



予定献立だより(訂正版)

令和8年度
今庄給食センター

～お知らせ～

7月の献立だよりを既に配付した後ですが、調理設備の不具合により、安全な給食を最優先に、下記のように変更して実施することになりました。ご理解とご協力をお願いします。

日付	お知らせ	献立	血・肉・骨になる		熱や力のもとになる		体の調子を整える	
			たんぱく質	無機質	炭水化物	脂質	ビタミン	
1	水 変更しました。	ごはん 牛乳 味付け海苔 ツナじゃが キャベツのあえもの	ツナ こおり豆腐 みそ	ぎゅうにゅう のり わかめ	こめ じゃがいも さとう	なたねあぶら	なす キャベツ にんじん こまつな たまねぎ こんにゃく グリンピース	
2	木 変更しました。	ごはん 牛乳 サバの磯辺フライ 野菜のゆかりマヨあえ 五目うどん	うすあげ サバ	ぎゅうにゅう あおのり	こめ うどん こむぎこ パンこ	エッグレス マヨネーズ ごま なたねあぶら	にんじん こまつな だいこん キャベツ きゅうり きりぼしだいこん なましいたけ	
3	金	福いっぱい夏やさいのカレーライス 牛乳 キャベツのらっきょうあえ	ぶたにく だいず	ぎゅうにゅう	こめ じゃがいも さとう	ごまあぶら	しょうが にんにく たまねぎ にんじん まいたけ トマト ピーマン ズッキーニ なす キャベツ きゅうり らっきょう	
6	月 変更しました。	ごはん 牛乳 セタそうめんみそ汁 カマスフライ 切り干し大根の中華あえ セタゼリー	カマス うすあげ とうふ	ぎゅうにゅう	こめ ゼリー さとう ふしめん こむぎこ パンこ	なたねあぶら	だいこん にんじん たまねぎ オクラ きりぼしだいこん さやいんげん	
7	火 変更しました。	豚肉と蓮根のたきこみごはん 牛乳 中華スープ ころころ黒糖まめ	ぶたにく とりひきにく とうふ だいず	ぎゅうにゅう	こめ ビーフン くろぎとう でんぶん	ごまあぶら なたねあぶら	ホールコーン クリームコーン ほしいたけ にんじん ねぎ しょうが にんにく もやし れんこん キャベツ ピーマン	
8	水	ごはん 牛乳 県産コロッケ 大豆のごまあえ ベーコンとレタスのみそ汁	うすあげ ベーコン ぎゅうひきにく ぶたひきにく みそ	ぎゅうにゅう	こめ こむぎこ パンこ じゃがいも	ごまあぶら ごま オリーブオイル なたねあぶら	だいこん たまねぎ なす トマト キャベツ きゅうり レタス スナックえんどう	
9	木 変更しました。 (汁物なし)	てげうま丼 牛乳 日向夏ゼリー	ぶたにく とうふ みそ	ぎゅうにゅう	こめ おぎ さといも ゼリー さとう	ごまあぶら ごま	しょうが にんにく たまねぎ にんじん もやし ごぼう ほしいたけ ピーマン きりぼしだいこん まいたけ かぶ かぶのは キャベツ	
10	金 変更しました。 (汁物なし)	ごはん 牛乳 県産だいずの納豆 豚肉と油揚げの焼き肉風いためもの	にくだんご ぶたにく きぬあげ なっとう しろみそ	ぎゅうにゅう	こめ はるさめ さとう	ごまあぶら ごま	にんじん しめじ チンゲンサイ たまねぎ だいずもやし キャベツ こまつな しょうが にんにく	
13	月 変更しました。	豆腐入りマーボーなす丼 牛乳 もやしナムル ミニフィッシュ	とうふ ぶたひきにく ちゅうあげ こおり豆腐 みそ	ぎゅうにゅう わかめ にぼし	こめ さとう	ごまあぶら	もやし たまねぎ にんじん キャベツ きりぼしだいこん しょうが にんにく ピーマン トマト	
14	火	キムタクごはん 牛乳 とり野菜汁 とうもろこしの塩ゆで	だいず うすあげ ぶたにく とりにく	ぎゅうにゅう	こめ おぎ さとう	なたねあぶら	たまねぎ にんじん キャベツ もやし ねぎ しょうが はくさいキムチ つぼづけ えだまめ とうもろこし	
15	水 保護者会							
16	木	パン 牛乳 トビウオのスパイシーミンチカツ 越のルビードレッシングサラダ 米粉クリームスープ ポン菓子	とりにく とびうお だいず	ぎゅうにゅう	パン マカロニ こめこ ボンがし パンこ	なたねあぶら	たまねぎ にんじん ズッキーニ ブロッコリー クリームコーン キャベツ こまつな きりぼしだいこん ホールコーン	
17	金 変更しました。 (汁物なし)	ごはん ふりかけ 福井県産六条大麦の麦茶 鶏肉とうずらの卵のさっぱり煮 ヨーグルト	だいず こおり豆腐 みそ とうふ とりにく うずらのたまご	ヨーグルト	こめ さといも さとう	なたねあぶら	にんにく もやし キャベツ にんじん れんこん こんにゃく さやいんげん	

山海里ふるさとランチ

南越前町のおいしい食べものを皆さんに紹介します。
今回は町内の河野漁港で水揚げされたトビウオを使ったスパイシーミンチカツ(カレー味)です。町からの補助を受け、実施します。
また、南条のベアラファームさんにポン菓子の加工をお願いしました。



とうもろこしの塩ゆで

今庄古木地区の恵みファームさんのとうもろこしを給食センターで塩ゆでにします。
生のままでもとても甘くておいしい品種のとうもろこしです。お楽しみに♪