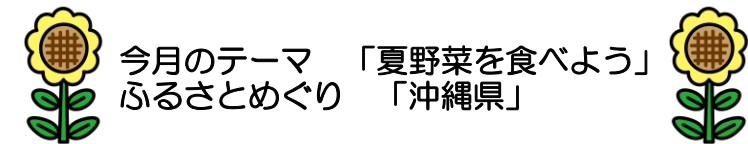


家庭数		7月分 学校給食予定献立表										朝霞市立朝霞第五小学校	
令和7年度													
特定 原材料 除去 献立	日	曜	器具	こんだて名			こんだてのざいりょう(食材料)	栄養価					
			はし スプーン その他	主食 つけるもの かけるもの	牛 乳	お か ず		エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)				
	1	火		こどもパン スライス	○	ポパイスープ	じゃがいも 、ベーコン、たまねぎ、ほうれんそう、とりがら、しょうゆ、塩、こしょう、米油	641	24.8				
						てりやきチキン				とり肉、ねしょうが、酒、しょうゆ、でん粉、米油、みりん、三温糖			
						ごぼうサラダ				ごぼう、にんじん、きゅうり、キャベツ、とうもろこし、マヨネーズ(卵不使用)、砂糖、酢、塩、こしょう、しょうゆ			
						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、塩、小麦たんぱく、ビタミンC			
	2	水		ごはん	○	なつやさいのみそしる	なす、たまねぎ、かぼちゃ、油揚げ、みそ、かつお節	698	25.3				
						さばのこうみだれ	さば、ねしょうが、長ねぎ、しょうゆ、三温糖、酢、トウバンジャン、ごま油、酒、塩						
						にんじんしりしり	ツナ、にんじん、短冊卵、米油、しょうゆ、三温糖、みりん、酒、塩						
	3	木		ちゅうかめん	○	ジャージャーめん	ぶた肉、大豆、たまねぎ、たけのこ、にんじん、しいたけ、長ねぎ、ねしょうが、にんにく、八丁みそ、みそ、米油、しょうゆ、三温糖、トウバンジャン、でん粉、ごま油	643	27.0				
						ちくわのサラダ	生ちくわ、とうもろこし、にんじん、キャベツ、だいこん、米油、酢、すりごま、しょうゆ、こしょう、塩						
						れいとうパイন	パイナップル						
						ちゅうかめん	小麦粉、塩、かんすい						
	4	金		ごはん	○	イナムドゥチ	ぶた肉、しいたけ、かまぼこ、油揚げ、こんにゃく、にんじん、かつお節、こんぶ、しょうゆ、みりん、みそ、長ねぎ	628	29.5				
						とりにくのさつぱりに	とり肉、ねしょうが、しょうゆ、酢、みりん、酒、三温糖、塩、でん粉						
						ゴーヤチャンプルー	ぶた肉、厚揚げ、ゴーヤ、もやし、にんじん、短冊卵、かつお節、ごま油、しょうゆ、三温糖、塩、でん粉						
	7	月		たなばた ちらしずし	○	たなばたじる	とり肉、にんじん、だいこん、えどな、そうめん(小麦粉、塩)、ちらしかまぼこ、かつお節、みりん、しょうゆ、酒、塩	644	21.3				
						サイダーフルーツポンチ	黄桃、パイন、砂糖、クエン酸、酸化防止剤、サイダーゼリー(砂糖・ぶどう糖果糖液糖、砂糖、水溶性食物繊維、レモン果汁、ゲル化剤、乳酸カルシウム、酸味料、ビタミンC、クエン酸鉄ナトリウム、香料、クチナシ青色素)、サイダー						
						たなばたちらしずし	米、さけ、短冊卵、油揚げ、にんじん、いりごま、こんぶ、三温糖、みりん、酢、塩、酒						
	8	火		はちみつパン	○	コーンチャウダー	とり肉、にんじん、たまねぎ、 じゃがいも 、パセリ、とうもろこし、とりがら、バター、小麦粉、米油、牛乳、塩、こしょう	675	26.2				
						しろみぎかなの ラビゴットソースがけ	ホキ、でん粉、米油、トマト、きゅうり、たまねぎ、パセリ、レモン、酢、塩、こしょう						
						キャベツのソテー	ウインナー、キャベツ、にんじん、にんにく、米油、しょうゆ、塩、こしょう						
						はちみつパン	小麦粉、はちみつ、ショートニング、イースト、砂糖、食塩、小麦たんぱく、ビタミンC						
おもに体をつくるはたらき（赤） たんぱく質・無機質など ・体をつくる ・筋肉をつくる						おもに熱や力のもとになるはたらき（黄） 炭水化物・しぼうなど ・元気に運動ができる				おもに体の調子を整えるはたらき（緑） ビタミン・無機質など ・かぜをひきにくい ・おなかの調子がよい			
肉・魚・小魚・豆腐 豆類・乳製品・卵						ごはん・パン・麺 いも類・油				緑黄色野菜 淡色野菜・果物			

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

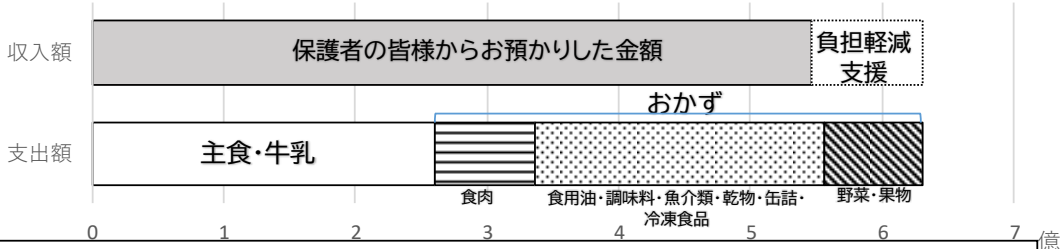
※ 今月の地場野菜は、じゃがいもです。（太字で表示）



- 2日(水) にんじんしりしり（沖縄県）、夏野菜のみそ汁（旬）
- 4日(金) イナムドゥチ、ゴーヤチャンプルー（沖縄県）
- 7日(月) セタちらし寿司、セタ汁（行事食・セタ）
- 8日(火) 白身魚のラビゴットソース（フランス・多文化共生）
- 10日(木) ゆでとうもろこし（2年生・ひまわり学級 皮むき体験）
- 11日(金) ジャンバラヤ、ガンボスープ（アメリカ・多文化共生）
- 14日(月) ジューシー、もずく汁（沖縄県）

令和6年度学校給食賄材料費に係る決算報告書

収入		支出	
(単位:円)		(単位:円)	
保護者の皆様から お預かりした金額	546,570,351	購入物資の種類	支出額
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、この他の光熱水費、人件費、施設運営費等は、 公費により賄われております。		主食・牛乳	米飯・パン・麺・牛乳
		おかず	食肉
			食用油・調味料・魚介類・乾物缶詰・冷凍食品
			野菜・果物
		合計	630,378,752



令和6年度は物価高騰により10月から月に数回、副菜1品を減らさざるを得ない状態まで、給食の材料費が不足する事態となりました。こういった状況から学校給食費を令和7年度中に見直すことを検討しております。詳細が決まり次第、改めてお知らせいたします。



特定 原材料 除去 献立	日	曜	器具	こんだて名			こんだてのざいりょう(食材料)	栄養価		
			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		エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	
	9	水		ひまわり ランチルーム	○	ワントンスープ	とり肉、ワントン、にんじん、キャベツ、きくらげ、長ねぎ、とりがら、ごま油、しょうゆ、こしょう、塩	617	24.2	
				ごはん		マーボーなす	ぶた肉、なす、たけのこ、長ねぎ、にんにく、ねしょうが、にら、しいたけ、みそ、 テンメンジャン、でん粉、とりがら、トウバンジャン、三温糖、しょうゆ、米油			
				ナムル		にんじん、えどな、もやし、いりごま、ごま油、砂糖、しょうゆ、みりん、酢、塩				
	10	木		うどん	○	ひやしきつねうどん	えのきたけ、こまつな、にんじん、長ねぎ、油揚げ、しいたけ、かつお節、こんぶ しょうゆ、みりん、三温糖、酒	647	25.1	
						とりてん	とり肉、にんにく、ねしょうが、酒、しょうゆ、塩、小麦粉、米油			
						ゆでとうもろこし	とうもろこし、塩			
						うどん	小麦粉、塩			
★	11	金		ジャンバラヤ	○	ガンボスープ	とり肉、トマト、たまねぎ、えどな、にんにく、オレガノ、チリパウダー、オリーブオイル、 とりがら、こしょう、塩	634	27.1	
						ケバブチキン	とり肉、塩、こしょう、にんにく、パプリカ、クミン、白ワイン、オリーブオイル			
						ジャンバラヤ	米、ぶた肉、たまねぎ、とうもろこし、ウインナー、ピーマン、とりがら、トマトケチャップ、 白ワイン、米油、塩、ケイジャンスパイス、こしょう			
	14	月		ジューシー	○	もずくじる	もずく、とうふ、葉ねぎ、だいこん、かつお節、みそ	642	26.9	
						あじのてんぷら	あじ、塩、酒、小麦粉、米油			
						やさいのうめおかかあえ	キャベツ、きゅうり、ねり梅(梅、塩)、しょうゆ、みりん、かつお節、三温糖			
						ジューシー	米、ぶた肉、さつまあげ、にんじん、こんぶ、しいたけ、油揚げ、しょうゆ、米油、塩、酒、三温糖			
★	15	火		むぎごはん	○	キーマカレー	ぶた肉、たまねぎ、マッシュルーム、にんじん、にんにく、ねしょうが、ピーマン、トマト、 トマトケチャップ、カレールウ、中濃ソース、米油、カレー粉、赤ワイン	694	23.1	
						かいそうサラダ	海藻ミックス、キャベツ、きゅうり、とうもろこし、ごま油、しょうゆ、酢、こしょう、砂糖			
						みかんシャーベット	みかん果汁、砂糖、水あめ、安定剤、香料			
						むぎごはん	米、米粒麦			
11回		○：牛乳が付きます。 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。 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	21～32

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。

ベーコン	豚肉、食塩、砂糖、香辛料
ウインナー	豚肉、食塩、砂糖、香辛料
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
さつまあげ	すり身（タラ、イトヨリ）、馬鈴薯でん粉、なたね油、砂糖、みりん、食塩、ぶどう糖
かまぼこ	魚肉（スケソウタラ）、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
ちらしかまぼこ	魚肉（スケソウタラ）、うらごし南瓜、加工澱粉、馬鈴薯澱粉、砂糖、発酵調味料、食塩、加工油脂
海藻ミックス	乾燥わかめ、乾燥白きりんさい、乾燥赤つのまた
みかんジュース（ランチルーム給食）	みかん果汁、香料
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、ビタミンC
ケイジャンスパイス	食塩、チリパウダー、ガーリック、ブラックペッパー、バジル、オニオン、唐辛子、パプリカ、クミン、オレガノ、セロリ、タイム、調味料
ワントン	小麦粉、塩
サイダー	果糖ぶどう糖液糖、炭酸、香料、酸味料
マヨネーズ（卵不使用）	食用植物油脂、糖類、醸造酢、食塩、増粘剤、粉末状大豆たんぱく、香辛料、酵母エキス
テンメンジャン	みそ、砂糖、しょうゆ、植物油脂
短冊卵	鶏卵、かつおだし汁、でん粉、砂糖、食塩、酵母エキス、メタリン酸ナトリウム、植物油
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、パンプキンパウダー、 野菜（たまねぎ、にんにく）、粉末米酢

《給食費について》

- ①納期 7月分の納期限は、9月1日（月）です。
 □座振替の方は、8月29日（金）までに入金してください。
- ②還付
※月の途中で転出した場合は給食費が還付（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
費を還付（又は減額）いたします。
- ※給食費は食材の購入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還付（又は減額）いたしますので、事前の連
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還付いたします。

親子de給食センター探検の参加者募集中！！

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7月2日（水）です。

令和6年度 学校給食における年間残菜量とたい肥生産量の報告
（調理の際の野菜くず・出汁がら含む）

	1日あたり の食数 (R6.5.1)	年間残菜量			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)	4,381	23,070	約1,648個分	約9個分	
浜崎学校給食センター (一・二・三・六・七・九小)	4,628	27,380	約1,956個分	約10個分	
朝霞四小	640	4,839	約 346個分	約2個分	
朝霞五小	987	14,424	約1,030個分	約6個分	
朝霞八小	1,208	7,478	約 534個分	約3個分	
合 計	11,844	77,191	約5,514個分	約5515個分	30,876

※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。