7月の給食献立表

2025年（令和7年）
滋賀県立野洲養護学校

日	曜	献立名	おもな食品 赤 血や肉になる	緑 体の調子を整える	黄 熱や力になる	エネルギー（kcal） 上段：中高部 下段：小学部	スプーン	白ごはん
1	火	コッペパン　ローストチキン 野菜炒め　卵スープ　牛乳	鶏肉　鶏卵 牛乳	キャベツ　玉ねぎ　もやし 人参　ピーマン　ねぎ	コッペパン　ドレッシング じゃがいも	744 496	×	×
2	水	ごはん　焼き魚（さば）　肉じゃがカレー煮込み なす入りみそ汁　牛乳	さば　豚ひき肉 油揚げ　牛乳	玉ねぎ　人参 グリンピース　なす　ねぎ	こめ　じゃがいも カレールウ　砂糖	781 580	×	○
3	木	ごはん　豚肉炒め 春雨炒め　わかめスープ　牛乳	豚肉　ハム わかめ　牛乳	玉ねぎ　きゅうり　キャベツ コーン　人参　もやし	こめ　砂糖 春雨　ごま　油	724 548	×	○
4	金	★おいしがうれしが献立★ ごはん　近江牛コロッケ 筑前煮　すまし汁　牛乳	滋賀の特産物や食文化に親しみましょう♪ 鶏肉　さつま揚げ 豆腐　牛乳	ごぼう　人参　いんげん　こんにゃく たけのこ　えのきたけ　みつば	こめ　コロッケ 油　砂糖	704 532	×	○
7	月	★ 七夕献立 ★ ごはん　ハンバーグ　人参のゴマネーズ炒め 七夕汁　七夕ゼリー　牛乳	★7月7日は七夕です。 星の形の食材をいくつか使用します。さがしてみてね。★ ハンバーグ　ちくわ かまぼこ　牛乳	人参　ピーマン 玉ねぎ　おくら	こめ　砂糖　油 春雨　ゼリー	738 564	×	○
8	火	コッペパン　じゃがいもとなすのミートソースグラタン 具だくさんスープ　牛乳	ウインナー　チーズ 牛乳	玉ねぎ　なす　マッシュルーム キャベツ　人参　しめじ　パセリ	コッペパン　じゃがいも 砂糖　パン粉　バター	662 445	×	×
9	水	ごはん　さばの梅煮　なすとピーマンのみそ炒め 豆腐のみそ汁　牛乳	さば　鶏肉　豆腐 油揚げ　牛乳	梅肉　生姜　ピーマン なす　玉ねぎ　ねぎ	こめ 砂糖	797 594	×	○
10	木	夏野菜のカレーライス ポパイソテー　のむヨーグルト（ストロベリー）	豚肉　ハム のむヨーグルト	玉ねぎ 人参 ピーマン なす トマト にんにく 生姜 もやし ほうれん草 コーン	こめ じゃがいも バター カレールウ 砂糖 油	676 496	○	○
11	金	みそラーメン　ゴーヤチャンプルー ガリガリくん（ソーダ味）　牛乳	豚肉　なると　わかめ 豆腐 鶏卵　かつお節　牛乳	もやし　ねぎ 玉ねぎ　にがうり	中華めん　砂糖 油　ガリガリくん	627 505	×	×
14	月	ごはん　マーボー豆腐 中華きゅうり　中華スープ　牛乳	豆腐　豚ひき肉　赤みそ 豚肉　牛乳	ねぎ　にんにく　しょうが きゅうり　人参　もやし　白菜	こめ　砂糖 でんぷん　ごま油	609 465	×	○
15	火	食パン　オムレツ 野菜のツナ炒め　コーンチャウダー　牛乳	オムレツ　ツナ 鶏肉　牛乳	キャベツ　ブロッコリー　人参 玉ねぎ　しめじ　コーン	食パン　砂糖 油	717 479	○	×
16	水	ごはん　赤魚の煮つけ　キャベツの塩こんぶ煮 じゃがいものみそ汁　牛乳	赤魚　塩こんぶ わかめ　牛乳	生姜　ピーマン キャベツ　人参　ねぎ	こめ　砂糖 じゃがいも	651 493	×	○
17	木	チキンライス　ボローニャステーキ ブロッコリー炒め　夏野菜スープ　アシドミルク	ボローニャステーキ　ベーコン アシドミルク	ブロッコリー　コーン　人参 玉ねぎ　なす　トマト　いんげん	こめ　砂糖 ドレッシング　じゃがいも	754 523	×	×

※材料等の都合で献立が変更になる場合があります。
※白ごはんが×の日は用意ができませんので、必要な方は白ご飯を各自持参下さい。

いつも給食運営にご協力頂き
ありがとうございます。

7月の給食は17日（木）で終了です。
9月の給食は1日（月）から開始です。
給食用準備物の持ち帰り・準備をお願い致します。