



7月分よていいにんだてひょう

令和8年度

中標津町学校給食センター

月	火	水	木	金										
<p>忘れずに水分補給</p>	<p>7月7日は、 ☆七タメニュー ★コーヒー牛乳 の日です。</p>	<p>1日 小534kcal・中692kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ・やさいかきあげうどん ・キャベツのしおこんぶあえ ・さつまいもチップス 	<p>2日 小672kcal・中807kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ビビンバどん (にくそぼろ・キムチやさい) ・わかめスープ 	<p>3日 小648kcal・中787kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・くたくさんみそしる ・たらフライ (パックソース) ・いそに 										
		<p>茹でうどん、野菜かき揚げ、菜種油、鶏肉、椎茸、つと、人参、ほうれん草、長葱、昆布だし、鰹だし、三温糖、濃口醤油、みりん</p> <p>人参、キャベツ、塩昆布、塩、ごま油</p> <p>さつまいもチップス</p>	<p>精白米、豚肉、大豆ミートミンチ、味噌、メンマ、豆腐、酒、みりん、赤味噌、濃口醤油、上白糖、にんにく、生姜、豆板糖、白いりごま、人参、もやし、濃厚旨辛キムチ、塩、ごま油</p> <p>つと、人参、玉葱、わかめ、ポークフィヨン、フイヨングラニュール、塩、こしょう</p>	<p>精白米、人参、豆腐、白菜、いりこだし、鰹だし、白味噌</p> <p>たらフライ、菜種油、パックソース</p> <p>鶏肉、れんこん、人参、焼き竹輪、大豆、ひじき、三温糖、濃口醤油、みりん</p>										
<p>6日 小638kcal・中729kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ごはん(のりふりかけ) ・みそしる(たまご・たまねぎ・はだいこん) ・チキンパーベキュー ・ほうれんそうともやしのごましょうゆ 	<p>7日 小656kcal・中873kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ミルクパン ・たなばたぼしのスープ ・ほしのハンバーグソースがけ ・わかめサラダ 	<p>8日 小651kcal・中784kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ひやしちゅうか(ひやしラーメンたれ) ・やさいコロッケ ・フルーツしらたま 	<p>9日 小632kcal・中756kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ・チキンガリパタどん ・みそしる(だいこん・なめこ) 	<p>10日 小635kcal・中758kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ごはん(さけふりかけ) ・みそしる(ふ・わかめ) ・すきやきふうに ・もやしとほうれんそうのおかかあえ 										
<p>精白米、のりふりかけ</p> <p>菜大根、玉葱、鶏卵、いりこだし、鰹だし、白味噌</p> <p>鶏肉、生姜、濃口醤油、酒、すりおろしりんご、長葱、上白糖、にんにく、レモン汁</p> <p>人参、もやし、ほうれん草、薄口醤油、上白糖、ごま油、白すりごま</p>	<p>ミルクパン</p> <p>ベーコン、聖型人参、玉葱、ほうれん草、ポークフィヨン、コンソメJ、塩、ハーブシーズニング、こしょう</p> <p>皇のハンバーグ、中濃ソース、トマトソース、トマトケチャップ、上白糖</p> <p>わかめ、ビーフン、人参、キャベツ、きゅうり、和風ドレッシング</p>	<p>茹でラーメン、冷やしラーメンたれ、チキンささみ水煮、もやし、きゅうり、人参</p> <p>野菜コロッケ、菜種油</p> <p>甘夏みかん缶、白桃缶、りんご缶、白玉餅、上白糖、パニラエッセンス、水</p>	<p>精白米、鶏肉、玉葱、人参、キャベツ、枝豆、ガリパタのたれ</p> <p>大根、油揚げ、なめこ、いりこだし、鰹だし、白味噌</p>	<p>精白米、さけふりかけ</p> <p>葱、人参、わかめ、いりこだし、鰹だし、白味噌</p> <p>豚肉、人参、つきこんにゃく、玉葱、白菜、三温糖、濃口醤油、みりん</p> <p>もやし、ほうれん草、薄口醤油、鰹節</p>										
<p>13日 小646kcal・中776kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・みそしる(ふき・あぶらあげ) ・ポークチャップ ・もやしナムル 	<p>14日 小621kcal・中878kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ・かぼちゃパン ・さつまいものシチュー ・ミートボール(幼小2J・中3J) ・ブロッコリーとチーズのサラダ 	<p>15日 小727kcal・中866kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ・スパゲティミートソース ・えびクリームコロッケ ・カスタードプリン 	<p>16日 小703kcal・中835kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ハヤシライス ・えだまめ ・フルーツのはちみつレモンゼリーあえ 	<p>17日 小656kcal・中811kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・いとこまスープ ・サーモンフライ(パックソース) ・あつあげしょうゆいため 										
<p>精白米</p> <p>油揚げ、人参、ふき、いりこだし、鰹だし、白味噌</p> <p>豚肉、塩、こしょう、玉葱、ピーマン、赤ワイン、トマトケチャップ、中濃ソース、濃口醤油、上白糖</p> <p>人参、もやし、上白糖、食塩、りんご酢、薄口醤油、ごま油</p>	<p>かぼちゃパン</p> <p>玉葱、鶏肉、さつまいも、人参、中標津牛乳、中標津生クリーム、バター、塩、コーンポタージュ、ホワイトルー、ポタージュJ、こしょう</p> <p>ミートボール(国産鶏豚のたれ付き肉団子)</p> <p>ブロッコリー、人参、キュービックチーズ、薄口醤油、鰹節</p>	<p>茹でスパゲティ、豚肉、大豆ミートミンチ、人参、玉葱、ピーマン、にんにく、生姜、ポークフィヨン、ミートソース、ミートソース、トマトケチャップ、トマトピューレ、ダイスタマト、野菜すりおろし(玉葱、セロリ、人参)、こしょう</p> <p>えびクリームコロッケ、菜種油</p> <p>カスタードプリン</p>	<p>精白米、玉葱、豚肉、じゃが芋、人参、生姜、にんにく、カレー粉、フイヨングラニュール、ウスターソース、トマトケチャップ、赤ワイン、ハヤシフレーク、テラックスキングカレー</p> <p>枝豆</p> <p>はちみつレモンゼリー、甘夏みかん缶、白桃缶、りんご缶</p>	<p>精白米</p> <p>糸かまぼこ、味付メンマ、人参、白菜、ポークフィヨン、鶏だし、塩、薄口醤油、こしょう</p> <p>サーモンフライ、菜種油、パックソース</p> <p>豚肉、玉葱、椎茸、人参、厚揚げ、ピーマン、生姜、にんにく、濃口醤油、オスターソース、上白糖、みりん</p>										
<p>20日</p> <p>海の日</p>	<p>21日 小581kcal・中846kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ・バターパン(クリームゴールド) ・ミートボールスープ ・チキンカツ ・じゃがいもとくらげのちゅうかサラダ 	<p>22日 小647kcal・中777kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> ・しおラーメン ・おさつコロッケ ・だいこんとツナのサラダ 	<p>中学生保護者及び教職員の皆さまへ</p> <p>【7月の学校集金日は以下のとおりです】</p> <table border="1"> <tr> <td>中標津小</td> <td>東小</td> <td>丸山小</td> <td>中標津中</td> <td>広陵中</td> </tr> <tr> <td>6日</td> <td>7日</td> <td>8日</td> <td>9日</td> <td>10日</td> </tr> </table> <p>口座振替の方は7月27日(月)が振替日です。</p> <p>※給食の食材は、納めていただいた給食費で購入しておりますので、給食費は忘れずに納めてください。</p> <p>※口座振替ができなかった場合は、翌月にその分を上乗せして手続きをします。</p> <p>※小学生は無償化のため集金はありません。</p> <p>☆お問い合わせ…中標津町学校給食センター ☎72-2673 (午前8時15分から午後4時半まで)</p>		中標津小	東小	丸山小	中標津中	広陵中	6日	7日	8日	9日	10日
中標津小	東小	丸山小	中標津中	広陵中										
6日	7日	8日	9日	10日										
<p>野菜かき揚げ</p> <p>濃厚旨辛キムチ</p> <p>皇のハンバーグ</p> <p>冷やしラーメンたれ</p> <p>チキンささみ水煮</p> <p>さけふりかけ</p> <p>えびクリームコロッケ</p> <p>はちみつレモンゼリー</p> <p>糸かまぼこ</p> <p>おさつコロッケ</p>	<p>玉葱、人参、揚げ油(パーム油)、小麦粉、ごぼう、香菊、食塩、粉末状植物性たん白、調味料(アミノ酸等)、ベーキングパウダー、カロチノイド色素、水(アレルゲン:小麦、大豆)</p> <p>白菜、漬け原材料(大根、糖類(果糖、水飴)、赤唐辛子粉、にんにく、食塩、長葱、魚醤(魚介類)、醸造酢、塩辛(イワシ、カンダリ、サツパ、タチウオ、イシモチ)、えびエキス、生姜、ごま、乳酸菌発酵液、あわびエキス、マグロエキス)、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、増粘剤(キサンタンガム)、ソルビトール、ビタミンB1、甘味料(アセスルファムK)(アレルゲン:えび、あわび、ごま、大豆、魚醤(魚介類))</p> <p>鶏肉、豚肉、玉葱、粒状植物性たん白、豚脂、ソテーオニオン、トマトケチャップ、糖類(砂糖、ぶどう糖)、植物油脂、乾燥マッシュポテト、にんにくペースト、生姜ペースト、香辛料、酵母エキス、食塩、加工デンプン、炭酸Ca、調味料(無塩塩)、焼成Ca、ピロリン酸鉄、着色料(ココア)、(アレルゲン:大豆、鶏肉、豚肉)</p> <p>異性化液糖、砂糖、しょうゆ、大豆蛋白加水分解物、植物油脂、食塩、りんご酢、ビーフエキス、酸味料、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、甘味料(甘草)</p> <p>(アレルゲン:小麦、牛肉、大豆、鶏肉、豚肉、りんご、ごま)</p> <p>鶏ささみ肉、食塩、野菜エキス、玉葱、寒天、マイタゲエキス(アレルゲン:鶏肉)</p> <p>調味料(砂糖、食塩、乳糖、餅パウダー)、フレーク(小麦粉、でん粉、食塩、砂糖、植物油脂)、ごま、海苔、調味料(アミノ酸等)、カロチノイド色素、紅麹色素、香料、酸化防止剤(ビタミンE)(アレルゲン:乳成分、小麦、ごま、さけ)</p> <p>パン粉、小麦粉、牛乳、植物油脂、ファットスプレッド、オマールえびエキス、小麦粉加工品、砂糖、クリーム、乳等を主要原料とする食品、オマールえび、食塩、ゼラチン、香味油、粉末卵白、フイヨン、香辛料、かにエキス、えびエキス、加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、乳化剤、カゼインNa、カロチノイド色素、酸味料、香料、香辛料抽出物、水(アレルゲン:えび、かに、小麦、卵、乳成分、大豆、鶏肉、ゼラチン)</p> <p>砂糖・ぶどう糖果糖液糖、レモン果汁(濃縮還元)、ぶどう糖、砂糖、水溶性食物繊維、はちみつ、水、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料、クエン酸鉄Na、カロチノイド色素</p> <p>魚肉(たら)、魚介エキス(昆布エキス、かつお節エキス)、澱粉、みりん、食塩、砂糖、酵母エキス、加工でん粉(タピオカ)、水</p> <p>さつまいも、馬鈴薯、パン粉、小麦粉、砂糖、パーム油、黒ごま、小麦粉加工品、でん粉、果糖ぶどう糖液糖、食塩、調味料(アミノ酸等)、着色料(パプリカ粉末)、増粘多糖類、水(アレルゲン:小麦、乳、大豆、ごま)</p>	<p>茹でラーメン、味付メンマ、つと、豚肉、人参、もやし、長葱、わかめ、からスープチキン、ポークフィヨン、塩、塩ラーメンたれ、こしょう</p> <p>おさつコロッケ、菜種油</p> <p>大根、まぐろ水煮、人参、きゅうり、和風ドレッシング</p>												