令和６年度

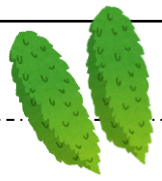
７月　学校給食献立予定表

廿日市市立大野学校給食センター

日・曜	こんだてめい	おもなざいりょう 黄（き） ねつや力のもとになる	赤（あか） 体をつくる	緑（みどり） 体の調子をととのえる	エネルギー（キロカロリー）基準値（小）650（中）830	塩分（グラム）基準値（小）2.0未満（中）2.5未満
1・月	ごはん　牛乳 さけのトマトあんかけ　こふきいも けんちんじる	こめ　でんぷん なたねあぶら　さとう じゃがいも	牛乳　さけ　あぶらあげ とうふ	しょうが　トマト いとこんにゃく　たまねぎ にんじん　なましいたけ ねぎ	641 815	1.9 2.3
2・火	ミニセサミパン　牛乳 ジャージャーめん〔１食用中華麺〕 トマトのあおじそドレッシングサラダ	パン（さとう　バター　ごま） ちゅうかめん　こめあぶら さとう　ごまあぶら でんぷん　べにばなあぶら	牛乳　ぶたにく　あかみそ ハム	ほししいたけ　にんじん たまねぎ　しろねぎ　しそ しょうが　にんにく　もやし トマト　きゅうり　キャベツ	679 850	2.8 3.5
3・水	ひじきとりめし　牛乳 ７月のみそしる　**★今月のみそ汁** もやしのごまずあえ	こめ　さとう　ごまあぶら ごま	牛乳　とりにく　ひじき だいず　あぶらあげ とうふ　わかめ　みそ さつまあげ　しらすぼし	にんじん　ごぼう たまねぎ　みょうが　ねぎ もやし　こまつな	570 736	3.1 4.2
4・木	セルフツナサンド〔1食用マヨネーズ〕 牛乳　コンソメスープ れいとうみかん	パン　べにばなあぶら さとう　マヨネーズ じゃがいも	牛乳　ツナ　とりにく	キャベツ　にんじん きゅうり　たまねぎ コーン　パセリ　みかん	575 701	2.0 2.7
5・金	ごはん　牛乳　**ちぐさやき** えだまめのしおゆで たなばたじる　**★七夕献立**　**卵除去食**	こめ　さとう　こめあぶら そうめん	牛乳　ベーコン　**たまご** とりにく	たまねぎ　ほししいたけ にんじん　こまつな えだまめ　オクラ えのきたけ	593 759	2.2 2.9
8・月	ごはん　牛乳　**★食べようデイ** なすいりマーボーどうふ チンゲンサイのちゅうかあえ	こめ　こめあぶら　さとう ごまあぶら　でんぷん ごま	牛乳　ぶたにく　とうふ みそ　あかみそ	たまねぎ　にんじん しめじ　にら　なす にんにく　しょうが チンゲンサイ　もやし	627 800	2.3 3.1
9・火	ごはん　牛乳　こいわしのからあげ こんにゃくのぴりからいため まいたけのみそしる　**★特産物の日（沿岸部地域）**	こめ　でんぷん なたねあぶら　さとう　ごま	牛乳　こいわし あぶらあげ　わかめ　みそ	こんにゃく　しめじ たまねぎ　にんじん まいたけ　ねぎ	622 797	1.9 2.6
10・水	コーンとひよこまめのピラフ　牛乳 とうがんのスープ しらすのサラダ	こめ　バター　ごまあぶら でんぷん　さとう べにばなあぶら	牛乳　ひよこまめ とりにく　ベーコン しらすぼし	たまねぎ　にんじん　コーン とうがん　しょうが きくらげ　チンゲンサイ キャベツ　こまつな	550 709	2.2 3.0
11・木	コッペパン　牛乳 ポークビーンズ　**★かむかむ献立** ひじきとごぼうのマリネ	パン　こめあぶら じゃがいも　さとう べにばなあぶら	牛乳　だいず　ぶたにく ひじき　ちくわ	たまねぎ　にんじん にんにく　トマト　ごぼう ほうれんそう	612 776	2.5 3.4
12・金	なつやさいカレーライス 牛乳 フルーツポンチ	こめ（おおむぎ） じゃがいも　こめあぶら はちみつ　バター　こめこ さとう	牛乳　とりにく ヨーグルト	たまねぎ　なす　トマト にんじん　かぼちゃ にがうり　にんにく しょうが　パイン缶 みかん缶　もも缶	684 897	1.6 1.8
16・火	ミニこくとうパン　牛乳 しおやきそば きゅうりとオクラのごまドレッシングサラダ	パン（くろざとう） やきそばめん　ごまあぶら ごま　ねりごま べにばなあぶら　さとう	牛乳　ぶたにく　こんぶ	たまねぎ　にんじん キャベツ　もやし　しろねぎ にんにく　きゅうり コーン　オクラ	565 707	2.4 3.1
17・水	ごはん　牛乳　さばのしおやき こまつなのおひたし　**★食育の日：和食の基本献立** もずくのすましじる	こめ　さとう	牛乳　さば　かつおぶし もずく　とうふ あぶらあげ	こまつな　もやし たまねぎ　にんじん えのきたけ　ねぎ	596 746	1.7 2.1
18・木	コッペパン　牛乳　なつポトフ ゴーヤのビタミンサラダ アイスクリーム	パン　こめあぶら じゃがいも　さとう べにばなあぶら	牛乳　ウインナー　ツナ かつおぶし アイスクリーム	にんじん　たまねぎ　バジル ズッキーニ　トマト　コーン キャベツ　にがうり　きゅうり きりぼしだいこん　えだまめ	603 745	2.5 3.2

＊（　）は，パン，ごはんに入っている材料，〔　〕は１食用小袋のものです。
＊詳しい材料が示してある，「学校給食献立別使用食材一覧表」を各学校に送っています。必要な方は，担任の先生までお申し出ください。
＊栄養表示として，エネルギーと塩分を掲載していますので，食生活の参考にしてください。
＊都合により，献立や食材料を変更することがありますのでご了承ください。
＊アレルギー対応として，これまでお子さんが食べたことがない食べ物が出ている場合は，念のため，ご家庭で事前に食べる経験をしておく等，ご配慮ください。
＊2日（火）１食用中華麺，16 日（火）焼きそば麺は，同じ製造ラインで，卵を使った麺，日本そばを製造しています。

レシピ紹介『ゴーヤのビタミンサラダ』



【材料（４人分）】

ゴーヤ（1/2 ｽﾗｲｽ）	１６ｇ
塩	少々
きゅうり（輪切り）	８０ｇ
にんじん（せん切り）	２０ｇ
切干大根（乾燥）	１２ｇ
枝豆（冷凍）	１２ｇ
ツナ	２０ｇ
かつお節	２ｇ
酢	８ｇ
しょうゆ	２ｇ
三温糖	６ｇ
塩・こしょう	少々
紅花油	２ｇ

【作り方】
①ゴーヤ，きゅうり，にんじん，切干大根，枝豆は，ゆでて冷ましておく。
　※ゴーヤ：塩もみしてからゆでる。
　※切干大根：戻してからゆでる。
②ツナとかつお節は，煎って冷ましておく。
③①の野菜と②のツナを調味料で和える。
④②のかつお節を加えて混ぜる。

＊ゴーヤの苦みを抑える工夫
種やワタをしっかり取り除く，塩もみする，下ゆでする
＊分量は給食用です。アレンジして作ってください。

令和５年度　学校給食会計決算報告

学校給食会計決算を次のとおり報告します。（単位：円）

収入の部

科目	調定額	収入済額	収入未済額
給食費	126,834,239	126,834,239	0
前年度繰越金	191,201	191,201	0
保存用食材費	123,578	123,578	0
食材費支援金	12,766,727	12,766,727	0
消費税還付金	69,576	69,576	
合計	139,985,321	139,985,321	0

支出の部

科目	支出済額
給食材料費	139,280,250
合計	139,280,250

収入の部	139,985,321
－支出の部	139,280,250
計	705,071

令和５年度は、給食費等収入済額１億 3,998 万 5,321 円に対し、支出済額１億 3,928 万 250 円で、翌年度繰越額は 70 万 5,071 円となりました。