

令和7年 7月 学校給食献立表

善通寺市・琴平町・多度津町学校給食センター

日 (曜)	牛 乳	主食 スプーン	献立名	食 品 名			kcal 年中 小4 中2
				おもにエネルギーのもとになる食品(黄)	おもに体をつくるもとになる食品(赤)	おもに体の調子を整えるもとになる食品(緑)	
1 (火)		だこめし	焼きししゃも キャベツのごま酢炒め 豆腐のみそ汁	米 こんにゃく 砂糖	油 ごま ごま油	たこ ハム 豆腐 油揚げ なると みそ	443 597 707
2 (水)		ごはん (委託)	お好み焼き ミニトマト すまし汁 とんかつソース	米 小麦粉 天かす	ドレッシング	豚肉 ちくわ かつお節 油揚げ 豆腐	457 589 744
3 (木)		カレー うどん	ちくわの磯辺揚げ 海藻サラダ いちごクレープ(小・中) いちごゼリー(幼)	うどん 小麦粉 米粉 クレープ ゼリー	油 ドレッシング ごま	豚肉 油揚げ ちくわ ハム	486 677 790
4 (金)		黒糖パン	さばのムニエル ラタトゥイユ モロヘイヤの コンソメスープ	パン 黒糖 小麦粉	油 オリーブ油	さば ベーコン	459 588 735
7 (月)		ごはん (委託)	星型ハンバーグ きゅうりとオクラの ごまドレッシングあえ なす入りふしめん汁 七タゼリー	米 砂糖 ふしめん ゼリー	ごま ごま油	ハンバーグ ハム かまぼこ 油揚げ	482 582 752
8 (火)		ダイシモチ ごはん	鶏肉のから揚げ 香煎サラダ 夏野菜のみそ汁 冷凍パイ	米 ダイシモチ でんぶ 小麦粉 はるさめ 砂糖	油 ごま油	鶏肉 油揚げ みそ	487 626 751
9 (水)		全粒粉パン  幼のみ	豚肉とじゃがいもの コンソメ煮 ゴーヤとツナのソー いりことナッツの オリーブオイルがらめ アプリコットジャム	パン 全粒粉 じゃがいも 砂糖 ジャム	油 ドレッシング アーモンド オリーブ油	豚肉 ウィンナー まぐろ水煮	459 620 764
10 (木)		とうもろこし ごはん	はもの梅しそだれかけ オクラのおかかあえ 湯葉入りすまし汁	米 砂糖 でんぶ	油	はも かつお節 ゆば 油揚げ 豆腐 なると	447 587 703
11 (金)		小型ミルク パン	スパゲッティボンゴレ にんじんサラダ ココアビーンズ(小・中)	パン スパゲッティ 砂糖	オリーブ油	あさり ベーコン 大豆	444 616 783
14 (月)		ごはん (委託)	じゃがいものそぼろ煮 切り干し大根の ハリハリ漬け しょうゆ豆 冷凍みかん	米 じゃがいも こんにゃく 砂糖 でんぶ	油	鶏肉 厚揚げ てんぷら しょうゆ豆	512 638 792
15 (火)		六子 ごはん  幼のみ	ゴーヤのかき揚げ お鮎とわかめのすまし汁	米 砂糖 さつまいも 小麦粉 米粉 ふ	ごま 油	あなご 高野豆腐 ちくわ 油揚げ	451 588 703

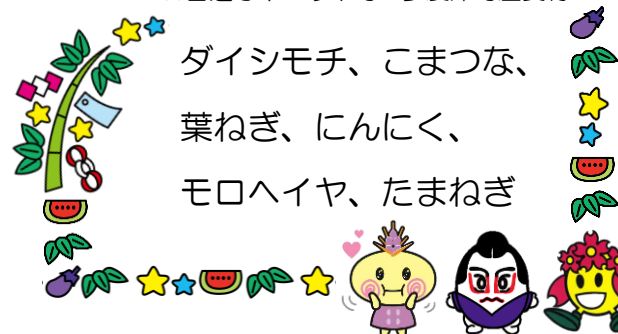
日 (曜)	牛 乳	主食 スプーン	献立名	食 品 名			kcal 年中 小4 中2
				おもにエネルギーのもとになる食品(黄)	おもに体をつくるもとになる食品(赤)	おもに体の調子を整えるもとになる食品(緑)	
16 (水)		ごはん (委託)	厚揚げのコチュジャン風味 きゅうりともやしのナムル にら卵スープ 煮干し	米 砂糖 でんぶ はるさめ	ごま油	厚揚げ コチュジャン 卵 ベーコン	477 617 784
17 (木)		夏野菜 カレーライス 	ビーンズサラダ キウイフルーツ	米 大麦 じゃがいも	油 ドレッシング	豚肉 豚レバー 大豆	469 617 734
18 (金)		コッペパン	手作りコロッケ コールスローサラダ ミネストローネ	パン じゃがいも 小麦粉 パン粉	油 ドレッシング オリーブ油	牛肉 豚肉 ベーコン 白いんげん豆	473 654 817

※材料の都合により、献立を変更する場合があります。

※幼稚園または小学校、中学校のみの献立についてはそれぞれ(幼)(小)(中)と表記しています。

※市内・町内産の食材には下線を引いています。

☆善通寺市・琴平町・多度津町産食材



善通寺市・琴平町・多度津町
学校給食センター
ホームページ



<https://zkt-kyushoku.jp/>

ブログ更新中！！

万博献立や学校での
活動を紹介しています。
ぜひ見に来てください。



2025.6.3

万博献立第2弾！「いのちを育む」
献立 NEW!



2025.5.30

そら豆とえんどう豆のさやむき体験
を行いました。NEW!

