

学 校 給 食 献 立 予 定 表

令和7年6月分

— Aコース —

千葉市新港
学校給食センター
☎241-1291

日 曜	献立名	主 な 材 料 名						エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g) 食塩相当量(g)	
		主に体の組織をつくる食品		主に体の調子を整える食品		主にエネルギーになる食品			
		魚・肉・卵 豆・豆製品	牛乳・乳製品 小魚・海そう	緑黄色野菜	その他の野菜・果物	米・パン・めん・ いも・砂糖	油脂		
2 月	🍵よくかんで食べよう献立🍵								779 29.0 25.6 2.5
	高菜とじゃこの炊き込みごはん	鶏肉	こんぶ ちりめんじゃこ	にんじん たかな漬 だいこん葉	干しいたけ ねぎ えだまめ	米 もち米 砂糖	ごま油 ごま		
	牛乳		牛乳						
	野菜コロッケ			にんじん	グリーンピース たまねぎ	じゃがいも 砂糖 パン粉 小麦粉	油		
	きなこビーンズ ヨーグルト	大豆 きな粉	ヨーグルト			砂糖 砂糖 砂糖			
3 火	🍖青森県の郷土料理🍖								764 33.4 26.3 2.6
	ごはん		牛乳			米			
	牛乳								
	ハンバーグ和風ソースかけ	豚肉 鶏肉			たまねぎ	砂糖 でん粉 じゃがいも			
	せんべい汁	鶏肉 油揚げ		にんじん だいこん葉	ごぼう だいこん たまねぎ えのきたけ ねぎ	かやきせんべい	油		
4 水	豚肉とキャベツのみそいため	豚肉		にんじん 青ピーマン	にんにく たまねぎ キャベツ	砂糖 でん粉	ごま油	745 30.2 26.9 2.4	
	薄切り食パン		脱脂粉乳			小麦粉 米粉 砂糖	マーガリン		
	牛乳		牛乳						
	たららのオーロラソースかけ	たら				砂糖 でん粉 じゃがいも	油 マヨネーズ		
	ラビオリスープ	鶏肉 豚肉		にんじん パセリ	たまねぎ しめじ キャベツ	小麦粉 パン粉	油		
5 木	サイダーポンチ	豆乳	寒天		りんご果汁 ぶどう果汁 もも果汁 夏みかん缶 黄桃缶 パイン缶 レモン果汁	砂糖		766 29.5 30.4 2.4	
	🥬千葉市でとれる野菜を知ろう～こまつな～🥬								
	ごはん		牛乳			米			
	牛乳								
	揚げしゅうまい（2個）	豚肉			たまねぎ しょうが	小麦粉 パン粉 でん粉 砂糖	油		
6 金	中華うま煮	鶏肉 豆腐 うずら卵		にんじん	しょうが たまねぎ きくらげ はくさい えだまめ	でん粉	油	715 37.2 27.3 3.1	
	こまつなのピリ辛ナムル			こまつな にんじん	だいずもやし にんにく		油 ごま油 ごま		
	セルフサンド		脱脂粉乳			小麦粉 米粉 砂糖	マーガリン		
	コッペパン背割り	豚肉 大豆		にんじん トマト	にんにく たまねぎ	砂糖 でん粉	油		
	チリコンカン		牛乳						
9 月	牛乳		牛乳					719 23.0 25.0 2.4	
	ハニーマスタードチキン	鶏肉				はちみつ 砂糖	油		
	クラムチャウダー	鶏肉 あさり 白いんげん豆	牛乳 生クリーム	にんじん パセリ	たまねぎ エリンギ	じゃがいも 米粉	バター		
	🍖熊本県の郷土料理🍖								
	ごはん		牛乳			米			
10 火	牛乳		牛乳					728 27.5 22.7 2.4	
	かき揚げ 天つゆ			にんじん しゅんぎく	たまねぎ ごぼう	小麦粉 砂糖 でん粉 はるさめ	油		
	だご汁	鶏肉 油揚げ	いわし粉	にんじん だいこん葉	だいこん 干しいたけ ねぎ	すいとん	油		
	さやいんげんのごまあえ			にんじん さやいんげん	もやし 切干しだいこん	こんにゃく 砂糖	ごま		
	ごはん		牛乳			米			
11 水	牛乳		牛乳					727 29.3 20.4 2.5	
	あじのみそフライ	あじ			とうもろこし	パン粉 小麦粉 砂糖	油		
	ぎょうざ	豚肉		にら	キャベツ しょうが にんにく ねぎ	じゃがいも 砂糖	油		
	トック入りわかめスープ	鶏肉 なた	わかめ	にんじん こまつな	しょうが たけのこ えのきたけ ねぎ	しらたき 砂糖	油		
	プルコギ	豚肉		にんじん にら	しょうが にんにく たまねぎ もやし	韓国もち	油 ごま油		
12 木	厚切り食パン		脱脂粉乳			小麦粉 米粉 砂糖	マーガリン	786 29.2 23.3 3.1	
	りんごジャム		牛乳		りんご	砂糖			
	牛乳		牛乳						
	もちいなり	油揚げ				もち でん粉 砂糖			
	ちゃんこうどん	鶏肉 豚肉 かまぼこ	いわし粉	にんじん だいこん葉	だいこん たまねぎ	さといも うどん でん粉			
13 金	小松菜とコーンのいため物	鶏肉 ウインナー		こまつな	たまねぎ エリンギ とうもろこし	でん粉		719 28.1 27.6 3.1	
	ごはん		牛乳			米			
	牛乳		牛乳						
	ししゃものごまフライ（2尾）		ししゃも			パン粉 小麦粉 砂糖	ごま 油		
	海鮮キムチスープ	鶏肉 あさり 豆腐		にんじん にら	しょうが にんにく えのきたけ はくさい ねぎ		油 ごま油		
16 月	きゅうりの中華あえ			にんじん	きゅうり もやし 切干しだいこん きくらげ	砂糖	ごま油	739 31.1 28.5 2.2	
	ごはん		牛乳			米 麦			
	牛乳		牛乳						
	さばのカレー焼き	さば							
	豚汁	豚肉 油揚げ 豆腐		にんじん	たまねぎ ごぼう えのきたけ ねぎ	こんにゃく じゃがいも	油		
17 火	野菜の香味あえ			にんじん こまつな	キャベツ もやし にんにく 切干しだいこん しょうが	砂糖	ごま油 ごま	698 27.9 20.7 2.2	
	ごはん					米			
	おかかふりかけ	卵 小豆 鶏肉 かつお節	のり あおさ 脱脂粉乳			砂糖 小麦粉 でん粉	ごま		
	牛乳		牛乳						
	高野豆腐の五目煮	鶏肉 凍り豆腐		にんじん こまつな	たまねぎ 干しいたけ えだまめ	こんにゃく 砂糖 じゃがいも	油		
17 火	ひよこ豆のシャリシャリ揚げ	ひよこ豆	あおさ			でん粉	油	2.2	
	塩だれキャベツ			にんじん	キャベツ もやし 切干しだいこん		ごま油		

日 曜	献立名	主 な 材 料 名						エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g) 食塩相当量(g)	
		主に体の組織をつくる食品		主に体の調子を整える食品		主にエネルギーになる食品			
		魚・肉・卵 豆・豆製品	牛乳・乳製品 小魚・海そう	緑黄色野菜	その他の野菜・果物	米・パン・めん・ いも・砂糖	油脂		
18	水	🍷熊本県の郷土料理🍷						713 33.4 29.8 3.3	
		黒糖パン		脱脂粉乳			小麦粉 米粉 砂糖 黒糖		マーガリン
		牛乳		牛乳					
		メンチカツ	豚肉 鶏肉			たまねぎ	パン粉 砂糖 でん粉		油
		タイピーエン	豚肉 うずら卵 えび いか		にんじん	しょうが たまねぎ たけのこ きくらげ キャベツ ねぎ	はるさめ		ごま油
	鶏肉とカシューナッツのケチャップいため	鶏肉		にんじん 青ピーマン	にんにく しょうが たまねぎ	砂糖 でん粉	油 カシューナッツ		
19	木	🍷食育の日特別メニュー🍷						728 32.2 23.4 2.1	
		ごはん					米		
		牛乳		牛乳					
		いわしのみそマヨチーズ焼き	いわし	牛乳 チーズ	パセリ	たまねぎ	パン粉		マヨネーズ
		豆乳カレースープ	豚肉 大豆 いんげん豆 豆乳		にんじん こまつな	たまねぎ しめじ	じゃがいも 米粉		油
	野菜のにんじンドレッシングあえ			にんじん ブロッコリー	キャベツ とうもろこし	砂糖	油		
	ももゼリー				もも果汁	砂糖			
20	金	コッペパン		脱脂粉乳			小麦粉 米粉 砂糖		716 31.5 26.6 3.0
		牛乳		牛乳			砂糖	油	
		オムレツ	卵				砂糖	油	
		スパゲッティナポリタン	ウインナー		にんじん トマト 青ピーマン	にんにく セロリ たまねぎ エリンギ	スパゲッティ	油	
	鶏肉と野菜のソテー	鶏肉		にんじん アスパラガス	たまねぎ		油		
23	月	麦ごはん					米 麦		717 27.1 23.0 2.5
		牛乳		牛乳					
		春巻き			にんじん	キャベツ たまねぎ	小麦粉 砂糖 でん粉 はるさめ	油	
		焼き豆腐となすの麻婆煮	豚肉 大豆 焼き豆腐		にんじん にら	しょうが にんにく たまねぎ たけのこ かんぴょう なす ねぎ	砂糖 でん粉	ごま油	
	メロン				メロン				
24	火	🍷幸町第一中学校職場体験献立🍷						753 36.1 20.5 2.4	
		竜田カレー	豚肉		にんじん トマト 青ピーマン	しょうが にんにく たまねぎ しめじ なす	米		油
		ごはん	白いんげん豆			しょうが	でん粉 米粉		油
		鶏の竜田揚げ	鶏肉						
	牛乳		牛乳						
	のりあえ		のり	こまつな にんじん	もやし きゅうり	砂糖			
25	水	厚切り食パン		脱脂粉乳			小麦粉 米粉 砂糖	マーガリン	784 35.4 31.9 3.1
		大豆チョコクリーム	大豆	脱脂粉乳			砂糖	油	
		牛乳		牛乳					
		コーングラタン		牛乳 チーズ		とうもろこし たまねぎ	マカロニ 小麦粉	バター 油	
	ポトフ	鶏肉 ウインナー 白いんげん豆		にんじん パセリ	たまねぎ しめじ キャベツ	じゃがいも	油		
	ポークチャップ	豚肉		にんじん こまつな	しょうが にんにく たまねぎ	砂糖 でん粉	油		
26	木	キムチチャーハン	豚肉	ちりめんじゃこ	にんじん 青ピーマン	しょうが ねぎ はくさいキムチ にんにく	米 玄米	油	746 26.4 28.3 2.7
		牛乳		牛乳					
		つくね	鶏肉			たまねぎ	パン粉 砂糖 でん粉		
		ツナとポテトのソテー	まぐろ		にんじん パセリ	たまねぎ とうもろこし	じゃがいも	油	
	ミニ牛乳プリン (いちご味)		牛乳		いちご果汁	砂糖			
27	金	ごはん					米		702 30.2 21.9 2.4
		牛乳		牛乳					
		ほきの甘だれかけ	ホキ			ねぎ たまねぎ 干しいたけ えのきたけ はくさい ねぎ	砂糖 でん粉 しらたき 砂糖	油	
		とりすきやき	鶏肉 焼き豆腐		にんじん	キャベツ きゅうり 夏みかん缶	油心	油	
	甘夏あえ			にんじん こまつな		砂糖 はちみつ	オリーブ油		
30	月	ごはん					米		748 35.0 27.8 2.2
		にんじんそばろ	鶏肉		にんじん	しょうが えだまめ	砂糖	油	
		牛乳		牛乳					
		さばのみそ煮	さば			たまねぎ 干しいたけ えのきたけ ねぎ	砂糖		
	かきたま汁	豚肉 卵		にんじん こまつな		じゃがいも でん粉	油		

・材料の都合により献立を変更する場合がありますのでご了承ください。
・ヨーグルト、ももゼリーは学配です。
・主な材料名を掲載しています。食物アレルギーに関する食品は、該当者に配付している詳細な献立表でご確認ください。

	基準値	平均栄養量
エネルギー(kcal)	780	738
たんぱく質(g)	13～20%	30.6(16.6%)
脂質(g)	20～30%	25.6(31.2%)
食塩相当量(g)	2.0g未満	2.6

種 類	産 地		種 類	産 地	
	4月（実施）	6月（予定）		4月（実施）	6月（予定）
米	千葉県	千葉県	トマト	－	千葉県
パン（小麦粉）	北海道、埼玉県、群馬県、茨城県、千葉県	北海道、埼玉県、群馬県、茨城県、千葉県	キャベツ	愛知県、神奈川県	茨城県、群馬県、愛知県
牛乳	千葉県	千葉県	だいこん	千葉県	千葉県、青森県
豚肉	千葉県、茨城県、青森県、岩手県、秋田県、山形県	青森県	ねぎ	千葉県、群馬県、埼玉県、茨城県	千葉県、茨城県、青森県
鶏肉	東京都、岩手県	千葉県、岩手県	青ピーマン	茨城県	茨城県
鶏卵	－	千葉県	もやし	栃木県	栃木県
にんじん	徳島県	千葉県	きゅうり	－	千葉県、群馬県、福島県
こまつな	千葉市、茨城県	千葉市、茨城県	はくさい	茨城県	茨城県、長野県
たまねぎ	北海道	佐賀県	じゃがいも	鹿児島県、北海道	千葉市、長崎県
セロリ	茨城県、福岡県	茨城県、愛知県	かぶ	千葉県	－
にら	千葉県、茨城県、栃木県	千葉県、茨城県、栃木県	チンゲンサイ	千葉県	－
ほうれんそう	千葉県、茨城県	－	なす	－	千葉県
			宇和ゴールド	愛媛県	－
			メロン	－	千葉県、茨城県

6月25日（水）は、令和7年度第1期給食費（4月・5月分）と学校徴収金の一括口座振替日です。前日までに、登録口座に必要な金額をご用意ください。
引き落としができない場合、7月15日（火）に再振替を行います。（学校給食費に関するお問い合わせ 市保健体育課 電話 245-5909）