



# 令和7年 7月 分 献立表 (Cコース・小学校) 行田市立学校給食センター「ひまわり」

日曜	主食	牛乳	おかず	熱や力になる食品(きいろ)	血や肉になる食品(あか)	体の調子を整える食品(みどり)	エネルギー	たん白質
埼玉中 1火 リクエ スト献立	わかめ ごはん	コーヒー・ミルク	★すいぎょうざスープ はるまき ★ナムル	わかめごはん はるさめ 油 ごま油・さとう・ごま	コーヒー・ミルク(乳) ぎょうざ(小麦・大豆・豚・ごま)・かまぼこ はるまき(小麦・大豆・豚・鶏・ごま)	にんじん・たけのこ・チングンサイ ほうれんそう・もやし	659	18.2
				くるパン(小麦・大豆)	牛乳			
			★ニヨッキのトマトに ほうれんそうオムレツ ★コーンサラダ	ニヨッキ(小麦・卵)・オリーブ油 油 油・さとう	ぶたにく・たいづミート ほうれんそうオムレツ(卵・大豆)	にんにく・たまねぎ・トマト キャベツ・コーン・にんじん		
2木	くるパン	牛乳					643	24.5
3木	もち麦 入り ごはん	牛乳	★春雨スープ とうふしゅうまい(2) ★マーhoeーなす	もち麦入りごはん はるさめ・ごま油 油・さとう・でんぷん	牛乳 とりにく とうふしゅうまい(小麦・大豆) ぶたにく・みそ・あつあげ	にんじん・しいたけ・こまつな・ながねぎ なす・にんにく・しょうが・にんじん・たけのこ	703	26.6
4金	じごな うどん	牛乳	★カレーうどんの汁 はんぺんチーズフライ ★プロッコリーのおかかあえ	じごなうどん(小麦) カレールウ・油 油	牛乳 ぶたにく・なると・スキムミルク チーズはんぺんフライ (乳・卵・小麦・大豆・やまいも) あじつけおかか(小麦・大豆)	にんじん・たまねぎ・ほうれんそつ プロッコリー	669	28.7
7月 七夕 献立	すめし	牛乳	たなばたゼリー ★たなはた汁 ハンバーグおろしソース★ ★ちらしずしの具	すめし・たなばたゼリー そつめん(小麦)・ふ(小麦) さとう・でんぶん さとう	牛乳 ハンバーグ(鶏・豚・大豆) たまご・ささかまぼこ・ ちりめんじやこ(えび・かに・いか・さば)	にんじん・おくら だいこん しいたけ・にんじん・たけのこ・かんぴょう	660	26.6
	発芽玄米 入り ごはん	牛乳	★ジャーチャンどうふ たらのチリソースがけ★ ★はるさめサラダ	発芽玄米入りごはん 油・(小麦) 油・さとう はるさめ・ごま油・さとう	牛乳 ぶたにく・あつあげ・みそ たらでんぶんつき・(大豆) はるさめ・ごま油・さとう	にんにく・しょうが・にんじん・たまねぎ・ たけのこ・キャベツ にんにく・しょうが・たまねぎ きゅうり・にんじん		
	バター ロール パン	牛乳	★ミネストローネ フランクのてっぱんやき(2) ★やきそば	バターロールパン(小麦・乳・大豆) 油・じゃがいも・マカロニ(小麦) 油・ちゅうかめん(小麦・大豆)	牛乳 ぶたにく・たいづ フランク(豚) ぶたにく	にんじん・たまねぎ・トマト・にんにく にんじん・キャベツ・もやし	733	29.4
10木	ごはん	牛乳	★さわにわん もうかのピリからやき ★きりぼしだいこんサラダ	ごはん でんぶん ごま油・さとう・ごま	牛乳 ぶたにく・かまぼこ もうかのピリからづけ(小麦・大豆・さけ・ごま)	にんじん・ごぼう・だいこん・しいたけ・ たけのこ・こまつな きりぼしだいこん・もやし・きゅうり・にんじん	504	24.6
11金	ごはん	牛乳	★あさりのみそ汁 とうふナゲット(2) ★ぶたにくのしょうがやき	ごはん 油 ごま油・さとう・でんぶん・ごま	牛乳 あさり・みそ・とうふ・にほし粉 とうふナゲット(小麦・大豆・豚) ぶたにく	だいこん・ほうれんそう・ながねぎ たまねぎ・エリンギ・しょうが	607	27.4
14月	もち麦 入り ごはん	牛乳	★なつやさいカレー とりとやさいのフリット(2) ◎ナタデココいりポンチ	もち麦入りごはん 油・じゃがいも・カレールウ 油	牛乳 ぶたにく・ミルクカルシウム・ スキムミルク とりとやさいのフリット(小麦・鶏)	にんじん・たまねぎ・かぼちゃ・トマト・ えだまめ(大豆)・ズッキーニ・あかパプリカ・ きパプリカ・なす ナタデココ・なし・おうとう・パイン・ マスカットゼリー	736	22.7
15火	発芽玄米 入り ごはん	牛乳	★もずくスープ ◎いかのレモンソースかけ(2)★ ★ゴーヤーチャンプルー	発芽玄米入りごはん 油・さとう 油	牛乳 とうふ・もずく・かまぼこ いかでんぶんつき(いか) あつあけ・ツナ(大豆)・ いりたまご(卵・大豆)・かつおぶし	にんじん・しょうが・ながねぎ レモン ゴーヤ・もやし・にら	660	26.9
16水	ツイスト パン	牛乳	★コーンシチュー ★チキンのこんがりやき ★プロカリサラダ	ツイストパン(小麦・大豆) 油・じゃがいも・ ホワイトルウ(小麦・豚) ノンエッグドレッシング(大豆)・ コーンフレーク 油・さとう	牛乳 ベーコン(豚)・スキムミルク・牛乳 とりにく プロッコリー・カリフラワー	にんじん・たまねぎ・コーン	681	33.4
12回			*☆…新しいメニュー、★…手作りメニュー、◎…かみかみメニュー、○…はスプーンを持参しましょう。 *使用している油は、なたね油のキャノーラ油です。 *コンタミネーションについてご心配な方はお問い合わせください。 *食器についたあえものなどの野菜は、ゴムべらでよく落としてください。 *材料入荷の都合による献立変更はござ承ください。 *不明な点がありましたら給食センター(電話 048-553-1114)へお問い合わせください。	 <ul style="list-style-type: none"> <li>わかめごはん</li> <li>コーヒー・ミルク</li> <li>すいぎょうざスープ</li> <li>はるまき</li> <li>ナムル</li> </ul>		基準値 kcal 650 g 26.8	塩分基準値(g) 2.0	塩分平均値(g) 3.2

## カラフル野菜は健康色!

夏が旬のカラフルな野菜たちは、元気に過ごすためのパワーをひめています。  
今月の給食でも、今が旬の夏野菜がたくさん登場しますよ！

赤



トマトやすいかの赤の色素リコピンには、生活習慣病予防効果が期待されています。

紫



なす、赤じそ、ブルベリーの紫の色  
素はアントシアニン。「目にやさし  
い」といわれている成分です。

黄



野菜やくだものの中黄色やオレンジは  
「カロテノイド」といい、強い抗酸化  
作用をもちます。

緑



緑の野菜はクロロフィルという成分  
を含み、病気の予防に役立ちます。



7月7日は七夕の日

たなばた七夕は、1年に一度だけ会うことが許された  
た牛(彦星)と織女(織り姫)の中国の伝  
説から生まれた行事です。七夕には、そうめ  
んを食べる風習が古くからあります。七夕に  
は、家族でそうめんを食べたり、短冊に願い  
ごとを書いたりしてみませんか。



水分補給をわすれずに！

みず

むぎちゃん