



伊勢崎市第二学校給食調理場

A (広瀬小・豊受小・宮郷小・宮郷中)

日	曜	献立名		主な材料名						栄養価			
				体をつくる<あか>		体のちょうしをととのえる<みどり>		ねつや力のもとになる<きいろ>		エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)		
				たんぱく質	無機質	カロテン	ビタミン・食物繊維	炭水化物	脂質				
7月1	金	ごはん	牛乳	さばの文化干し ごま昆布あえ チゲ汁	さば ぶた肉 油揚げ 豆腐 みそ	牛乳 塩昆布	にんじん にら	もやし キャベツ だいこん たまねぎ しょうが にんにく 白菜キムチ	ごはん	ごま ごま油 油	656 832	25.9 31.5	
4	月	パーカーハウス	牛乳	ハムカツ(ソ) コールスローサラダ(ド) ミネストローネ	ハム ベーコン だいず	牛乳	にんじん トマト	キャベツ コーン だいこん たまねぎ セロリ	パーカーハウス じゃがいも マカロニ パン粉	油 ドレッシング	670 813	27.0 31.1	
5	火	ごはん	牛乳	行事食 ~七夕~ 星形シーフードフライ(ソ) きらきらサラダ(ド) 七夕汁	たら いか とり肉 豆腐 かまぼこ	牛乳 かんてん	にんじん こまつな	きゅうり キャベツ しいたけ だいこん	ごはん そうめん パン粉	油 ドレッシング	634 768	24.8 28.3	
6	水	ロールパン	牛乳	チキンナゲット(小2個・中3個) ◆なすとトマトのスパゲティ たまご野菜スープ	ベーコン とり肉 たまご	牛乳	にんじん トマト パセリ	たまねぎ なす にんにく キャベツ	ロールパン スパゲッティ じゃがいも	油	650 853	27.1 34.8	
7	木	ごはん	牛乳	沖縄県の郷土料理 白身魚フライ(ソ) ◆ゴーヤチャンプルー もずくスープ	白身魚 ぶた肉 たまご 豆腐 糸かまぼこ	牛乳 もずく	にんじん チンゲンサイ	にがうり キャベツ だいこん ねぎ	ごはん パン粉	油 ごま油	713 862	31.7 35.7	
8	金	丸パン(横切り)	牛乳	行事食 ~かみかみ献立~ ハンバーグデミグラスソースかけ ごぼうサラダ(ド) ABCスープ	ぶた肉 とり肉 ベーコン うずら卵	牛乳	にんじん	ごぼう きゅうり だいこん キャベツ たまねぎ コーン	丸パン さとう マカロニ	ドレッシング	662 787	28.3 33.8	
11	月	ごはん	牛乳	エビシューマイ(小2個・中3個) 冷やし中華サラダ 麻婆豆腐	えび ぶた肉 豆腐 凍り豆腐 みそ	牛乳	にんじん にら	もやし キャベツ ねぎ たまねぎ えのきたけ しょうが にんにく	ごはん ラーメン さとう でんぱん しゅうまいの皮	油 ごま ごま油	647 835	22.2 27.6	
12	火	ごはん	牛乳	ソースメンチ ひじきと野菜のサラダ(ド) 田舎汁	ぶた肉 とり肉 厚揚げ みそ	牛乳 ひじき	にんじん	キャベツ きゅうり たまねぎ だいこん	ごはん さとう パン粉 じゃがいも	油 ドレッシング	673 845	21.1 25.1	
13	水	ごはん	牛乳	~いせさきふるさと給食~ いせさき夏野菜カレー こんにゃくサラダ(ド) とうもろこし	ぶた肉	牛乳	にんじん	たまねぎ なすごぼう ズッキーニ しょうが にんにく キャベツ きゅうり とうもろこし	ごはん じゃがいも	油 ドレッシング	608 770	19.7 23.6	
14	木	ソフトフランス(チョコクリーム)	牛乳	ささみフライ(ソ) ◆じゃがバター トマトラビオリスープ	とり肉 ベーコン	牛乳	パセリ にんじん トマト	たまねぎ コーン だいこん にんにく	ソフトフランスパン じゃがいも ラビオリ パン粉 チョコクリーム	油 バター	697 818	28.7 32.3	
15	金	ごはん	牛乳	さわらの西京揚げ たくあんの甘酢あえ とりのつみれ汁	さわら とり肉 豆腐 みそ	牛乳	にんじん こまつな	キャベツ きゅうり たくあん だいこん たまねぎ えのきたけ	ごはん さとう	油 ごま ごま油	615 769	24.5 29.9	
19	火	ブランコッパ	ジョア(フレッシュ)	オムレツ(ケ) カラフルサラダ(ド) コンスープ	たまご とり肉	ジョア 脱脂粉乳 生クリーム	赤ピーマン 黄ピーマン パセリ	キャベツ きゅうり コーン たまねぎ	ブランコッパ	ドレッシング	586 749	24.4 30.2	
										小学校(3・4年生)	平均 基準値	651 650	25.5 21~33
										中学校	平均 基準値	808 830	30.3 27~44



日	曜	献立名		主な材料名						栄養価			
				体をつくる<あか>		体のちょうしをととのえる<みどり>		ねつや力のもとになる<きいろ>		エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)		
				たんぱく質	無機質	カロテン	ビタミン・食物繊維	炭水化物	脂質				
8月26	金	ごはん	牛乳	夏野菜ハヤシ 枝豆コーン(ド) 冷凍みかん	ぶた肉	牛乳 生クリーム	トマト	にんにく しょうが たまねぎ スズッキーニ なす コーン えだまめ エリンギ みかん	ごはん	油 ドレッシング	707 890	24.0 29.2	
29	月	ココアパン	牛乳	ハムチーズピカタ(ケ) パプリカのマリネ マカロニスープ	たまご ハム ベーコン	牛乳 チーズ	赤ピーマン にんじん パセリ	キャベツ きゅうり たまねぎ コーン	ココアパン さとう じゃがいも マカロニ	油 ドレッシング	590 772	22.4 28.6	
30	火	ごはん	牛乳	春巻 ◆韓国風焼肉 わかめスープ	ぶた肉 豆腐	牛乳 わかめ	にら にんじん チンゲンサイ	たまねぎ しょうが にんにく ねぎ えのきたけ	ごはん 春巻の皮 さとう	油 ごま油 ごま	659 802	23.6 28.0	
31	水	黒パン	牛乳	チキンフィレオ フレンチサラダ クリームスープ	とり肉 ベーコン	牛乳 脱脂粉乳	にんじん パセリ	キャベツ きゅうり コーン たまねぎ エリンギ	黒パン さとう じゃがいも	油	623 770	24.2 28.3	
										小学校(3・4年生)	平均 基準値	645 650	23.6 21~33
										中学校	平均 基準値	809 830	28.5 27~44

注意事項

- ▶ 5日(火)予定の「七夕汁」の製造ラインでは、そばの製造もしています。
- ▶ ◆印はバットに熱いおかずが入りますので、運ぶ時に注意してください。
- ▶ 献立の内容は、使用する材料の価格高騰やその他の都合により変更する場合がありますので、予めご了承ください。
- ▶ 献立表には、主な材料のみを表示しています。詳しくは、第二学校給食調理場(☎0270-21-9911)までお問い合わせください。
- ▶ 栄養価の基準は、上段が小学校、下段が中学校になります。
- ▶ (ソ)はソース、(ド)はドレッシング、(ケ)はケチャップがつかます。
- ▶ ごはん、パン、牛乳(ジョア)は、業者が直接学校へ配送します。

▼ 今月の伊勢崎産の食材 ▼

- ▶ ごはん ▶ にら ▶ きゅうり
- ▶ こまつな ▶ ごぼう ▶ なす
- ▶ ズッキーニ ▶ とうもろこし
- ▶ たまねぎ(13日のみ)

< 6月分放射性物質検査結果 >

不検出

本調理場の給食(食材)は、毎週月曜日に放射性物質検査を実施して、安全性の確認を行っています。

< 給食費の引落日 >

7月分: 8月 1日(月)
8月分: 8月 31日(水)

引落日前日までに口座残高等の確認をお願いいたします。
(給食費▶小学校3,700円、中学校4,500円)

