

7,8月きゅうしょくこんだてひょう

2025年6月25日

剣崎学校給食センター

7/18…松浦小、米水津小、鶴見中、米水津中なし
8月…支援学校なし
8/25…松浦小、米水津小なし

*牛乳（主に体をつくるもとになる）は、毎日つきます。

*献立は都合により変更することもあります。

*材料の()は、だしとりのみです。

日	学校 確認欄	献立名	主に体をつくる もとになる	主に調子を整える もとになる	主にエネルギーの もとになる	その他	一 覧 表 番 号	加工品等のアレルギー表示					*コンタミ くる み	
								加工品名等	卵	乳	小麦	落 花 生	え ひ	
1 火		ごはん			米									もりつけかた
		ハッシュドポーク	豚肉	玉ねぎ,にんじん,ぶなしめじ,にんにく,グリンピース,ミルボア	砂糖,サラダ油,小麦粉,バター	トマトピューレ,コンソメ,デミグラスソース,ウスターソース,濃口しょうゆ,塩,赤ワイン	18018 17045	ミルボア デミグラスソース	●					1 1
		トマト入り フレンチサラダ	豚ロースハム	トマト,キャベツ,きゅうり,にんじん,コーン	サラダ油,砂糖	酢,塩,こしょう,薄口しょうゆ	11033	ロースハム	●	●	●			トマト入り フレンチ サラダ
2 水		コッペパン			コッペパン			1004	コッペパン	●	●			2 2
		やきそば	豚肉,いか,かまぼこ,ゼラチン	キャベツ,玉ねぎ,にんじん,もやし,ねぎ,エリンギ	中華めん,サラダ油	トンカツソース,ウスターソース,中華あじ,酒,塩,こしょう	10028 1012	かまぼこ 中華麺	●					やきそば
		はるまき			大豆油	春巻き	18015	春巻き	●					さいきの恵み
		デラウェア		ぶどう										
3 木		ごはん			米									3 3
		チンジャオロース	豚肉	にんにく,生姜,ピーマン,赤ピーマン,黄ピーマン,だけのこ,にんじん,乾しいたけ	砂糖,サラダ油,でんぶん	濃口しょうゆ,酒,塩,麻婆ソースG	17015	麻婆ソースG	●					チンジャオロース
		汁ビーフン	豚バラ肉	生姜,玉ねぎ,にんじん,きくらげ,キャベツ	ビーフン	酒,薄口しょうゆ,塩,こしょう,中華あじ,キンカラスープ	1101	ビーフン						しる ビーフン
4 金		ごはん			米									4 4
		はものフライ	はも,卵		小麦粉,パン粉,大豆油	塩,こしょう	1017 1018	パン粉 パン粉	●	●				かみかみメニュー
		ノンエッグタルタルハーフ				ノンエッグタルタルハーフ	17057	ノンエッグタルタルハーフ						はものフライ アスパラ&コーンのソテー
		にら玉スープ	鶏肉,卵	玉ねぎ,にんじん,にら	ごま油	薄口しょうゆ,中華あじ,キンカラスープ								ごはん にら玉スープ
		アスパラとコーンのソテー	ワインナー	アスパラガス,コーン	サラダ油	塩,こしょう	11028	ワインナー						にら玉スープ
7 月		ごはん			米									7 7
		錦卵	卵,鶏ひき肉,ひじき	たけのこ,玉ねぎ,にんじん,ほうれん草	砂糖,サラダ油	塩,薄口しょうゆ,和風だし								ごはん かえりいりこの つくだに
		ひじきの炒め煮	ひじき,さつま揚げ,生揚げ,大豆	にんじん	砂糖,サラダ油	濃口しょうゆ,薄口しょうゆ,みりん,酒,和風だし	10038	さつま揚げ						ひじきの いのために
		かえりいりこの佃煮	いりこ		ごま,砂糖	濃口しょうゆ,酢,みりん,酒								かみかみメニュー ほしのソーダゼリー
		星のソーダゼリー			星のソーダゼリー			15011	星のソーダゼリー					
8 火		ごはん			米									8 8
		とりにく 鶏肉のマーマレード煮	鶏肉	マーマレード	小麦粉,でんぶん,大豆油,砂糖	塩,こしょう,酒,薄口しょうゆ	7009	マーマレード						といにくのマーマレードに ボイルブロッコリー
		ボイルブロッコリー			ブロッコリー									ごはん 愛媛大分交流
		豆腐のみそ汁	豆腐,油揚げ,わかめ,白すりみそ,(いりこ)	玉ねぎ,ねぎ	じゃがいも									とうふのみぞしる
9 水		ツナマヨトースト	フレッシュミート,チーズ	マッシュルーム,コーン,玉ねぎ	コッペパン,エッグケアマヨネーズ	こしょう	10017 13009 1004 17056	フレッシュミート チーズ コッペパン エッグケアマヨネーズ	●	●	●			9 9
		コーンスープ	ベーコン,牛乳	にんじん,玉ねぎ,コーン,パセリ		クリームターザン,塩,こしょう,コンソメ,キンカラスープ	11032 17050	ベーコン クリームターザン	●	●	●			ソーフル コーンスープ
		ソーフル	ソーフル				13005	ソーフル	●					
10 木		ごはん			米									10 10
		麻婆なす	豆腐,豚ひき肉,赤みそ	にんじん,ねぎ,生姜,なす,乾しいたけ	砂糖,でんぶん,ごま油,サラダ油	濃口しょうゆ,酒,みりん,麻婆ソースG,トウバンジャン	17015	麻婆ソースG	●					ナムル ごはん マーボーなす
		ナムル		きゅうり,にんじん,もやし,にんにく	ごま,ごま油,砂糖	酢,濃口しょうゆ,塩								
11 金		米粉パン			米粉パン			1007	米粉パン	●	●			11 11
		二ベのチーズ焼き	にべ,おからパウダー,牛乳,チーズ	玉ねぎ,コーン,パセリ	エッグケアマヨネーズ,パン粉	塩,こしょう	4012 13009 17056 1017 1018	おからパウダー チーズ エッグケアマヨネーズ パン粉 パン粉	●	●	●			にべのチーズ焼き ごめこパン イタリアンスープ
		イタリアンスープ	ベーコン,卵,チーズ	にんじん,玉ねぎ,パセリ	パン粉	薄口しょうゆ,キンカラスープ,コンソメ,塩,こしょう	11032 13008 1017 1018	ベーコン チーズ パン粉 パン粉	●	●	●			
14 月		チキンピラフ	鶏肉	玉ねぎ,にんじん,コーン,グリンピース	米,サラダ油	塩,こしょう,薄口しょうゆ,コンソメ,酒								14 14
		ミネストローネ	豚肉,ワインナー	にんじん,玉ねぎ,パセリ,にんにく,キャベツ,トマト	スパゲッティー,サラダ油	薄口しょうゆ,コンソメ,塩,こしょう,キンカラスープ,ローレル,バブリカ	11028 1014	ワインナー スパゲッティー	●					ココアケーキ チキン ピラフ ミネストローネ
		ココアケーキ	卵,牛乳			蒸しパンミックス,砂糖,バター,ウージパウダー	1002 1114	蒸しパンミックス ウージパウダー	●	●				
15 火		ごはん			米									15 15
		夏野菜のカレー	豚肉	ピーマン,かぼちゃ,玉ねぎ,なす,にんじん,生姜,にんにく	じゃがいも,黒砂糖,サラダ油	スペシャルカレー,やさいカレー,ウスターソース,スケチャップ,コンソメ,赤ワイン	17031 17038	スペシャルカレー やさいカレー	●					さいき夏野菜カレーの日 ごはん なつやさい あまさけいり

7,8月きゅうしょくこんだてひょう

2025年6月25日

剣崎学校給食センター

7/18…松浦小、米水津小、鶴見中、米水津中なし
8月…支援学校なし
8/25…松浦小、米水津小なし

*牛乳（主に体をつくるものとなる）は、毎日つきます。 *献立は都合により変更することもあります。 *材料の（ ）は、だしどりのみです。

日	学校 確認欄	献立名	主に体をつくる ものとなる	主に調子を整える ものとなる	主にエネルギーの ものとなる	その他	一 覧 表 番 号	加工品等のアレルギー表示		*コンタミ くる み	もりつけかた
								加工品名等	卵	乳	
		甘酒入りヨーグルトあえ	ヨーグルト	パイナップル,みかん	砂糖	甘酒	16003	甘酒			
16 水		コッペパン			コッペパン		1004	コッペパン	●	●	16 りんごジャム コッペパン フレンチ サラダ ふるさと給食
		ジャーマンポテト	ベーコン,ウインナー, チーズ	玉ねぎ,にんじん,グリン ビース,コーン	じゃがいも,大豆油,バ ター	塩,こしょう,コンソメ,濃口 しょうゆ	11032 11028 13008	ベーコン ウインナー チーズ	●	●	
		フレンチサラダ	豚ロースハム	キャベツ,きゅうり,にん じん,コーン	サラダ油,砂糖	酢,塩,こしょう,薄口しょうゆ	11033	ロースハム	●	●	
		りんごジャム		りんごジャム			7019	りんごジャム			
17 木		ごはん			米						17 フロッコリーと ツナのサラダ ごはん しらたきと ひじきのふりかけ かみかみメニュー
		ブロッコリーとツナの サラダ	フレッシュミート	ブロッコリー,コーン, キャベツ,きゅうり,にん じん	エッグケアマヨネーズ	薄口しょうゆ,こしょう	10017 17056	フレッシュミート イック'ケアマヨネーズ			
		ブリカまの塩焼き	ぶりかま			塩,酒					
		しらたきとひじきの ふりかけ	ひじき,かつおぶし		しらたき,サラダ油,ごま, 砂糖	濃口しょうゆ,酒					
18 金		ごはん			米						18 すいか ごはん ひきにくと はるさめの どんぶり
		ひき肉と春雨の丼	豚ひき肉,大豆ミート	玉ねぎ,にら,生姜,にん にく	春雨,砂糖,ごま油	酒,オイスターソース,トウバ ンジャン,濃口しょうゆ,こ しょう	4006	大豆ミート			
		トマトと卵のスープ	卵,ベーコン	トマト,玉ねぎ,パセリ	ごま油	キソガ'スープ',中華あじ,薄口 しょうゆ,塩,こしょう	11032	ベーコン	●	●	
		すいか		すいか							
8 月		ごはん			米						8月25日 ごはん なつやさいの カレー
		夏野菜のカレー	豚肉,大豆	ピーマン,かぼちゃ,玉ね ぎ,なす,にんじん,生姜,に んにく	じゃがいも,ウージパウ ダー,黒砂糖,サラダ油	スペシャルカレー,やさいカ レー,ウスターソース,ケ チャップ,コンソメ,赤ワイン	17031 17038 1114	スペシャルカレー やさいカレー ウージパウダー		●	
		トマト入り フレンチサラダ	豚ロースハム	トマト,キャベツ,きゅう り,にんじん,コーン	サラダ油,砂糖	酢,塩,こしょう,薄口しょうゆ	11033	ロースハム	●	●	
26 火		ごはん			米						26 しおのり あかうおの レモンと さりほし ごはん だいこんの にもの
		赤魚のレモン煮	赤魚	レモン	でんぶん,大豆油,砂糖	濃口しょうゆ,薄口しょうゆ, 酢					
		切干大根の煮物	豚肉,生揚げ,油揚げ	切干大根,にんじん,いん げん,乾しいたけ	つきこんにやく,砂糖,サ ラダ油	濃口しょうゆ,薄口しょうゆ, 酒,和風だし					
		塩のり	塩のり				9006	塩のり			
27 水		コッペパン			コッペパン		1004	コッペパン	●	●	27 マーチャルビーンズ コッペパン どりにくの マリネふう ふわふわ たまご スープ
		鶏肉のマリネ風	鶏肉	ピーマン,赤ピーマン,黄 ピーマン,玉ねぎ,きゅう り	でんぶん,小麦粉,大豆油, サラダ油,砂糖	塩,こしょう,カレー粉,酢,薄 口しょうゆ					
		ふわふわ卵スープ	ベーコン,卵,チーズ	玉ねぎ,にんじん,ほうれ ん草	パン粉	薄口しょうゆ,キソガ'スープ', 塩,こしょう	11032 13008 1017 1018	ベーコン チーズ パン粉 パン粉	●	●	
		マーチャルビーンズ			マーチャルビーンズ		14004	マーチャルビーンズ	●		
28 木		ごはん			米						28 はくとう はるさめの ジュレ ごはん ぶたにくと キャベツの いためもの
		豚肉とキャベツの 炒め物	豚肉,生揚げ	キャベツ,にんじん,たけ のこ,玉ねぎ,きくらげ	ごま,砂糖	麻婆ソースG,酒,塩,濃口し ょうゆ,中華あじ,みりん	17015	麻婆ソースG		●	
		春雨の酢の物		キャベツ,きゅうり,にん じん	春雨,ごま,砂糖	薄口しょうゆ,酢					
		白桃のジュレ			白桃のジュレ		15034	白桃のジュレ			
29 金		ごはん			米						29 ナムル ごはん すひた かみかみメニュー
		酢豚	豚肉	生姜,玉ねぎ,にんじん,た けのこ,グリーンピース,乾 しいたけ	米粉,小麦粉,大豆油,じゃ がいも,砂糖,でんぶん,サ ラダ油	薄口しょうゆ,濃口しょうゆ, 酢,ケチャップ					
		ナムル		きゅうり,にんじん,もや し,にんにく	ごま,ごま油,砂糖	酢,濃口しょうゆ,塩					

*材料の（ ）はだしどりのみです。

*表示義務のない(8品目以外)アレルゲンを完全除去することはできません。

*アレルギー表示対象品目は、特定原材料8品目(表示義務)えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生(ピーナツ)、くるみです。そばは、給食にはできません。

*特定原材料に準ずる原材料20品目の(表示推奨)アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューなツツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、マカダミアナツツについては、献立表と各校に配布している加工食品一覧表で確認をお願いします。

(令和6年3月28日、消費者庁より、食品表示基準の一部を改正する内閣府令が発表され、食物アレルギー表示推奨品目(特定原材料に準ずるもの)に「マカダミアナツツ」が追加され、「まつたけ」が削除されましたが、推奨のため「マカダミアナツツ」の記載がない場合があります。)

*加工食品や調味料は、同じ品名でも以前と成分が変わることがあります。毎月の献立表と加工食品一覧表でアレルギー食品表示をご確認下さい。

*パンの日は、乳アレルギーの場合は代替パン(乳アレルギーなし)を準備します。

*小麦アレルギーの場合は、ごはん等を持参してください。

*天候等による急なトラブルで献立や食材を変更する場合があります。



学校給食地産地消夏野菜カレーの日

大分県では地産地消キャンペーンの取組の一
つとして「学校給食地産地消夏野菜カレーの
日」を実施しています。剣崎学校給食センター
では15日に「さいき夏野菜カレー」を出しま

オーガニック野菜を
使っています!

さいきの恵み

ふるさと給食

7月4日：グリーンアスパラガス

7月16日：有機じゃがいも



(出典：食育フォーラム)