

7月分 学校給食予定献立表

令和8年度

朝霞市学校給食センター

特定 原材料 除去献立	日	曜	器具 はし スプーン その他	主食 つけるもの かけるもの	牛乳		おかず	こんだてのざいりょう(食材料)	栄養価	
					小学校	中学校			小学校	中学校
					エネルギー(kcal)				たんぱく質(g)	
★	1	水			○	250	とうがんと(シブイ)スープ	とり肉、はるさめ、とうがん、にんじん、とうもろこし、えどな、ねしょうが、とりがら、こしょう、塩、しょうゆ	640	758
							あつあげチャンプルー	ぶた肉、こしょう、厚揚げ、ゴーヤ、にんじん、もやし、ごま油、骨丸ごとおかか、かつお節、しょうゆ、塩、でん粉		
							れいとうパン	パンアップル、砂糖		
2	木			○	○	わかめうどん	とり肉、わかめ、油揚げ、かまぼこ、にんじん、ながねぎ、まいたけ、かつお節、こんぶ、しょうゆ、塩、みりん	601	772	
						ポテトコロッケ	ポテトコロッケ(じゃがいも、たまねぎ、砂糖、食塩、乳不使用マーガリン、こしょう、パン粉、小麦粉、とうもろこしでん粉、粉末状大豆たん白、なたね油、食塩)、こめ油、小学校:中濃ソース			
						小学校:あおなごまいため	もやし、糸こんにゃく、えどな、にんじん、生ちくわ、ごま油、三温糖、しょうゆ、みりん、ねりごま、いりごま、塩			
						中学校:あおなごまあえ				
						中学校:ちゅうのうソース	トマト、ブルーベリー、りんご、レモン、にんじん、たまねぎ、醸造酢、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、食塩、でん粉、酵母エキス、香辛料			
じごなうどん	小麦粉、食塩、小麦たんぱく	22.5	27.2							
★	3	金			○	○	なつやさいのカレー	ぶた肉、カレー粉、しょうゆ、三温糖、たまねぎ、なす、えだまめ、トマト、ねしょうが、にんにく、米油、カレーパウダー、ガラムマサラ、中濃ソース、トマトケチャップ	742	843
							やきウインナー	豚肉、豚レバー、食塩、砂糖、香辛料		
							すいか	すいか		
6	月			○	○	イナムドゥチ	ぶた肉、かまぼこ、とうふ、こんにゃく、干しいたけ、葉ねぎ、みそ、ねりごま、かつお節、しょうゆ	668	774	
						とりにくのさっぱり	とり肉、酒、穀物酢、しょうゆ、三温糖、ねしょうが、みりん			
						にんじんしりしり	ツナ、にんじん、炒り卵、米油、しょうゆ、三温糖、みりん、酒、塩			28.7
7	火			○	○	こめこまカロニのスープ	とり肉、にんじん、 じゃがいも 、だいこん、米粉マカロニ(米粉)、とうもろこし、米油、チキンブイヨン、しょうゆ、こしょう、塩	651	813	
						ハンバーグのトマトソースがけ	ハンバーグ(鶏肉、たまねぎ、豚脂、ぶた肉、粒状植物性たん白、砂糖、ぶどう糖、食塩、酵母エキス、トマトペースト、香辛料、にんにくペースト、小麦不使用しょうゆ、しょうがペースト、加工でん粉、炭酸カルシウム、セルロース、ピロリン酸第二鉄)、トマト、トマトケチャップ、中濃ソース、三温糖、でん粉、塩			
						たなばたフルーツミックス	りんご、黄桃、白桃、ラ・フランス、砂糖、クエン酸、クエン酸三ナトリウム、ビタミンC、サイターゼリー(砂糖・ぶどう糖果糖液糖、砂糖、ぶどう糖、レモン果汁、乳酸カルシウム、ゲル化剤、酸味料、ビタミンC、クエン酸鉄ナトリウム、香料、クチナシ青色色素、紅花色素)、ナタデココ(ナタデココ、砂糖、クエン酸、香料)			
						こどもパンスライス	小麦粉、砂糖、ショートニング、イースト、食塩、小麦たんぱく、ビタミンC			25.5
★	8	水			○	○	トック入りわかめスープ	トック、とり肉、にんじん、キャベツ、ながねぎ、ねしょうが、わかめ、ごま油、とりがら、しょうゆ、こしょう、塩	718	827
							ヤンニョムチキン	とり肉、酒、こしょう、塩、でん粉、米油、オリーブ油、トマトケチャップ、コチュジャン、ながねぎ		
							キムチチャブチェ	ぶた肉、しょうゆ、酒、米油、にんにく、にんじん、たまねぎ、はくさいキムチ、きくらげ、はるさめ、にら、みりん、三温糖、こしょう、塩		
たんぱく質・無機質など		炭水化物・しぼうなど		ビタミン・無機質など		緑黄色野菜				
・体をつくる		肉・魚・小魚・豆腐		・かぜをひきにくい		淡色野菜・果物				
・筋肉をつくる		豆類・乳製品・卵		ごはん・パン・麺						
		・元気に運動ができる		いも類・油						

朝霞市では、地元の農家の方々の協力で学校給食に地元の野菜を使っています。今月の地場野菜は、**じゃがいも**です。(太字で表示)

【多文化共生推進事業】児童生徒の多文化共生意識を養うため、外国の料理を提供します。

今月のテーマ 「夏野菜を食べよう」 ふるさとめぐり 「沖縄県」

- 1日(水) とうがんと(シブイ)スープ、厚揚げチャンプルー(沖縄県)
- 3日(金) 夏野菜のカレー、すいか(旬)
- 6日(月) イナムドゥチ、にんじんしりしり(沖縄県)
- 7日(火) セタフルーツミックス(セタ)
- 8日(水) トック入りわかめスープ、ヤンニョムチキン、キムチチャブチェ(多文化共生:韓国)
- 13日(月) 夏野菜のみそ汁(旬)、沖縄黒糖ゼリーミックス(沖縄県)
- 14日(火) 枝豆とコーンのソテー、サラダ(旬)
- 15日(水) もずく汁、白身魚の塩竜田揚げ、グンボーイリチー、シークワーサーゼリー(沖縄県)

令和7年度 学校給食における年間残渣量(調理の際の野菜くず・出汁がらを含む)と たい肥生産量の報告

	1日あたりの食数(R7.5.1)	年間残渣量		たい肥生産量(kg)
		(kg)	食缶(14ℓ)に換算すると 1日あたり	
溝沼学校給食センター(十小、中学校5校)	4,390	21,811	約 1,558 個分 約 9 個分	
浜崎学校給食センター(一・二・三・六・七・九小)	4,694	26,713	約 1,909 個分 約 11 個分	
朝霞四小	640	5,489	約 393 個分 約 3 個分	
朝霞五小	984	13,393	約 957 個分 約 6 個分	
朝霞八小	1,187	6,797	約 486 個分 約 3 個分	
合計	11,895	74,203	約 5,303 個分 約 32 個分	29,681

※給食センター・八小には残菜の脱水機があります。四小・五小には脱水機がありません。

親子 de 給食センター探検

参加者募集中!!

詳細は、学校から配信されたお知らせをご覧ください。
締め切り日は、6月29日(月)です。

9	木			○ 250	スタミナラーメン	ぶた肉、焼きぶた、キャベツ、にんじん、もやし、えどな、ながねぎ、にら、きくらげ、にんにく、ねしょうが、とりがら、とんこつ、たまねぎ、米油、トウバンジャン、三温糖、しょうゆ、こしょう、塩	600	802
					ポークしゅうまい	ポークしゅうまい(豚肉、たまねぎ、パン粉、でん粉、しょうがペースト、砂糖、食塩、酵母エキス、ポークエキス、香辛料、小麦粉、還元水あめ)、しょうゆ		
					れいとうみかん	みかん		
					ちゅうかめん	小麦粉、食塩、かんすい		
10	金			○ ○	とりごぼうじ	とり肉、とうふ、ごぼう、にんじん、ながねぎ、しょうゆ、塩、かつお節	695	789
					ぶりのみそづけフライ	ぶり、西京みそ、パン粉、小麦粉、食塩、乳化剤、増粘多糖類、米油		
					もやしとえどなのいためもの	ぶた肉、こしょう、ねしょうが、にんにく、にんじん、もやし、えどな、米油、酒、三温糖、しょうゆ、塩、でん粉		
★ 13	月			○ ○	なつやさいのみそしる	なす、油揚げ、とうふ、たまねぎ、みょうが、葉ねぎ、みそ、かつお節、しょうゆ	754	864
					とりにくのなんばんづけ	とり肉、塩、酒、こしょう、でん粉、米油、ながねぎ、しょうゆ、穀物酢、三温糖、みりん		
					おきなわことうぜりーミックス	黒糖ゼリー(黒糖蜜、グラニュー糖、ゲル化剤、トレハロース、カラメル色素、pH調整剤、乳化剤)、白玉だんご(上新粉、砂糖、でん粉、酵素、着色料(ビートレッド、クチナシ))		
					わかめごはん	米、わかめ、砂糖、食塩、酵母エキス		
14	火			○ ○	ガンボスープ	ウインナー、とり肉、赤ワイン、たまねぎ、ピーマン、オクラ、にんにく、オリーブ油、チキンブイヨン、ローリエ、トマト、トマトピューレ、トマトケチャップ、三温糖、オレガノ、チリパウダー、塩、こしょう、しょうゆ	628	778
					とり肉のマーレードソースがけ	とり肉、塩、こしょう、白ワイン、マーレード、しょうゆ、上白糖、でん粉		
					小学校:えだまめとコーンのソテー	ロースハム、にんじん、キャベツ、とうもろこし、えだまめ、米油、こしょう、塩、しょうゆ		
					中学校:えだまめとコーンのサラダ	ロースハム、にんじん、キャベツ、とうもろこし、えだまめ、米油、こしょう、塩、りんご酢、しょうゆ、上白糖		
					しよくパン	小麦粉、乳不使用マーガリン、砂糖、イースト、食塩、小麦たんぱく、ビタミンC		
					チョコクリーム	水あめ、砂糖、カカオマス、ショートニング、でん粉、食塩、乳化剤、香料		
★ 15	水			○ 250	もずくじ	とうふ、もずく、だいこん、にんじん、葉ねぎ、ねしょうが、しょうゆ、塩、かつお節	654	771
					しろみざかなのしおたつたあげ	グルクン(たかさご)、馬鈴薯でん粉、清酒、砂糖、食塩、にんにく、こしょう、米油		
					ゲンボーイリチー	ぶた肉、ごぼう、にんじん、ねしょうが、さつま揚げ、糸こんにゃく、ごま油、みそ、みりん、三温糖、酒、しょうゆ、塩、かつお節		
					シークワサーゼリー	砂糖・ぶどう糖果糖液糖、シークワサー果汁、水溶性食物繊維、砂糖、ゲル化剤、ビタミンC、酸味料、クエン酸鉄ナトリウム、香料		
					ひろしまなめし	米、塩蔵広島菜、砂糖、食塩、水酸化カルシウム		

11回	○：牛乳が付きます。250：250mlの牛乳です。 小学校：小学校 中学校：中学校 の献立です。 天候不順の影響等、都合により献立及び食材料の変更をすることがありますのでご了承ください。 小学校の栄養価は3・4年生が基準になっています。 丸ごと食べられる魚は、魚卵を含む場合があります。 魚の種類によっては小骨が入っていることがあります。 小魚(ちりめんじゃこ・沖あみなど)や海藻類(わかめ・アオサなど)は、甲殻類を含む場合があります。	基準栄養価	650	830
			21~32	26~41

献立の材料(食材料)に記載されている食品の内容は、下記をご覧ください。

ロースハム	豚ロース肉、食塩、砂糖、香辛料抽出物
ウインナー	豚肉、食塩、砂糖、香辛料
焼きぶた	豚肉、醤油、砂糖、水あめ、食塩、醸造酢、しょうが
はくさいキムチ	白菜、大根、唐辛子、にんにく、にんじん、長ねぎ、しょうが、食塩、砂糖、昆布、酵母エキス
生ちくわ	すり身(たら)、馬鈴薯でん粉、砂糖、食塩、ぶどう糖、みりん、魚介エキス(はも)
かまぼこ	魚肉(すけそうたら)、加工でん粉、馬鈴薯でん粉、砂糖、発酵調味料、食塩、みりん、加工油脂
トック	上新粉、じゃがいもでん粉、塩、酒精
マーレード	水あめ、砂糖、みかん、オレンジ、なつみかん、酸味料(クエン酸)、ゲル化剤(ペクチン)、pH調整剤(クエン酸ナトリウム)、香料(オレンジオイル)
炒り卵	液卵、植物油(なたね・大豆)、砂糖、食塩、でん粉発酵調味料、加工でん粉
骨丸ごとおかか	味付けかつお節(かつお節、しょうゆ、醸造酢、砂糖)、砂糖、かつお骨粉末、魚介エキス、食塩、酵母エキス
トウバンジャン	塩蔵唐辛子、そら豆加工品、そら豆、乾燥唐辛子、食塩、酒精、酸化防止剤(ビタミンC)
コチュジャン	米みそ、水あめ、麦芽エキス、米こうじ調味料、乾燥唐辛子、砂糖、食塩、酵母エキスパウダー
さつま揚げ	すり身(たら、イトヨリ)、馬鈴薯でん粉、なたね油、ぶどう糖、砂糖、食塩、みりん
カレールウ	米粉、パーム油、デキストリン、カレー粉、砂糖、食塩、酵母エキス、トマトペースト、馬鈴薯でん粉、ココアパウダー、パンクキンパウダー、たまねぎ、にんにく、粉末米酢

令和7年度学校給食材料費に係る決算報告書

収入額	単位：円
保護者の皆様からお預かりした金額	595,904,054

お預かりした学校給食費は、すべて給食の材料費として支出されております。
なお、その他の光熱水費、人件費、施設運営事業費は、公費により賄われております。

支出額	単位：円
購入物資の種類	支出額
主食・牛乳	290,966,159
おかず	481,147,859
食肉	92,165,859
食用油・調味料・魚介類・乾物缶詰・冷凍食品	270,534,576
野菜・果物	82,514,747
合計	736,181,341



令和7年度は皆様からお預かりした金額と次の負担軽減支援策により支出いたしました。
①児童生徒の学校給食費を次の分を市が負担 小中4-9月額500円 10-3月 小学生月額1,150円 中学生月額1,250円
②3人目以降無償化

※令和7年度は、物価高騰により10月から給食費の改定を行いました。

《給食費について》

- ①納期 7月分の納期限は8月31日(月)です。
口座振替の方は、8月28日(金)までに入金してください。
- ②遅付
※月の途中で転出した場合は給食費が遅付(又は減額)になることがあります。
※食物アレルギーや宗教上の理由等から、1日の給食のすべてを喫食されない場合は、献立表の内容を確認後、速やかに学校に給食不要の連絡をお願いします。また、同様の理由で、年間を通じて給食を喫食されない場合にも、学校に給食不要の連絡をお願いします。給食費が減額になります。
※病気や事故その他の理由で長期に給食を食べないことが見込まれる場合は、学校に給食を止める連絡をお願いします。連絡のあった翌日から給食が停止になります。
給食停止期間が連続5日以上となった場合、その日数により、給食費を遅付(又は減額)いたします。
※給食費は食材の材料費として使用しています。食材の発注を停止することにより給食費を遅付(又は減額)いたしますので、事前に連絡が必要となる事をご了承ください。
※アレルギー性疾患等により牛乳を飲むことができない場合には、あらかじめ学校に牛乳を止める連絡をしてください。連絡を受けた翌日から牛乳購入金額相当を年度末に遅付いたします。