

月

火

水

木

金

	エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウム	マグネシウム	鉄	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食物繊維	食塩相当量
	kcal	g	g	mg	mg	mg	μgRAE	mg	mg	mg	g	g
学校給食 摂取基準 (8～9才)	650	エネルギー の13～ 20%	エネルギー の20～ 30%	350	50	3	200	0.40	0.40	25	4.5 以上	2.0 未満
7月分 平均栄養量	611	25.0 (16.4%)	19.6 (28.9%)	302	72	2.6	205	0.54	0.56	24	5.1	2.1

◆おはしは、家から持ってきてください。

◆食事の前には、手をきれいに洗いましょう。

◆パンの種類および使用食品は、都合により変更することがあります。

◆7日(月)の七夕ゼリーは、業者が直接学校へ配送します。

◆給食の食材につきましては、納品業者等と連携し、安全性に考慮し提供しています。

◆お米につきましては、現在、京都産ヒノヒカリを使用しています。

◆野菜等につきましては、地場産の野菜を優先的に使用していますが、産地をすべて確認し安全な食材の提供につとめています。

◆牛肉については、現在個体識別番号を確認し、安全な牛肉を使用しています。

◆7日(月)の七夕汁の☆印は、ラッキーにんじんが入る日を表しています。

こんげつじばきんぶつ
今月の地場産物

じゃがいも

かたのルビー
(レッドムーン)

かぼちゃ

たまねぎ

なす

きゅうり

オクラ

献立表のアレルギー表示について

・使用材料の左側に、「卵(魚卵は含まない)・乳・小麦・えび」のいずれかが使用されている場合には、その旨を表記しています。

・海産物、海産加工品は、えび・かにが生息する域で採取している場合があります。また、えび・かにを捕食している場合があります。

・11日(金)  は、アレルギー対応食を表しています。

・食物アレルギー等の健康上の理由などにより、加工食品配合表を希望される方は、学校給食センターのホームページよりご確認ください。

こちらのQRコードより
アクセスできます。





月		火		水		木		金	
7日		8日		9日		10日		11日	
ごはん		(小麦・乳)黒糖パン		ごはん		(小麦・乳)コッペパン		ごはん	
七タ汁☆		クリームスープ		かぼちゃの そばろ煮		ベジタスープ		高野豆腐の卵とじ	
星型コロッケ		にんじんとツナの サラダ		チンゲンサイの ごま和え		たらの角切りフライ		きゅうりの 塩昆布炒め	
とりにく 10 かたかまぼこ(ほし) 5 うおそうめん 7 オクラ 7 たまねぎ 25 とうがん 25 にんじん 10 小麦 うすくちしょうゆ 5 けずりぶし 1.7 みず 100		小麦 ほしがたコロッケ (40g) 1コ なたねあぶら 8 たなばた 七夕ゼリー (44g) 1コ		ツナ 15 にんじん 30 す 1 こめあぶら 1 しお 0.1 こしょう 0.02		ロースハム 15 たまねぎ 35 キャベツ 30 もやし 10 にんじん 5 あおねぎ 5 しろワイン 1 やさいブイオン 10 こしょう 0.04 しお 0.5 小麦 うすくちしょうゆ 1 みず 80		とりにく 20 こうやどうふ 10 卵 たまご 20 たまねぎ 30 にんじん 10 こまつな 5 ほししいたけ 0.5 おさけ 1 さとう 2.3 小麦 うすくちしょうゆ 4.5 なたねあぶら 0.2 けずりぶし 1 みず 70	
ぎゅうにゅう (乳)牛乳 1本		りんごジュース 1本		ぎゅうにゅう (乳)牛乳 1本		ぎゅうにゅう (乳)牛乳 1本		ぎゅうにゅう (乳)牛乳 1本	
14日		15日		16日		7月7日 七夕献立		郷土料理を知ろう!～中国地方～	
ごはん		(小麦・乳)コッペパン		ごはん		ごはん		ごはん	
塩野菜ラーメン		トックスープ		さばのヤンニョム ソースがけ		夏野菜カレー		オクラのサラダ	
ラーメンの麺		さばのヤンニョム ソースがけ		なつ野菜カレー		オクラのサラダ		オクラのサラダ	
ぶたにく 20 なるとかまぼこ 5 キャベツ 25 もやし 15 チンゲンサイ 15 にんじん 10 こしょう 0.02 小麦 しおラーメンスープのもと 10.4 みず 100		とりにく 15 ミニトック 20 にんじん 5 もやし 15 こまつな 10 えのきたけ 10 おさけ 1 チキンスープ 5.5 こしょう 0.01 小麦 うすくちしょうゆ 3 みず 100		ぶたにく 25 レンズまめ 10 たまねぎ 35 かぼちゃ 20 ズッキーニ 10 トマトみずに 5 ローリエ 0.02 ブルーベリー 8 小麦 カレールウ 9 ウスターソース 1 こしょう 0.03 なたねあぶら 0.2 みず 85		ツナ 10 オクラ 15 きゅうり 20 小麦 こいくちしょうゆ 1.2 さとう 0.2 こめあぶら 0.5		七タには、ひこ星と織り姫の二人が7月7日の夜年に一度だけ天の川をわたって会うことが許されているという伝説があります。交野市は、この有名な伝説のふるさとと言われています。この日は、短冊に願いごとを書いて笹に飾ったり、夏の野菜を供えたり、そうめんを食べたりします。給食では、魚のすり身から作られる「魚そうめん」が入った「七タ汁」が登場します。7月7日の七夕献立には、さまざまな星型の食べ物が入っています。探してみてくださいね。	
ぎゅうにゅう (乳)牛乳 1本		ぎゅうにゅう (乳)牛乳 1本		ぎゅうにゅう (乳)牛乳 1本		ぎゅうにゅう (乳)牛乳 1本		ぎゅうにゅう (乳)牛乳 1本	



学校給食・夏休み親子料理教室～English Cooking～

ALTの先生と、学校給食の献立を作成している栄養教諭、調理員による学校給食・夏休み親子料理教室を開催します。

ALTとはAssistant Language Teacherの略で現在市内の小・中学校で英語を教えてください。Englishで料理に挑戦!!カナダから来られているALTの先生と交流しましょう。

対象

交野市立の小中学校に通う子どもとその保護者（2人1組）

※中学校の生徒に関しては、生徒のみの参加も可能です。

会場

おりひめ給食センター 2階 調理実習室

日時

①令和7年7月23日（水）
②令和7年7月24日（木）

いずれも
9時30分～12時
(受付9時15分～)

定員

①9組（18名） ②9組（18名）

参加費

1組（2人）600円…当日会場で徴収させていただきます。

持ち物

エプロン、三角巾、タオル3枚（手拭用1枚・食器用2枚）
水筒（飲み物は各自でご用意ください）、上ぐつ、マスク
※当日は必ずつめを切ってきてください。

申込方法と注意点

インターネットから参加応募フォームに入力してください。
(汎用電子申請システムLogoフォームでオンライン申込み)
URL：<https://logoform.jp/form/gwvT/1053700>

又は
QRコード



申込期間

6月30日(月)午前9時～7月4日(金)午後5時
※お申込みいただいた方の中から抽選で参加者を決定します。
(先着順ではありません。)
当選者にのみ、後日学校給食センターから電話で通知します。

ご連絡・お問い合わせ先

おりひめ給食センター（交野市立学校給食センター）
交野市倉治9丁目2690番地の1
TEL (072) 891-0098

献立

四海巻き

きゅうりや卵などの具材を四角に巻いた太巻き寿司の一種です。四海とは、「四方の海」を意味していると言われており、太巻きの四隅を波の波紋になるように巻いていきます。

すまし汁

給食で使っているおいしい出汁を味わいましょう。

ぶどうゼリー

旬のぶどうを使ってゼリーを作ります。

※献立は変更する可能性があります
※食物アレルギーのある方は、参加応募フォームから使用するアレルゲンをご確認ください