



[令和8年]

7月 小学校献立表



今月の給食目標

かたづけをきちんとしよう

半田市学校給食センター

日	曜	除去食対応献立	こんだてめい	赤 からだをつくる		緑 からだのちょうしをととのえる		黄 エネルギーのもとになる		エネルギー kcal
				第1群	第2群	第3群	第4群	第5群	第6群	
				魚・肉・卵 豆・豆製品	牛乳・乳製品 小魚・海藻	緑黄色野菜	その他の野菜 果物・きのこ	米・パン・めん いも・砂糖	油脂・種実	
1	水		クロスロールパン 牛乳		牛乳			パン		740
			やきそば	ぶたにく いか ちくわ	あおのり	にんじん	キャベツ しょうが	めん	あぶら	
			とりにくのてりやき	とりにく				さとう でんぷん		
			★アセロラゼリー ポンチ				パインアップル もも アセロラ りんご	さとう みずあめ		
2	木		ごはん 牛乳		牛乳			こめ		643
			★さばぎんがみやき	さば みそ				さとう こめこ		
			たくあんあえ				たくあん きゅうり キャベツ			
			にくじゃが	ぶたにく さつまあげ		にんじん	たまねぎ こんにゃく グリーンピース	じゃがいも さとう		
3	金		ごはん 牛乳		牛乳			こめ		611
			★えだまめコロッケ				えだまめ たまねぎ	じゃがいも パンこ こむぎこ	あぶら	
			やさいのしそひじきあえ		しそひじき	こまつな にんじん	キャベツ			
			なつやさいのみそしる	ぶたにく みそ とうふ あぶらあげ		かぼちゃ オクラ	なす えのきたけ たまねぎ とうがん			
6	月		ごはん 牛乳		牛乳			こめ		670
			★けんちんしのだの にくみそかけ	とうふ あぶらあげ みそ とりレバー ぶたにく たら	ひじき	にんじん	しょうが	さとう でんぷん	あぶら	
			かりもりいりきんぴら	まぐろ		にんじん さやいんげん	かりもり ごぼう	さとう	ごま あぶら	
			さわにわん	とりにく かまぼこ あぶらあげ		にんじん はねぎ	たけのこ だいこん えのきたけ			
			★かんそうごさかな		かたくちいわし			さとう		
7	火		ちゅうかめん 牛乳		牛乳			めん		694
			ごもくらメンスープ	ぶたにく なんと		にんじん はねぎ	たけのこ もやし	さとう でんぷん	あぶら	
			とりにくのおまから	とりにく				さとう	あぶら	
			ゴーやいりやさしい ため	まぐろ			ゴーや キャベツ とうもろこし	さとう		
8	水		★たなばたゼリー				レモン ぶどう みかん	さとう		650
			スライスパン 牛乳		牛乳			パン		
			★オムレツ	たまご						
			まめまめサラダ	だいず			キャベツ えだまめ	しろいんげんまめ	ドレッシング	
			ポークシチュー	ぶたにく		にんじん	たまねぎ エリンギ グリーンピース	じゃがいも さとう		
ア ジ ア 料 理 の 日	9		いちごジャム					いちごジャム		594
			ごはん 牛乳		牛乳			こめ		
			★タラとじゃがいも のチリソース	タラ			しょうが	じゃがいも さとう でんぷん	あぶら	
			ちゅうかサラダ	ハム			キャベツ もやし きゅうり		ドレッシング	
10	金		はるさめとわかめ のスープ	とりにく とうふ	わかめ	にんじん チンゲンサイ	たまねぎ たけのこ	はるさめ		606
			ごはん 牛乳		牛乳			こめ		
			ぶたキムチいため	ぶたにく		ピーマン	キャベツ キムチ		あぶら	
			なまあげのうまに	とりにく なまあげ さつまあげ		にんじん さやいんげん	たけのこ しょうが こんにゃく みかん	さとう でんぷん		
13	月		れいとうみかん							644
			ロールパン 牛乳		牛乳			パン		
			★こめこのホキフライ	ホキ				こめパンこ でんぷん	あぶら	
			かぼちゃサラダ	とりにく		かぼちゃ	きゅうり とうもろこし			
14	火		ノンエッグマヨネーズ						ノンエッグ マヨネーズ	615
		たまご	たまごとトマトの スープ	たまご ベーコン		トマト パセリ	たまねぎ エリンギ	じゃがいも でんぷん		
			ごはん 牛乳		牛乳			こめ		
			★しゅうまい(2こ)	ぶたにく とりにく だいず たら			たまねぎ	こむぎこ でんぷん		
			だいこんサラダ				だいこん えだまめ とうもろこし		ドレッシング	615
			マーボーどうふ	とうふ みそ ぶたにく		にんじん にら	たまねぎ しょうが	さとう でんぷん		

◎食べるときは、よくかんで食べましょう。

※給食物資の購入都合により、献立の一部を変更することがあります。

※献立表にある★は、加工食品を表しています。すべての食材を表記しているものではありません。

※食物アレルギーに関して学校給食の対応が必要な方は、詳細なアレルギー資料をご確認ください。

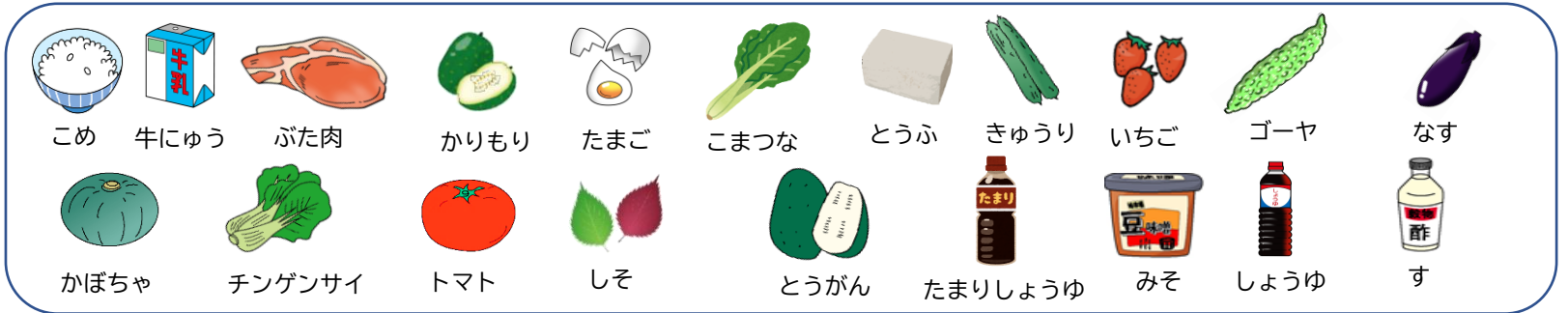
※給食センターのメールアドレス kyushoku@city.handa.lg.jp

『毎月19日は「食育の日～おうちでごはんの日～」です』

半田市のホームページで、給食レシピを紹介しています。ぜひ、ご覧いただき、ご家庭でもお試しください。
QRコードを読み込むと、すぐにご覧いただけます。



日	曜	除食 対応 献立	こんだてめい	赤 からだをつくる		緑 からだのちょうしをととのえる		黄 エネルギーのもとになる		エネルギー kcal	
				第1群	第2群	第3群	第4群	第5群	第6群	小学校	
				魚・肉・卵 豆・豆製品	牛乳・乳製品 小魚・海藻	緑黄色野菜	その他の野菜 果物・きのこ	米・パン・めん いも・砂糖	油脂・種実		
15	水		ごはん 牛乳		牛乳			こめ		564	
			ツナそばごはんのぐ	まぐろ		さやいんげん	しょうが	さとう	ごま		
			きゅうりのあかしそあえ			あかしそ	キャベツ きゅうり うめ				
		えび	★えびだんごじる	えび とうふ たら		にんじん はねぎ	たまねぎ はくさい えのきたけ	でんぱん			
16	木		むぎごはん 牛乳		牛乳			こめ おおむぎ		712	
			なつやさいカレー	ぶたにく		ピーマン かぼちゃ	たまねぎ なす	じゃがいも さとう			
			★チキンカツ	とりにく				パンこ こむぎこ でんぱん	あぶら		
			コールスローサラダ			にんじん	キャベツ たまねぎ		ドレッシング		
			セレクトデザート								
			A:とうにゅうプリン	とうにゅう				さとう みずあめ			
			B:レモンゼリー				レモン	さとう			
17	金		クロワッサン 牛乳		牛乳			パン		634	
			★ハンバーグのトマト ソース	ぶたにく とりにく だいず		トマト	たまねぎ	さとう			
			フロッコリーサラダ	まぐろ		フロッコリー	とうもろこし		ドレッシング		
			とうにゅうやさいスープ	ベーコン とうにゅう		にんじん パセリ アスパラガス	とうもろこし たまねぎ キャベツ	じゃがいも			
◆ 今月の愛知県産の食べ物 ◆								給食回数 13回	基準値 (1食あたり)	小学校	650



暑さに負けない体づくりを！

すでに気温の高い日が続いていますが、夏本番はこれからです。こまめな水分補給で熱中症を予防するとともに、食事をしっかりとって体力をつけ、暑さに負けない体づくりをしましょう。

★夏の行事食いろいろ

7/2 ごろ (夏至から11日目～七夕までの5日間)	7/7	7/13～16 (または8/13～16)	7月下旬ごろ (2026年は7/26)
半夏生 タコ 焼きサバ (関西地方) (福井県)	七夕 そうめん	お盆 精進料理	土用の丑の日 ウナギ 「う」のつく食べ物

「作り置き料理」の食中毒にご注意ください

ごはん料理やめん料理を原因とする「セレウス菌」食中毒が、夏に多く発生しています。セレウス菌は土壌や河川、空気中など自然環境に広く存在しており、穀類や野菜など農産物にも付着しています。加熱しても「芽胞」という熱に強い形になるため、完全に死滅させることはできません。さらに、30℃前後の室温で長時間放置すると菌が増え、下痢や腹痛または嘔吐を引き起こします。

「セレウス菌」食中毒を防ぐポイント

野菜はよく洗う、 食材の中心部まで しっかり加熱 するなど、 衛生的に調理する。	調理後は 室温に放置せず、 なるべく早めに 食べきる。
料理は小分けにして冷まし、 冷蔵庫で保管する。	料理を 持ち歩く場合は、 保冷剤や 保冷バッグを使い、 涼しい所で保管する。