





※食材料等の都合により、献立を変更することがあります。 牛久市立おくの義務教育学校(南校舎)

				主な材料名				エネ	
3	献立名	おもに体の組織1群	接つくる 2群	<u></u> 3群	もに体の調子を整える 4群	おもにエネルギ 5群	ーになる 6群	調味料他	(k
		無・肉・卵 大豆・大豆製品	牛乳・乳製品海藻・小魚類	緑黄色野菜	淡色野菜•果物	穀類・いも類・砂糖	油脂類•種実類		塩
1	☆★☆牛久の日給食☆★☆ 使用する	る食材はほとんど牛久市産							
× Z	牛久野菜カレーライス	豚肉	.000	人参 いんげん	■ 玉ねぎ なす にんにく 生姜	こばん じゃが芋	油	カレールウ 塩 こしょう カレー粉 酒	
ΔZ	牛乳	n5-1- 5	牛乳 第一	7/3 (1/6/5/6	<u> </u>	(210.70 (21.70)	76		8
	コールスローサラダ		T-40	人参	キャベツ きゅうり		ドレッシング		1
							トレッシング	<u></u>	-
	ゆでとうもろこし		744	¥.	とうもろこし 🥂	\tau\(\tau\)		塩	
-	ごはん 牛乳		牛乳			ごはん			4
	豚肉と厚揚げの味噌炒め	豚肉 厚揚げ 味噌		いんげん	キャベツ 玉ねぎ 生姜	でん粉 砂糖	ごま油	塩 こしょう 酒 甜麺醤 オイスターソース] 7
	もやしとわかめの和え物		わかめ		きゅうり もやし	砂糖		しょうゆ 酢 塩	
	にらのスープ	かまぼこ 卵		人参 にら	椎茸 ねぎ 玉ねぎ			和風だし 塩 しょうゆ	
	バターロール ぶどうジュース				ぶどうジュース	バターロール			
火	チリコンカン	豚肉 大豆 レッドキドニーピーンズ		人参 トマト	玉ねぎ にんにく 生姜			洋風だし 塩 こしょう チリパウダー	- 78
	キャベツサラダ			7,2 ,	キャベツ きゅうり	 	ドレッシング		
	パンプキンスープ	ベーコン	生乳 生クリーム	かぼちゃ パセ!		じゃが芋 小麦粉	バター	 洋風だし 塩 こしょう	
		/\-JJ	-	101000 NE	J 1318		719 -	一 一	-
6	ごはん 牛乳	1 > 4 = 1	牛乳		1	ごはん			١,
水	いわしのレモン煮	いわし			レモン	砂糖		しょうゆ	
	ゴーヤチャンプルー	豚肉 ベーコン 卵 厚揚げ かつお節		人参 ゴーヤ	もやし 玉ねぎ ねぎ		ごま油	しょうゆ 塩 こしょう オイスターソース	
	じゃが芋のごま味噌汁	味噌		人参	玉ねぎ えのき	じゃが芋	ごま	和風だし	
	☆★☆七夕献立☆★☆				, ,				
木	ごはん 牛乳		牛乳			ごはん			
	星型ハンバーグ	鶏肉 豚肉			玉ねぎ にんにく 生姜	砂糖	油	デミグラスソース ケチャップ 中濃ソース	- 8
	チーズサラダ	,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	チーズ		キャベツ きゅうり とうもろこし		ドレッシング		1
	七夕スープ	かまぼこ なると 豆腐		人参 おくら	1, 19 6, 99 69 69 69 69		100000	和風だし しょうゆ 塩	
		ガ な は と 立 	+	八多 のくり		ا ا		和風がとし しょうゆ 塩	-
	七夕ゼリー					ゼリー			_
	☆★☆かみかみ献立☆★☆毎月1回「	8(歯)」のつく日に噛る		は材を集めて献立を作	ります。				
	麦ごはん 牛乳		牛乳			ごはん 麦			
	いかのカレー揚げ	いか			生姜	でん粉	油	みりん 酒 カレー粉 しょうゆ	1
	チャプチェ	豚肉		人参 ピーマン	たけのこ 玉ねぎ にんにく 生姜 木耳	砂糖	ごま油 ごま	塩 こしょう 酒 しょうゆ	
	レタスと卵の中華スープ	かまぼこ 卵	わかめ		レタス 玉ねぎ		ごま油	しょうゆ 塩 こしょう 中華だし	
11	豚骨ラーメン	豚肉 なると		人参 にら	キャベツ 玉ねぎ もやし にんにく	中華麺		豚骨ラーメンスープ 中華だし 塩 こしょう	5
月	牛乳	, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	牛乳	//2 !03		1 + ~=			- 8
	場げ餃子		7-30			小麦粉		しょうゆ こしょう	┤`
	中華サラダ			1 🗲		71受机	ドレッシング		+
		鶏肉	=:	人参	きゅうり もやし 玉ねぎ		トレッシング		+
12	ごはん 牛乳		牛乳		<u> </u>	ごはん 🎉			
!	鯖の塩麹焼き	鯌			find party			塩麹	
	ひじきのきんぴら	鶏肉 大豆		人参 ピーマン	ごぼう	砂糖 不 不	ごま ごま油	しょうゆ みりん 酒	
	豚汁	豚肉 豆腐 味噌		人参	大根 ねぎ	じゃが芋		和風だし	
3	ミルクパン 牛乳		牛乳	<u> </u>	1	ミルクパン			
水 14	豚肉とセロリのケチャップ炒め	豚肉			玉ねぎ セロリ	砂糖	バター	ケチャップ 中濃ソース 酒 カレー粉 塩 こしょう	8
	ポテトビーンズ	大豆	青のり	3/		じゃが芋 でん粉		塩 こしょう	
	野菜スープ	ウインナー	15000	人参	玉ねぎ キャベツ	C (-75 5 C 7 C 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7		洋風だし 塩 こしょう	
	ごはん 牛乳		牛乳	No -	<u> </u>	ごはん			+
•	,		十升				\		┨.
木	カジキカツ	かじき 味噌				パン粉・小麦粉	油	ソース	_ 7
	ごま酢和え	いか			キャベツ もやし きゅうり	砂糖	ごま	しょうゆ 酢	_
	キムチ味噌汁	豚肉 味噌		人参 にら	キャベツ 大根 えのき ねぎ 白菜 玉ねぎ りんご		ごま油	和風だし	
5	☆★☆世界味巡り「エジプト」☆★	☆							
	麦ごはん 牛乳		牛乳			ごはん 麦			
	コシャリ	牛肉 豚肉 大豆 レンズ豆	チーズ	トマト	玉ねぎ セロリ にんにく	マカロニ	油	ケチャップ 中濃ソース チリパウダー しょうゆ 塩 こしょう 酒	
	ひよこ豆のサラダ	ひよこ豆			きゅうり キャベツ とうもろこし		ドレッシング	カレー粉 こしょう	
	モロヘイヤのスープ	豆腐卵		人参 モロヘイ			ごま油	中華だし しょうゆ 塩 こしょう	1
			井 図	八多一〇四八十	1 148	-"I+ /	C&/III		+
_	ではん 牛乳	w.b. = + > 50	牛乳	14 10	t-t-0= T-0-1 ### " #	ごはん).th		+
	#F0Z	豚肉 うずら卵	1-1-1		たけのこ 玉ねぎ 椎茸 生姜			ケチャップ しょうゆ 酢 塩 酒 中華だし	┛`
	酢豚		わかめ	27	きゅうり もやし	砂糖	ごま油	しょうゆ 酢	
	中華和え			1 78	🚺 みかん パイン 黄桃 バナナ	ゼリー		サイダー	L
				II.					
	中華和え	らき美味しおDay」	☆★☆	3					
))	中華和え フルーツポンチ	らき美味しおDay」	☆★☆ 牛 乳	3)		ごはん			Τ
9 1 0	中華和え フルーツポンチ ☆★☆毎月20日は減塩の日「いば ごはん 牛乳		1	7	にんにく 生姜 レモン		油	しょうゆ 塩 こしょう 酒	,
))	中華和え フルーツポンチ ☆★☆毎月20日は減塩の日「いば ごはん 牛乳 鶏肉のレモンソースかけ	鶏肉	1		にんにく 生姜 レモン	でん粉 砂糖	油油	しょうゆ 塩 こしょう 酒	-
))	中華和え フルーツポンチ ☆★☆毎月20日は減塩の日「いば ごはん 牛乳		1	人参 ピーマン 人参 トマト	にんにく 生姜 レモン キャベツ 玉ねぎ ズッキーニ	でん粉 砂糖 じゃが芋	油油	しょうゆ 塩 こしょう 酒 洋風だし 塩 カレー粉 しょうゆ 塩麹 洋風だし 塩 こしょう	



夏休みの食事のポイント

夏休み中も規則正しい生活ができるよう、家庭でも心がけていきましょう。















