

令和7年度



7月

予定献立表（中学校）

関市学校給食センター



使い捨て手袋で配る日



スプーンがつく日

給食日数13日

月	火	水	木	金
おしらせ アレルギー対応食 (対象者:小学3年以上) 卵除去(鶏卵) 16日(水) 乳除去(乳・乳製品) 14日(月)	1 関市食材の日 五目煮豆 鶏肉の ゆずマーマレード焼き 麦ごはん 孫六みそ汁	2 こんにゃくサラダ コロコロポテト ナン キーマカレー	3 切干だいこんのピリ辛炒め さばの塩焼き 麦ごはん かみなり汁	4 ゆでとうもろこし 豚肉と高野豆腐の揚げがらめ 麦ごはん わかめスープ
7 七夕の日献立 赤しそあえ ハンバーグの和風ソース 麦ごはん セタ汁	8 豚肉のオイスターソース炒め 冷やし中華 スープ 野菜コロッケ 冷やしラーメン 冷やし中華の具	9 ごぼうサラダ たわら ファームの いちごジャム ほうれんそうオムレツ 米粉 トマト コッペパン 煮込みスープ	10 三色あえ さけの西京みそ焼き 麦ごはん 呉汁	11 スタミナ焼肉 冷凍みかん かぼちゃの天ぷら 麦ごはん 豆腐のすまし汁
14 乳除去食 海藻サラダ 明宝ソーセージ 麦ごはん 夏野菜カレーライス	15 ふるさと岐阜の日 十六ささげのごまあえ はるまき 麦ごはん トマト丼の具	16 卵除去食 かぼちゃサラダ 卵不使用 マヨネーズ いかのハーブ焼き 黒食パン 卵とレタスの スープ	17 日本味めぐり給食 昆布あえ 鶏肉の照り焼き 麦ごはん 盆汁	18 終業式

今月の関市産

米粉 孫六みそ 豆腐 こまつな
とうもろこし ゆずマーマレード
いちごジャム

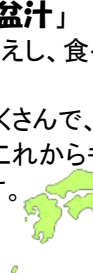
今月の岐阜県産

米 小麦粉 牛乳 りょくとうもやし
大豆 乾しいたけ トマト
切干だいこん 冷凍みかん

日本味めぐり給食

17日(金) 三重県
「盆汁」

お盆の時期にお供えし、食べられる伝統的な料理です。
夏野菜が入り実たくさんで、別名「七色汁」と言われています。これからも伝えていきたい郷土のみそ汁です。



関市でとれた食材を食べよう！

4日(金) ゆでとうもろこし

関市では、円空さといもをはじめ、こまつななどの野菜が栽培されています。
そして給食は、地域でとれた食材をできるだけ取り入れて作っています。今月は、関市田原地域でとれた旬のとうもろこしを塩ゆでにしています。



夏休みにチャレンジ

夏は、たくさんの種類の野菜がおいしく食べられます。
身の回りにある野菜について調べて考えて作ってみましょう。

あなたの家の近くにはどんな
野菜の畑がありますか？

知っている夏野菜を書いて
みよう！

夏野菜のクイズを考えてみ
ましょう。

夏野菜を使って料理をし
てみましょう。

家の近くの畑

育てている野菜
でもよいです

育てている野菜



例：とうもろこしのひげは何本あるで
しょう。



作ったメニュー

