

令和 7年 6月 学校給食献立表

中学校



吉野ヶ里町教育委員会

日	献立名	牛乳	あかのなかま 赤の仲間 ちやにくになる 血や肉になる	きのなかま 黄の仲間 ねつやちからのもとになる 熱や力の元になる	みどりのなかま 緑の仲間 からだのちようしをととのえる 体の調子を整える	ちようみりよう 調味料	エネルギー kcal
2月	冷やし坦々つけ麺	○	合びき肉、みそ	麺、さとう	たまねぎ、たけのこ、コーン、チンゲンサイ	坦々麺の素、しょうゆ、ガラスープ、トウバンジャン	780
	焼き餃子		焼き餃子				
	さつまいも天ぷら			さつまいも、てんぷら粉、油			
3火	ごはん	○		米			873
	佐賀県産の鶏からあげ		有明とりにく	かたくり粉、あぶら	しょうが	塩こうじ	
	わかめ中華スープ		たまご、とうふ、わかめ	ごま油	たまねぎ、人参、しめじ、きくらげ	ガラスープ、しお	
	野菜ポテトサラダ			じゃがいも、まよネーズ	たまねぎ、きゅうり、人参、コーン		
4水	ごはん	○		米			751
	豆腐ハンバーグのあんかけ		豆腐ハンバーグ	さとう、かたくり粉	きくらげ、たまねぎ	だし、しょうゆ	
	つみれ汁		煮干し、みそ	いわしつみれ	ごぼう、だいこん、人参	だし	
	ピーマン卵炒め		ベーコン、卵		ピーマン、キャベツ、人参	しお、ガラスープ	
5木	ごはん	○		米			851
	タサイバオズ				タサイバオズ		
	ビーフシチュー		牛肉	じゃがいも	玉ねぎ、人参、れんこん、マッシュルーム、ブロッコリー、トマトピューレ	コンソメ、ビーフシチュー素	
	ほうれん草サラダ		ツナ	マヨネーズ	ほうれん草、キャベツ、きゅうり		
6金	ごはん	○		米			790
	豚肉の西京焼		ぶた肉			西京漬けの素	
	ポトフ		ウィンナー、だいず	じゃがいも	人参、たまねぎ、しめじ、キャベツ、れんこん	コンソメ、しお	
	白菜ツナ和え		卵	和風ドレッシング	はくさい、きゅうり、コーン		
9月	ごはん	○		米			752
	鶏肉のかりん揚げ		とり肉	かたくり粉、油、さとう、ごま	しょうが	しょうゆ	
	味噌汁		とうふ、わかめ、煮干し、みそ	こんにゃく	たまねぎ、ごぼう、人参		
	大根とツナの甘酢		ツナ	さとう	だいこん、人参、きゅうり	す、しお	
10火	ごはん	○		米			766
	魚のピザ焼		白身魚、チーズ		たまねぎ	しお、ケチャップ	
	マカロニクリームスープ		ベーコン、だいず、脱脂粉乳、牛乳	マカロニ	たまねぎ、人参、しいたけ、ブロッコリー、コーン	コンソメ、シチュールウ	
	れんこんのゆかり和え				れんこん、きゅうり、ゆかり		
11水	ごはん	○		米			754
	コーンピラフ				コーン、たまねぎ、枝豆	コンソメ、しお	
	エビフライ		えびフライ	あぶら			
	かきたま汁		卵、とうふ	かたくり粉	たまねぎ、人参、はくさい	だし、しょうゆ、しお	
小松菜のごま和え			こんにゃく、さとう、ごま	こまつな、もやし、人参、れんこん	しょうゆ		
12木	ごはん	○		米			800
	タンドリーチキン		とり肉			チキンオイル	
	なすと厚揚げの煮びたし		厚あげ	油、こんにゃく、さとう	なす、たけのこ、人参、いんげん	だし、しょうゆ	
	わかめサラダ		わかめ	はるさめ、和風ドレッシング	きゅうり、人参		
	ももゼリー			ももゼリー			
13金	ごはん	○		米			861
	にらまんじゅう		にらまんじゅう				
	麻婆豆腐（マーボーとうふ）		とうふ、合びき肉、みそ	油、さとう、かたくり粉	たけのこ、人参、玉ねぎ、しょうが、にんにく	トウバンジャン、しょうゆ、ガラスープ	
	きんぴらごぼう		くきわかめ、さつま揚げ	こんにゃく、さとう	ごぼう、人参	しょうゆ	
16月	ごはん	○		米			755
	ちくわの磯辺あげ		ちくわ、青のり	てんぷら粉、あぶら			
	じゃが芋ときくらげ煮		ひき肉	じゃがいも、さとう、かたくり粉	人参、玉ねぎ、きくらげ、たけのこ、枝豆	だし、しょうゆ	
	韓国サラダ		のり	さとう、ごま油	キャベツ、れんこん、しめじ、人参	ガラスープ、す	
	チーズ		チーズ				