



7月きゅうしょくこんだてひょう

献立は都合により変更する場合があります。
令和6年度 広陵町教育委員会事務局教育振興部教育総務課

栄養
三色

あか:からだの血や肉・骨になるたべもの
き:からだのねつや力になるたべもの
みどり:からだの調子をととのえるたべもの

★ ……奈良県産または、奈良県内で製造された食材
 ……広陵町または広陵町内で製造された食材
 ……魚の日です。骨に注意してよくかんで食べましょう。
 ・はしを持参することは自由です。

1日(月)ならの日			2日(火)かみかみデー			3日(水)ふるさと給食沖繩県			4日(木)			5日(金)たなばた献立			8日(月)		
献立名	数量	栄養三色	献立名	数量	栄養三色	献立名	数量	栄養三色	献立名	数量	栄養三色	献立名	数量	栄養三色	献立名	数量	栄養三色
しろごはん こめ★	80	き	どうもろこしごはん アルファかまい	56	き	しろごはん こめ★	80	き	パン パン★	50	き	しろごはん こめ★	80	き	夏野菜カレー こめ★	80	き
ぎゅうにゅう ぎゅうにゅう	206	あか	もちごめ	6	き	ぎゅうにゅう ぎゅうにゅう	206	あか	ぎゅうにゅう ぎゅうにゅう	206	あか	ぎゅうにゅう ぎゅうにゅう	206	あか	どりにく	20	あか
ぶたにくのしょうがやき ぶたにく	35	あか	どうもろこし うすくちしょうゆ★	2.5	みどり	ぎゅうにゅう ぎゅうにゅう	206	あか	こあじのレモンじょうゆかけ こあじのてんぷんつき	40	あか	ほしがたコロッケ ほしがたコロッケ	50	き	たまねぎ	55	みどり
たまねぎ	45	みどり	だしこんぶ	0.1	あか	たまたご	20	あか	あぶら	4	き	あぶら	5	き	なす(広陵町産)	25	みどり
つちしょうが	1.5	みどり	あぶら	0.1	き	たまご	20	あか	こいくちしょうゆ★	2	き	ちんげんさいのごまいため チンゲンサイ	25	みどり	じゃがいも	25	き
こいくちしょうゆ★	2.5	き	とびうおフライ とびうおフライ	50	あか	しめじ	8	みどり	さとう	2	き	いりごま	0.8	き	かぼちゃ	20	みどり
さとう	1	き	あぶら	4	き	こいくちしょうゆ★	1.5	き	なつやすみのラタトゥイユ なす(広陵町産)	20	みどり	うすくちしょうゆ★	1.5	き	カットトマト	15	みどり
りょうりしゅ	0.8	き	しおこうじり どりにく	15	あか	みりん	0.3	き	ズッキーニ	15	みどり	あぶら	0.3	き	ズッキーニ	10	みどり
みりん	0.6	き	あぶらあげ★	8	あか	あぶら	0.3	き	カットマト	10	みどり	こしょう	0.01	き	えだまめ	5	みどり
あぶら	0.5	き	たまねぎ	25	みどり	しゅうまい	33	あか	にんにく	7	あか	たんばたじり そうめん★	8	き	にんにく	0.5	みどり
こまつな	20	みどり	だいこん	20	みどり	イナムドゥチ			ピーマン	5	みどり	あぶらあげ★	7	あか	うすくちしょうゆ★	1.5	き
キャベツ	20	みどり	こまつな	10	みどり	ぶたにく	15	あか	にんにく	0.01	みどり	たまねぎ	30	みどり	たまねぎ	30	みどり
コーン	10	みどり	ごぼう	8	みどり	だいこん	30	みどり	オリーブオイル	1	き	しめじ	8	みどり	しめじ	8	みどり
コンソメ	0.5	き	にんじん	8	みどり	かまぼこ	12	あか	コンソメ	0.6	き	にんじん	7	みどり	にんじん	7	みどり
うすくちしょうゆ★	0.5	き	えのきたけ	7	みどり	こんにやく★	12	き	オニオンスープ			オクラ	7	みどり	うすくちしょうゆ★	1	き
あぶら	0.5	き	つちしょうが	0.5	みどり	にんじん	10	みどり	ベーコン	10	あか	うすくちしょうゆ	3	き	みりん	2	き
こしょう	0.01	き	しおこうじ	4	あか	あおねぎ★	7	みどり	たまねぎ	60	みどり	みりん	2	き	だしパック	1	き
なすのみそしる			だしパック	1	あか	しろみそ	10	あか	じゃがいも	15	き	だしパック	1	き			
なす(広陵町産)	20	みどり	りょうりしゅ	0.5	き	だしパック	0.7	あか	にんじん	10	みどり						
どうふ★	20	あか	はちみつだいず(小袋)	7	あか	りょうりしゅ	0.5	き	こんにやく	1	き						
だいこん	15	みどり	はちみつだいず★	7	あか	はちみつだいず★	7	あか	あおねぎ★	7	みどり						
あぶらあげ★	8	あか							しろみそ	10	あか						
しめじ★	8	みどり							にんじん	10	みどり						
にんじん	7	みどり							あおねぎ★	7	みどり						
あおねぎ★	5	みどり							しょうみそ	10	あか						
かんそうわかめ	0.7	あか							だしパック	0.7	あか						
みそ	7.5	あか							りょうりしゅ	0.5	き						
だしパック	0.7	き							りょうりしゅ	0.5	き						



わたしのじもと、奈良県つくられた食材を食べよう!
 私たちの地元、奈良県で作られている食材を食べよう!
 がつついたちげつめにゅうしょうかい
 7月1日(月)のメニューを紹介します。

- しろごはん → 奈良県産のヒノヒカリを使っています。
- ぎゅうにゅう → 奈良県産の「こまつな」を使います。
- ぶたにくのしょうがやき → 広陵町産の「なす」、奈良県で作られた「しめじ」「青ねぎ」「油あげ」、奈良県産の大豆を使った「豆腐」を使います。
- こまつなのいためもの
- なすのみそしる



栄養量(月平均)	エネルギー…623Kcal	たんぱく質…24.6g	カルシウム…358mg	鉄…3.0mg
----------	---------------	-------------	-------------	---------