



徳島市小学校給食予定献立表

令和5年 7月分

徳島市教育委員会

日	曜	献立内容		材料名(食品名)		
				赤 血や肉や骨になるもの	緑 体の調子を整えるもの	黄 働く力や熱になるもの
3	月	ごはん	牛乳 ミニトマト 五目炒め	いわしのおかか煮 牛乳 豚肉 大豆 ちくわ	ミニトマト れんこん にんじん こんにゃく グリンピース	精白米 強化米 油 白ごま さとう ごま油
4	火	(ごはん)	牛乳	中華丼 枝豆の豆腐ミンチカツ	牛乳 豚肉 えび いか 枝豆の豆腐ミンチカツ	精白米 強化米 油 ごま油 でんぶん
5	水	ごはん	牛乳	高野豆腐の卵とじ ひじきサラダ 青じそドレッシング キャンディチーズ	牛乳 高野豆腐 とり肉 かまぼこ 卵 ひじき チーズ	精白米 強化米 さとう
6	木	ごはん ふりかけ(大豆)	牛乳	じゃがいものそぼろ煮 ごまあえ	牛乳 豚肉 ちくわ	精白米 強化米 じゃがいも 油 さとう 白ごま
7	金	ごはん	牛乳	かぼちゃといかの天ぷら ウスターーソース たなばた汁	牛乳 卵 いかの天ぷら えび	精白米 強化米 小麦粉 でんぶん 油 そうめん
10	月	ごはん	牛乳	野菜コロッケ ボイルキャベツ ウスターーソース にらたまスープ	牛乳 ベーコン とうふ 卵	精白米 強化米 野菜コロッケ 油
11	火	(玄米ごはん)	牛乳	夏野菜入りカレー フルーツカクテル	牛乳 豚肉 脱脂粉乳	精白米 強化米 玄米 じゃがいも カレールウ 油 三色ゼリー
12	水	ごはん	牛乳	焼肉 厚焼き卵	牛乳 牛肉 豚肉 赤みそ 白みそ 厚焼き卵	精白米 強化米 油 さとう 黒ごま ごま油
13	木	ごはん	牛乳	さわらのてりやき風 すまし汁	牛乳 さわら どうふ かまぼこ	精白米 強化米 でんぶん 油 さとう
14	金	ごはん	牛乳	マーボー厚揚げ 海藻サラダ ゆずドレッシング	牛乳 厚揚げ 豚肉 赤みそ わかめ	精白米 強化米 油 さとう でんぶん ラー油
18	火	ごはん	牛乳	オイスターソース炒め さばの生姜煮	牛乳 豚肉 さばのしょうが煮	精白米 強化米 油 さとう
19	水	ごはん	牛乳	親子煮 きゅうりとわかめの酢の物 小魚ナッツ	牛乳 とり肉 がんもどき かまぼこ 卵 わかめ 小魚	精白米 強化米 油 さとう
20	木	(ごはん)	牛乳	ドライカレー 中華スープ	牛乳 豚肉 ベーコン とうふ わかめ	精白米 強化米 油 カレールウ はるさめ でんぶん

□は、食育の日献立です。毎月、19日の食育の献立の日には、旬の食材や徳島県産の食材を使用した献立を取り入れています。

今月の「親子煮」には、徳島県産のとり肉、たけのこ、干ししいたけ、卵を使用しています。

また、「きゅうりとわかめの酢の物」には、徳島県産のきゅうりと肉厚でしっかりとした歯ごたえのある鳴門わかめを使用しています。

徳島のおいしさを味わって暑い夏のりきりましょう。