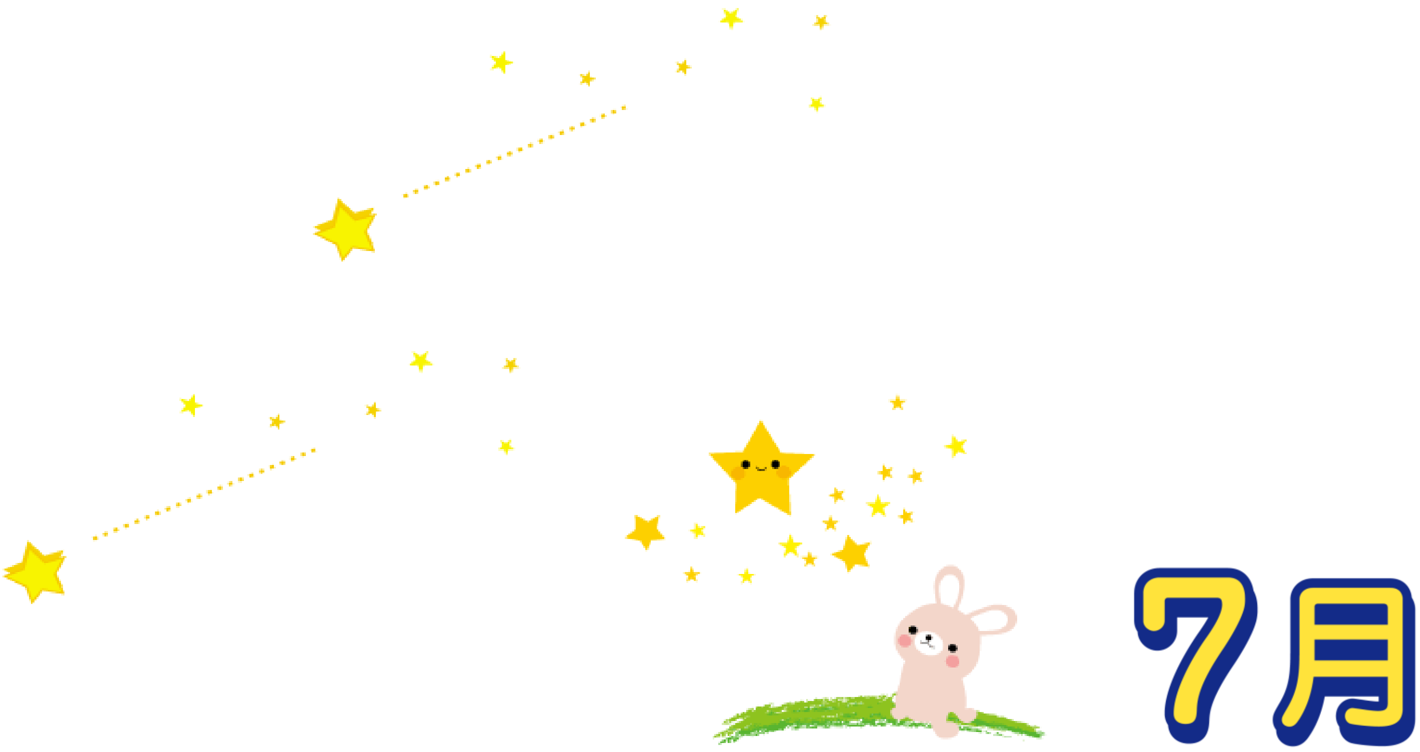
令和8年度

7月　がっこうきゅうしょく

西部学校給食センター

月	火	水	木	金
≪今月の地元食材≫ ・たまねぎ　・にんじん　・玄米 ・にんにく　・キャベツ　・青ねぎ ・きゅうり　・青ピーマン ・じゃがいも ・丹波篠山産コシヒカリ（農都のめぐみ米）		1 ごはん・牛乳 いりこのから揚げ タコときゅうりの酢の物 なすの赤だし汁	2 パン・牛乳 キャベツのスープ煮 プレーンオムレツ ラタトゥイユ	3 十穀米ごはん・牛乳 アジの塩焼き 小松菜とゆばのごま和え ぶた汁・冷凍みかん
6 ごはん・牛乳 とうふの中華煮 焼きぎょうざ ピリ辛きゅうり	7 コーンごはん・牛乳 シイラフライ キャベツの香味漬け 七夕そうめん汁・七夕ゼリー	8 ごはん・牛乳 ぶた肉とズッキーニの炒め煮 かぼちゃのかき揚げ 冬瓜のすまし汁	9 小パン・牛乳 スパゲティナポリタン 香草入りウインナー パインサラダ	10 ごはん・牛乳 キャベツ入り平つくね ポテトサラダ とうふのみそ汁
13 夏野菜のカレーライス （玄米入りごはん）・牛乳 ゆでたまご 手作り福神漬け	14 ごはん・牛乳 大豆とごぼうのミンチカツ じゃこピーマン たまねぎのみそ汁	15 ごはん・牛乳 サバのしょうが焼き 五目豆煮 沢煮椀・ミニトマト（小中）	16 パン・牛乳 チキンカツ ごぼうサラダ 夏野菜スープ