

7月給食だよ！

2026年

日曜	献立名 ★牛乳は毎日つきます		おもにエネルギーの もとになる食品(黄)		おもに体をつくる 食品(赤)		おもに体の調子を 整える食品(緑)	
			穀類・いも類・砂糖	油脂	魚・肉・卵・ 豆・豆製品	牛乳・小魚・ 海藻	緑黄色 野菜	その他の 野菜・果物
1水	すくなめごはん	ぶたにくのばいにくあえ たこときゅうりのあえもの ぐだくさんじる はんげのだんご	こめ おおむぎ でんぶん さとう レアシュガー だんご うどん	あぶら ごま	ぶたにく たこ とうふ あぶらあげ あずき	ぎゅうにゅう	にんじん はねぎ	しょうが うめ きゅうり もやし ごぼう えのきたけ だいこん
2木	コッペパン	とりにくのスパイスやき カラフルサラダ コーンスープ すいか①	パン レアシュガー さとう こめこ でんぶん	あぶら	とりにく ちくわ ベーコン	ぎゅうにゅう	にんじん	にんにく キャベツ きゅうり コーン たまねぎ すいか
3金	むぎごはん	クロダイのフライ かまぼこいりなつやさいの あえもの かんおんじうまれの みそしる	こめ おおむぎ じゃがいも さとう	あぶら	クロダイ かまぼこ とうふ あぶらあげ みそ	ぎゅうにゅう	にんじん かぼちゃ モロヘイヤ はねぎ	キャベツ きゅうり コーン たまねぎ なす
6月	コッペパン	ぶたにくのケチャップ ソースかけ にんじんサラダ ABCスープ すいか②	パン でんぶん さとう マカロニ	あぶら	ぶたにく まぐろ ベーコン	ぎゅうにゅう	にんじん パセリ	しょうが たまねぎ すいか
7火	なつやさい カレーライス	しろみざかなとゴーヤの からあげ あまのがわサラダ たなばたクレープ	こめ おおむぎ でんぶん こめこ はるさめ レアシュガー クレープ	あぶら ごまあぶら	メルルーサ ぶたにく	ぎゅうにゅう	かぼちゃ にんじん トマト オクラ	たまねぎ なす にんにく しょうが ゴーヤ きゅうり コーン キャベツ
8水	むぎごはん	やきとうふの そぼろあんかけ きゅうりもみ オクラのみそしる	こめ じゃがいも おおむぎ さとう でんぶん レアシュガー	ごま	とうふ とりにく みそ あぶらあげ	ぎゅうにゅう わかめ ちりめん	にんじん さやいんげん オクラ はねぎ	たまねぎ しょうが きゅうり ごぼう
9木	か こめこパン	かまあげいりこのフライ かいそうサラダ とうがんのスープ すいか③	パン レアシュガー じゃがいも	あぶら ごま	ハム ぶたにく	ぎゅうにゅう かまあげいりこ わかめ ひじき	にんじん	キャベツ コーン きゅうり たまねぎ とうがん しいたけ すいか
10金	か むぎごはん	とりにくとピーマンの あまからあげ かぼちゃのにも やさいのおひたし	こめ おおむぎ でんぶん さとう じゃがいも	あぶら	とりにく ぶたにく	ぎゅうにゅう ちりめん	パプリカ ピーマン かぼちゃ にんじん こまつな	たまねぎ キャベツ もやし えだまめ
13月	か バターロールパン (幼こ、小1・2年なし)	なつやさいのスパゲッティ かえりのいそあじ キャベツのサラダ れいとうみかん	パン スパゲッティ レアシュガー さとう	あぶら ごま	ぶたにく ベーコン	ぎゅうにゅう かえり あおのり	にんじん はねぎ トマト	にんにく なす キャベツ ズッキーニ たまねぎ きゅうり コーン みかん
14火	か むぎごはん ふるさとの食 再発見週間	さばのレモンじょうゆかけ もやしのごまあえ なすいりそうめんじる ミニトマト(小・中)	こめ おおむぎ さとう レアシュガー でんぶん そうめん	ごま	さば ハム あぶらあげ なると	ぎゅうにゅう	にんじん はねぎ ミニトマト (小・中)	しょうが レモン もやし きゅうり たまねぎ なす
15水	か にくもっど	ちくわのてんぷら ピーマンじゃこ とうがんいりみそしる	こめ おおむぎ さとう こんにやく てんぷら じゃがいも	あぶら ごま	ぎゅうにく とうふ ちくわ あぶらあげ みそ	ぎゅうにゅう ちりめん	にんじん さやいんげん ピーマン はねぎ	しいたけ ごぼう もやし とうがん たまねぎ えのきたけ

- ♥こんだては、材料その他の都合により変更する場合があります。
- ♥おはしは、毎日きれいに洗って持っていきましょう。
- ♥ のついてるものは手袋をして、はいぜんしましょう。
- ♥13日(月)～16(木)は、「ふるさとの食再発見週間」です。

期間中および「かがわ印給食ウィーク」での太文字の料理は郷土料理、下線は香川県産の食材を使っています。

★観音寺市学校給食センター

日曜	献立名 ★牛乳は毎日つきます		おもにエネルギーの もとになる食品(黄)		おもに体をつくる 食品(赤)		おもに体の調子を 整える食品(緑)	
			穀類・いも類・ 砂糖	油脂	魚・肉・卵・ 豆・豆製品	牛乳・小魚・ 海藻	緑黄色 野菜	その他の 野菜・果物
16木	コッペパン	ポークビーンズ かぼちゃのかのこあげ げんきサラダ	パン じゃがいも さとう	あぶら	ぶたにく だいず ハム かつおぶし	ぎゅうにゅう こんぶ	にんじん かぼちゃ	たまねぎ キャベツ きゅうり コーン

★すいかの日について★

2日(木)：①豊田小・粟井小・一ノ谷小・大野原小・豊浜小

6日(月)：②観音寺小・高室小・常磐小・柞田小・伊吹小・伊吹中

9日(木)：③中央幼・大野原こども園・観中・中部中・大野原中・豊浜中

か … 「かがわ印給食ウィーク」 香川県産の食材をたくさん使用した日を5日間設けています。
香川県でとれたおいしい食材を味わっていただきましょう！

令和8年度学校給食「かんおんじデー」が始まるよ★



* 銭形くんのマーク
の日は「かんおんじ
デー」です。

観音寺市では、子どもたちが地域の自然や産業等に理解や関心を深め、ふるさとを愛する心を育むため「観音寺地産地消給食の日(かんおんじデー)」を行っています。この日の給食は、地元食材を盛り込んだ給食を提供します(学期に1回、年3回実施予定)。

第一弾は、7月3日(金)に観音寺市特産のクロダイ、玉ねぎ、とうもろこし、なす、モロヘイヤ、葉ねぎをはじめ、市内で製造された豆腐、油揚げ、みそを使用した給食を提供します。

地元の「おいしいもん」を味わってください。今後の「かんおんじデー」もお楽しみに！

「かんおんじデー」に登場する食べ物について、紹介します。

クロダイ

タイの仲間で体色が黒いことから「クロダイ」という名が付けられています。西日本では「チヌ」と呼ばれる魚です。

観音寺市では、1日200kg程度漁獲されています。

モロヘイヤ

モロヘイヤは、葉が薄い
ため、温度が上がるとすぐ
に葉が落ちるので、早朝と
夕方に収穫します。品質
を大切にしており、収穫後
はすぐに冷蔵庫に入れる
など、手間がかかっています。
給食には観音寺市で
とれた物を使用します。

とうもろこし

観音寺市では、たくさん
の種類の野菜が作られて
います。その中でもとうも
ろこしは、甘みがあり人気
の野菜となっています。

6月から7月の今が美味
しい時期です。ビタミンやミ
ネラルが多く含まれていま
す。

