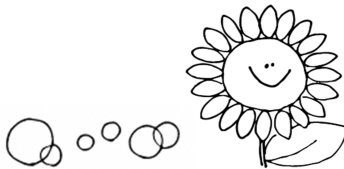




7月分よていにこんだてひょう

令和7年度

中標津町学校給食センター

月	火	水	木	金										
ぎゅうにゅう コーヒー牛乳 7月1日(火) 	1日 小 650kcal・中 869kcal ・ミルクパン (いちごジャム) ・コーンクリームスープ ・ラザニアグラタン ・ビーフンソテー ミルクパン、いちごミックスジャム、玉葱、ホールコーン、スィートコーンペースト、中標津牛乳、中標津生クリーム、バター、塩、コーンポタージュ、ホワイトルー、ポタージュJ、こしょう、ラザニアグラタン、豚肉、干椎茸、人参、キャベツ、ピーマン、ビーフン、にんにく、塩、こしょう	2日 小 522kcal・中 735kcal ・きょうふううどん ・ささみチーズフライ (中のみ2J) ・はくさい ちゅうかサラダ 茹でうどん、鶏肉、油揚げ、椎茸、つと、人参、ほうれん草、長葱、塩、昆布だし、鰹だし、みりん、薄口醤油、ささみチーズフライ、菜種油、人参、白菜、きゅうり、中華くらげ、ごま油、りんご酢、濃口醤油、上白糖	3日 小 703kcal・中 843kcal ・ぶたみそどん ・しろみざかなの つみれじる 精白米、豚肉、玉葱、人参、ホールコーン、いんげん、みりん、赤味噌、上白糖、生姜、一味唐辛子、白いりごま、白身魚のつみれ、大根、人参、白菜、ごぼう、長葱、昆布だし、鰹だし、みりん、薄口醤油	4日 小 659kcal・中 759kcal ・ごはん ・みそしる (たまご・たまねぎ・はだいこん) ・とんかつ (パックソース) ・ごもくきんぴら 精白米、葉大根、玉葱、鶏卵、いりこだし、鰹だし、白味噌、ヒレカツ、菜種油、パックソース、ごぼう、人参、つきこんにゃく、豚肉、菜種油、三温糖、濃口醤油、みりん、白いりごま、ごま油、一味唐辛子										
7日 小 633kcal・中 723kcal ・ごはん ・かぼちゃだんごじる ・チキンバーベキュー ・ほうれんそうと もやしのごましょうゆ 精白米、おじゃがもちボールかぼちゃ、人参、大根、小松菜、昆布だし、鰹だし、みりん、薄口醤油、鶏肉、生姜、濃口醤油、酒、すりおろしりんご、長葱、上白糖、にんにく、レモン汁、人参、もやし、ほうれん草、薄口醤油、上白糖、ごま油、白すりごま	8日 小 638kcal・中 763kcal ・ビビンバどん (にくそぼろ・キムチやさい) ・はるさめスープ 精白米、豚肉、大豆ミートミンチ、味付メンマ、豆腐、酒、みりん、赤味噌、濃口醤油、上白糖、にんにく、生姜、豆板醤、白いりごま、人参、もやし、濃厚旨辛キムチ、塩、ごま油、干椎茸、かに風味かまぼこ、人参、春雨、チンゲン菜、ポークフィヨン、フィヨン、グラニューール、塩、鶏だし、こしょう	9日 小 600kcal・中 749kcal ・わふうスパゲティ ・ハムチーズカツ ・あまなつみかん スパゲティ、塩、鶏肉、干椎茸、人参、玉葱、キャベツ、ピーマン、鶏だし、スパ味、薄口醤油、オイスターソース、ハムチーズカツ、菜種油、甘夏みかん缶	10日 小 677kcal・中 796kcal ・ハヤシライス ・ブロッコリーの おかかあえ ・あおりんごゼリー 精白米、玉葱、豚肉、じゃが芋、人参、生姜、にんにく、カレー粉、フィヨン、グラニューール、ウスターソース、トマトケチャップ、赤ワイン、ハヤシフレック、デラックスキングカレー、ブロッコリー、人参、薄口醤油、白いりごま、鰹節、青りんごゼリー	11日 小 619kcal・中 764kcal ・ごはん ・みそしる (キャベツ・あぶらあげ) ・いかリングフライ (幼小2J・中3J) ・だいこんとはるさめの からみに 精白米、油揚げ、人参、キャベツ、いりこだし、鰹だし、白味噌、いかリングフライ、菜種油、豚肉、生姜、にんにく、大根、人参、春雨、ポークフィヨン、上白糖、濃口醤油、みりん、豆板醤										
14日 小 666kcal・中 818kcal ・ごはん ・わふうじる (しいたけ・とうふ) ・さばみぞれに ・がんもとこんさいの みそに 精白米、人参、椎茸、豆腐、長葱、塩、昆布だし、鰹だし、みりん、薄口醤油、さばみぞれ煮、鶏肉、ごぼう、人参、こんにゃく、大根、なめらかがんも、生姜、酒、上白糖、白味噌、薄口醤油	15日 小 734kcal・中 974kcal ・コッペパン (くろまめきなこクリーム) ・ほたてのチャウダー ・チリコンカン ・ごぼうサラダ コッペパン、黒豆きなこクリーム、パン、玉葱、ほたて、人参、中標津牛乳、中標津生クリーム、バター、ポタージュ、塩、コーンポタージュ、ホワイトルー、ポタージュJ、こしょう、豚肉、大豆ミートミンチ、玉葱、人参、マッシュルーム、大豆、加ー粉、ダイストマト、ウスターソース、トマトチャップ、トマトピューレ、赤ワイン、リバーグー、塩、こしょう、ごぼうサラダ、ホールコ、人参、きゅうり	16日 小 593kcal・中 724kcal ・とりしおラーメン ・たまコロ ・だいこんサラダ 茹でラーメン、味付メンマ、つと、鶏肉、人参、もやし、ほうれん草、長葱、がらすープチキン、塩、塩ラーメンたれ、鶏だし、鰹だし、こしょう、たまコロ、菜種油、人参、大根、きゅうり、和風ドレッシング、白いりごま	17日 小 664kcal・中 796kcal ・ねぎしおぶたどん ・パイタンスープ 精白米、豚肉、玉葱、椎茸、人参、キャベツ、長葱、生姜、にんにく、塩だれ、味付メンマ、つと、人参、もやし、チンゲン菜、ガラフレッシュ白湯、ポークフィヨン、塩、白湯スープ、こしょう	18日 小 642kcal・中 772kcal ・ごはん (やさしいふりかけ) ・みそしる (ほうれんそう・さつまあげ) ・ハンバーグ アップルソースがけ ・じゃがいもとくらげの ちゅうかサラダ 精白米、野菜ふりかけ、人参、さつま揚げ、ほうれん草、いりこだし、鰹だし、白味噌、ハンバーグ、すりおろしりんご、玉葱、濃口醤油、三温糖、りんご酢、酒、人参、キャベツ、じゃが芋、きゅうり、中華くらげ、ごま油、りんご酢、薄口醤油、上白糖										
海の日  お問合せ・ご相談先は 中標津町学校給食センター ☎72-2673	22日 小 660kcal・中 819kcal ・ごはん ・ぐだくさんみそしる ・サーモンフライ (パックソース) ・いりどり 精白米、大根、なめこ、人参、厚揚げ、白菜、いりこだし、鰹だし、白味噌、サーモンフライ、菜種油、パックソース、鶏肉、ごぼう、干椎茸、人参、こんにゃく、焼き竹輪、高野豆腐、三温糖、濃口醤油、みりん	23日 小 569kcal・中 671kcal ・にくうどん ・ミートコロッケ ・キャベツの しおこんぶあえ 茹でうどん、豚肉、椎茸、つと、人参、ほうれん草、長葱、昆布だし、鰹だし、三温糖、濃口醤油、みりん、ミートコロッケ、菜種油、人参、キャベツ、塩昆布、塩、ごま油	24日 小 707kcal・中 843kcal ・なつやさい カレーライス ・えだまめ ・フルーツのはちみつ レモンゼリーあえ 精白米、豚肉、大豆ミートミンチ、玉葱、じゃが芋、人参、グリン野菜ミックス(ズッキーニ、赤ピーマン、黄ピーマン、なす)、ダイストマト、中標津牛乳、生姜、にんにく、加ー粉、ポタージュ、チャップ、ブルーベリー、バーモント加ー給食用、とろける給食用加ー、デラックスグー加ー枝豆、はちみつレモンゼリー、みかん缶、白桃缶、りんご缶	～保護者の皆様へ～ 【7月の学校集金日】 <table><tr><td>中 小</td><td>7 日</td></tr><tr><td>東 小</td><td>8 日</td></tr><tr><td>丸山小</td><td>9 日</td></tr><tr><td>中 中</td><td>10 日</td></tr><tr><td>広 中</td><td>11 日</td></tr></table> ☆ 7月の口座振替は、 7月28日(月)です。 ※ 口座振替ができなかった場合は、翌月にその分を上乗せして 手続きします。	中 小	7 日	東 小	8 日	丸山小	9 日	中 中	10 日	広 中	11 日
中 小	7 日													
東 小	8 日													
丸山小	9 日													
中 中	10 日													
広 中	11 日													
いちごミックスジャム ささみチーズフライ 白身魚のつみれ ヒレカツ おじゃがもちボールかぼちゃ ハムチーズカツ 青りんごゼリー イカリングフライ さばみぞれ煮 なめらかがんも 黒豆きなこクリーム 野菜ふりかけ はちみつレモンゼリー	糖類(水飴、砂糖)、いちご、りんご、ゲル化剤、酸味料、仕込水(アレルゲン：りんご) 鶏肉、プロセスチーズ、粉末状植物性たん白、植物油脂、トマトケチャップ、砂糖、チーズ風味調味料、食塩、衣(パン粉、小麦粉、澱粉、大豆粉、植物油脂、乳糖、全卵粉、水)、加工澱粉、乳化剤(アレルゲン：小麦、卵、乳、大豆、鶏肉) すけそうだらすり身、鯛だし、砂糖、食塩、発酵調味料、たん白加水分解物、澱粉加工品、酵母エキス、植物油脂、水、加工澱粉、乳化剤、pH調整剤、製造用剤 豚ヒレ肉、粉末状植物性たん白、乾燥卵白、食塩(衣)パン粉、小麦粉、ショートニング、植物油脂、水溶性食物繊維、水、トレハロース、リン酸塩(Na)、増粘多糖類、加工澱粉、調味料(アミノ酸)pH調整剤、乳化剤(アレルゲン：卵、小麦、大豆、豚肉) じゃが芋、かぼちゃ、澱粉、加工澱粉、砂糖、食塩、グルコマンナン、水 (無塩せきソーセージ)豚肉、鶏肉、豚脂、玉葱、海藻ミネラル、食塩、砂糖、香辛料、ポークエキス、水、加工澱粉、ピロリン酸第二鉄(チーズ)プロセスチーズ、乳化剤(衣)パン粉、小麦粉、ショートニング、ぶどう糖、水、乳化剤(アレルゲン：豚肉、鶏肉、大豆、乳、小麦) 砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、水飴、りんご濃縮果汁、アップルピューレ、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料、着色料(クチナシ、紅花黄)、(アレルゲン：りんご) いか、パン粉、亜鉛含有酵母、たん白加水分解物、香辛料、小麦粉、ファッスブレッド、粉末状植物性たん白、食塩、全卵、調味料(アミノ酸等)、ピロリン酸鉄(アレルゲン：小麦、卵、いか、大豆、ゼラチン) さば、大根、澱粉、水、醤油、発酵調味料、砂糖、醸造酢、魚介エキス、昆布だし(アレルゲン：さば、小麦、大豆) 豆乳、粉状大豆たん白、植物油脂、人参、澱粉、食塩、ごま、ぶどう糖、こんぶエキス、酵母エキス、揚げ油(なたね油)、凝固剤(アレルゲン：大豆、ごま) 食用油脂(植物油脂、加工油脂)、糖類(砂糖、乳糖、ぶどう糖、粉末水あめ)、きなこ(黒大豆)、乳等を主要原料とする食品、食塩、乳化剤(アレルゲン：乳成分、ごま、大豆) 砂糖、食塩、麦芽糖、小麦粉、鰹節粉、抹茶、醤油、鰹節エキス、酵母エキス、ごま、味付大根菜、澱粉、かぼちゃ、植物油脂、ほうれん草、人参(アレルゲン：小麦、大豆、ごま) 砂糖・ぶどう糖果糖液糖、レモン果汁(濃縮還元)、ぶどう糖、砂糖、水溶性食物繊維、はちみつ、水、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料、クエン酸鉄Na、カロチノイド色素													