## 令和7年度 7月 食品群別献立表

## 愛知県立蒲郡高等学校

	曜	献立名	主な材料とその働き					
日			赤体をつくる		緑 体の調子を整える		黄 体を動かすエネルギーになる	
			1群	2群	3群	4群	5群	6群
			魚・肉・卵・大豆・大豆製品	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		牛乳		牛乳				
	火	ご飯					ご飯	
		チキンのイタリアン煮	鶏肉		にんじん	玉ねぎ キャベツ	じゃがいも	油 イタリアンドレッシング
	_	豆乳カレースープ	豚肉 豆乳		ほうれん草	エリンギ		油 カレールウ
		牛乳		牛乳				
2		ご飯					ご飯	
		からあげとたけのこの甘辛炒め	鶏肉		ピーマン にんじん こまつな	たけのこ キャベツ 玉ねぎ	小麦粉	油 ごま油 南蛮あんかけダレ
		みそ汁	とうふ みそ			しめじ 白ねぎ		
		牛乳		牛乳				
3		ご飯					ご飯	
		豚肉の香味みそ炒め	豚肉みそ		にんじん ブロッコリー	玉ねぎ キャベツ		ごま油
		うずらのスープ	うずら卵	4 70	にら	しめじ		
		牛乳		牛乳				
4	<b>**</b>	ご飯	76 L			-1 10 10 000	ご飯	
		チキンとポテトの洋風てりやき	鶏肉		ピーマン にんじん	玉ねぎ キャベツ	じゃがいも でんぷん	油
		えだ豆のスープ	ベーコン	.1 =1	こまつな	えだ豆		
7		牛乳		牛乳				
		ご飯	- 1-12 11 E=+18		1-1101	1748/ 7044/4	ご飯	<u>т</u>
		★肉団子と冬瓜の和風煮	ミートボール 厚あげ		にんじん	とうがん えのきたけ	さとう でんぷん	油
	_	にゅうめん	かまぼこ	4. 型		白ねぎ	そうめん	
		牛乳		牛乳			→AF	
8	'X'	ご飯	4			h	ご飯	\ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \
		牛肉とキャベツの焼肉炒め	牛肉		にんじん ピーマン	キャベツ 玉ねぎ		油焼肉のタレ
	-	みそ汁	油あげみそ	4.11	チンゲンサイ	なす		
		牛乳	W. ch	牛乳	1-11:1 -+o+>	キャベツ もやし きくらげ		<b>→</b> +>+
9	7K	五目中華丼 ハムのスープ	豚肉		にんじん こまつな		ご飯 でんぷん	ごま油
		/\_0\	\/\T			玉ねぎ えのきたけ		
		牛乳 ロールパン		牛乳			ロールパン	
	_	いちごジャム ポークビーンズ				(いちご)	いちごジャム	
10	不	ポークビーンズ	豚肉 大豆 ミックスビーンズ		にんじん	トマト	じゃがいも	油
		コンソメソテー	鶏肉		ピーマン	玉ねぎ キャベツ コーン		油
		牛乳		牛乳				
11	金	ボロネーゼ風ソフトめん	豚肉		にんじん トマト	玉ねぎ	ソフトめん でんぷん	油
''	並	ポトフスープ	ベーコン		赤パプリカ ほうれん草	キャベツ	じゃがいも	油
		牛乳 ご飯		<b>上</b> 牛乳			ご飯	
14		★いわしの八丁煮	いわしの八丁煮					
	I A	★鶏団子の和風ソテー	チキンボール		にんじん	玉ねぎ キャベツ えのきたけ		油
		みそ汁	とうふ みそ			こんにゃく 大根		
		<b>牛</b> 乳.		牛乳			1	
	.1.	ご飯 チキンのジャーマンソテー					ご飯	
15	火	チキンのジャーマンソテー	鶏肉		にんじん	玉ねぎ キャベツ	じゃがいも	油
		ウインナーのスープ	ウインナー		こまつな	白ねぎ		
		牛乳		牛乳				
16	水	ご飯 ひき肉のマーボーはるさめ					ご飯	
			豚肉 厚あげ		にんじん	きくらげ 玉ねぎ	はるさめ さとう でんぷん	ごま油
	_	キャベツスープ	ハム	4.5		キャベツ えのきたけ		
	木	牛乳		牛乳			1	
17		チキンの夏野菜カレー	鶏肉		にんじん かぼちゃ トマト	玉ねぎ なす	ご飯	油 カレールウ
		ポパイス一プ	ベーコン		ほうれん草	コーン		
		<b>★シ</b> ークヮーサータルト				(シークヮーサー)	シークヮーサータルト	

- 1 都合により献立を変更する場合があります。
- 2 各料理の調味料やだし等については記載されていません。
- 3 献立名にある★は加工品を表しています。