	大和中2年	◎	ココアパン ハンバーグデミグラスソース きのこペンネのソテー ミネストローネ	牛乳 鶏肉 豚肉 パーコン 大豆	セロリ たまねぎ トマト にんじん にんにく パセリ エリンギ	ココアパン 三温糖 パンネマカロニ オリーブ油 じゃがいも ラード でんぷん 砂糖	664 26.2 24.8 2.8	857 32.6 31.1 3.8
10 木	大和中2年		ごはん やさいふりかけ ささまぼこの磯辺揚げ 厚揚げとじゃがいものケチャップ煮 沢煮焼	牛乳 豚肉 ささまぼこ 青のり 厚揚げ かつお節 豆腐	青ピーマン ごぼろ だいこん にんじん しいたけ 根菜ねぎ	ごはん 天ぷら粉 米白絞油 じゃがいも 三温糖 ごま	632 27.8 19.4 2.9	797 32.9 22.9 3.6
11 金	食育かるたメニュー		ごはん さばのしょうゆこうじ焼き  切干大根の炒り煮  大和町産まいたけのかきたま汁	牛乳 さば 油揚げ かつお節 豆腐 鶏卵	切干大根 小松菜 さやいんげん にんじん 乾しいたけ まいたけ	ごはん 米サラダ油 三温糖 片栗粉	551 27.3 15.2 1.9	703 33.5 17.7 2.4
14 月		◎	タコライス (麦ごはん・タコライスの具) わかめスープ アセロラゼリー	牛乳 豚肉 大豆 豆腐 なた わかめ	青ピーマン 赤ピーマン しょうが セロリ たまねぎ トマト にんじん にんにく 根菜ねぎ アセロラ	ごはん 大麦 米サラダ油 三温糖 小麦粉 ごま ごま油 ゼリー	651 26.5 18.2 2.0	825 32.4 21.3 2.7
15 火			ごはん かつおカツ ひじきの炒り煮 じゃがいものみそ汁	牛乳 豚肉 大豆 かつお さつま揚げ かたくちいわし みそ 豆腐 油揚げ	枝豆 しょうが だいこん たまねぎ にんじん 根菜ねぎ	ごはん 米白絞油 米サラダ油 三温糖 砂糖 じゃがいも パン粉 小麦粉	605 26.6 18.6 2.2	790 33.8 22.3 2.8
16 水		◎	米粉パン バーベキューチキン カラフルポテト かぼちゃのポタージュ	牛乳 鶏肉 パーコン 脱脂粉乳 クリーム	枝豆 かぼちゃ たまねぎ とうもろこし にんじん にんにく	米粉パン 三温糖 じゃがいも バター 白いんげん豆	669 33.3 21.5 3.2	847 41.1 25.4 4.2
17 木		◎	ポークカレー (麦ごはん・ポークカレーの具) フルーツのいちごゼリー和え	牛乳 豚肉	グリーンピース たまねぎ にんじん にんにく パインアップル パナナ マンゴー みかん りんご	ごはん 大麦 米サラダ油 じゃがいも	678 19.9 17.8 2.3	873 24.0 20.9 2.8
8/26 火	大和中のみあり	◎	ごはん ヤンニョムチキン チャプチェ トックススープ アセロラゼリー	牛乳 豚肉 鶏肉	赤ピーマン 小松菜 しょうが たまねぎ にら にんじん にんにく もやし エリンギ アセロラ	ごはん 片栗粉 米白絞油 三温糖 ごま油 春雨 米サラダ油 ごま トロツク ゼリー		841 37.9 19.0 2.9
8/27 水		◎	食パン キャラメルクリーム ミートオムレツ ポテトのチーズ煮 野菜スープ	牛乳 鶏卵 鶏肉 パーコン チーズ レンズ豆 ウインナーソーセージ	キャベツ だいこん たまねぎ とうもろこし トマト にんじん パセリ	食パン じゃがいも バター 米サラダ油 キャラメルクリーム		597 22.9 23.7 3.3
8/28 木	宮床小		ごはん コーンシュウマイ (小1個・中2個) 大和町産行者菜入り豚キムチ 春雨スープ 	牛乳 魚肉すり身 豆腐 豚肉 パーコン みそ	キャベツ 行者菜 しょうが たまねぎ とうもろこし にんじん にんにく ほうさい 根菜ねぎ 乾しいたけ	ごはん ごま油 三温糖 春雨 小麦粉 ラード でん粉 パン粉 砂糖	603 25.1 18.2 2.3	809 32.3 22.9 3.1
8/29 金		◎	夏野菜カレーライス (麦ごはん・夏野菜カレーの具) コーンとアスパラのソテー 冷凍みかん 	牛乳 豚肉 パーコン	青ピーマン アスパラガス かぼちゃ たまねぎ とうもろこし トマト なす にんじん にんにく パインアップル パナナ マンゴー みかん りんご	ごはん 大麦 米サラダ油 じゃがいも バター	680 21.0 18.8 2.5	865 25.3 22.4 3.2

*毎年、6月から9月までの間、衛生面を考慮して副菜としての和え物・サラダ等の献立を控え、炒め物、煮物、汁物等で、対応させていただきますので、ご理解ご協力をお願いします。

*牛乳は、毎日つきます。

*太字は町内産や県内産の食材です。感謝して残さず食べましょう。

*都合により献立を変更する場合があります。

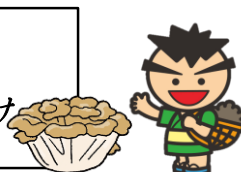
*スプーンの欄に◎がついている日は、給食センターよりスプーンがつきます。

平 均 (基 準)	小学校	中学校
エネルギー (Kcal)	626(660)	812(830)
たんぱく質 (g)	24.8(25.0)	31.9(31.0)
脂 質 (g)	19.6(18.5)	23.0(22.5)
塩 分 (g)	2.6(2.0)	3.3(2.5)

たいわの食育かるたメニュー (7月11日)



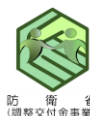
③ 老若男女
みんなだいすき
大和のまいたけ



今月の地場産品

☆町内産：こめ、行者菜、まいたけ、

☆県内産：パン、大麦、大豆、豚肉、鶏卵、わかめ、
赤ピーマン、小松菜、なす、にら、
根菜ねぎ、なめこ



*大和町では「特定防衛施設周辺整備調整交付金」の補助を受けて給食費の無償化事業を実施しています。

☆はしは、きれいに洗って、毎日もってきましょう☆