

7月 給食だよ！

2025年

♡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。

♡🍷のついているものは手袋をして、はいぜんしましょう。

♡14日(月)～17(木)は、「ふるさとの食再発見週間」です。

期間中およびかんおんじデー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
1 火	すくなめしろごはん	やさいかきあげ たこきゅうりのすのもの ぐだくさんじる はんげのだんご	こめ さつまいも だんご てんぷらこ さとううどん こんにやく	あぶら ごま	あぶらあげ たこ あずき	ぎゅうにゅう	にんじん はねぎ	たまねぎ きゅうり ごぼう もやし
2 水	かんかんビビンバ	かんおんじやさいスープ むしとうもろこし	こめ おおむぎ さとう じゃがいも	ごま ごま あぶら	オリーブ ぎゅうにく ベーコン	ぎゅうにゅう	はねぎ にんじん こまつな	にんにく もやし たまねぎ とうもろこし キャベツ
3 木	コッペパン	とりにくのスパイスやき キャベツのサラダ とうがんのスープ	パン さとう でんぷん じゃがいも	あぶら ごま	とりにく ぶたにく ハム	ぎゅうにゅう	にんじん はねぎ	にんにく しいたけ キャベツ とうがん たまねぎ
4 金	むぎごはん	さけのしおやき いそかあえ オクラのみそする すいか	こめ おおむぎ じゃがいも		さけ あぶらあげ とうふ みそ	ぎゅうにゅう のり	こまつな オクラ	キャベツ もやし たまねぎ すいか
7 月	ツナサンド	チリコンカン コーンスープ	パン さとう こめこ	あぶら	ツナ だいず ベーコン ぶたにく	ぎゅうにゅう	にんじん トマト	きゅうり たまねぎ エリンギ コーン
8 火	なつやさいの 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 たなばたゼリー	こめ おおむぎ でんぷん こめこ レアシュガー はるさめ ゼリー	あぶら ごまあぶら	メルルーサ オリーブ ぎゅうにく	ぎゅうにゅう	かぼちゃ にんじん トマト	たまねぎ なす えだまめ にんにく しょうが ゴーヤ きゅうり コーン キャベツ
9 水	いりこめし	とりにくのしおこうじやき きゅうりのゆかりあえ きんぴらごぼう	こめ しおこうじ さとう こんにやく	ごまあぶら	あぶらあげ とりにく ぶたにく	かえり ぎゅうにゅう くきわかめ	にんじん こまつな ゆかり さやいんげん	だいこん ごぼう にんにく きゅうり もやし
10 木	バターロールパン (幼、小1.2年なし)	トマトスパゲッティ スパイスピーンズ げんきサラダ	パン スパゲッティ でんぷん さとう	あぶら	ぶたにく ベーコン だいず ハム かつおぶし	ぎゅうにゅう こんぶ	にんじん はねぎ トマト	にんにく キャベツ エリンギ たまねぎ きゅうり コーン
11 金	むぎごはん	なつとうのかきあげ やさいかあえもの なすいりそうめんじる いちごゼリー	こめ ゼリー おおむぎ さつまいも てんぷらこ そうめん	あぶら ごま	あぶらあげ なると なつとう ちくわ	ぎゅうにゅう	さやいんげん こまつな にんじん はねぎ	キャベツ もやし なす たまねぎ いちご
14 月	こめこパン	ぶたにくのばいにくソースあえ にんじんサラダ ABCスープ ミニトマト(小・中)	こめこパン でんぷん さとう マカロニ	あぶら	ぶたにく ツナ ベーコン	ぎゅうにゅう	にんじん パセリ ミニトマト (小・中)	たまねぎ うめ
15 火	ふるさとの食 再発見週間 わかめごはん	やきどうふのそぼろあんかけ きゅうりもみ すましじる	こめ おおむぎ さとう レアシュガー でんぷん		やきどうふ とりにく みそ あぶらあげ なると	わかめ ぎゅうにゅう ちりめん	にんじん はねぎ	たまねぎ しょうが きゅうり もやし えのきたけ

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 水	にくもっぞ	スズキフライ キャベツのおかかあえ まごわやさしいに もも	こめ おおむぎ こんにやく さとう	あぶら ごま	ぎゅうにく スズキフライ かつおぶし だいず ぶたにく	ぎゅうにゅう こんぶ ちりめん	にんじん さやいんげん	しいたけ もも ごぼう えだまめ キャベツ きゅうり
17 木	コッペパン	とりにくのレモンずあえ はるさめサラダ ミネストローネスープ	パン さとう でんぷん はるさめ レアシュガー じゃがいも	ごま あぶら あぶら	とりにく ハム ベーコン	ぎゅうにゅう	にんじん トマト	レモン キャベツ きゅうり たまねぎ にんにく

令和7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)。

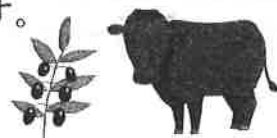
第一弾は、7月2日(水)に観音寺市特産のオリーブ牛、じゃがいも、玉ねぎ、にんにく、とうもろこし、にんじん、こまつな、葉ねぎをはじめ、地元でとれた野菜を使用します。

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。

オリーブ牛

オリーブ牛は、香川県で育った黒毛和牛にオリーブで作ったエサを与えて、誕生した牛肉です。オリーブ牛は、小豆島が発祥の地ですが、現在、観音寺市は県内有数のオリーブ牛指定生産者数を誇っています。



にんにく

香川県のにんにく生産量は全国2位です。観音寺市は有名な産地のひとつです。身がびっしりと詰まっており、肉厚があって、香りが豊かに広がるのが特徴です。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。

