



7月 網野学校給食予定献立表

令和8年6月 日
京丹後市立 学校
網野学校給食センター

夏の行事と行事食

夏真っ盛りの7～8月には、五節句の一つ「七夕」や、うなぎを食べる風習のある「土用の丑」、ご先祖様の霊をお迎える「お盆」などの行事があります。その時々食べ物もあります。

たなばた 七夕 (7/7)

季節の節目となる「五節句」の一つ。日本の「棚機津女」という伝説と、中国の「織姫と彦星」の伝説がもとになって、現在のような行事になりました。夜空に浮かぶ天の川や、機織りの糸に見立てて「そうめん」を食べる風習があります。



とうとうし (ことし) 土用の丑 (今年は7/26)

立秋前の約18日間を「夏の土用」といい、この期間にある丑の日のことです。暑さ厳しいこの時期に、栄養豊富なうなぎや、「う」のつく物を食べて、健康を願う風習があります。



		1日(水)		2日(木)		3日(金)	
		主食 ごはん	主菜 夏野菜と鶏肉の南蛮漬け	副菜 キャベツとベーコンのソテー	副菜 オニオンスープ	牛乳 ぎゅうにゅう牛乳	デザート オレンジ
		主菜 夏野菜と鶏肉の南蛮漬け	副菜 キャベツとベーコンのソテー	主菜 たこめし	主菜 じゃがいものうま煮	副菜 キャベツの昆布炒め	デザート オレンジ
		主菜 夏野菜と鶏肉の南蛮漬け	副菜 キャベツとベーコンのソテー	主菜 たこめし	主菜 じゃがいものうま煮	副菜 キャベツの昆布炒め	デザート オレンジ
6日(月)		7日(火)		8日(水)		9日(木)	
主食 ごはん	主菜 夏野菜のチーズ焼き	副菜 コーンソテー	副菜 ミネストローネ	牛乳 ぎゅうにゅう牛乳	デザート オレンジ	主菜 ごはん	主菜 トビウオの変わり揚げ
主菜 夏野菜のチーズ焼き	副菜 コーンソテー	副菜 ミネストローネ	牛乳 ぎゅうにゅう牛乳	デザート オレンジ	主菜 ごはん	主菜 トビウオの変わり揚げ	主菜 トビウオの変わり揚げ
副菜 コーンソテー	副菜 ミネストローネ	牛乳 ぎゅうにゅう牛乳	デザート オレンジ	主菜 ごはん	主菜 トビウオの変わり揚げ	主菜 トビウオの変わり揚げ	主菜 トビウオの変わり揚げ
副菜 ミネストローネ	牛乳 ぎゅうにゅう牛乳	デザート オレンジ	主菜 ごはん	主菜 トビウオの変わり揚げ	主菜 トビウオの変わり揚げ	主菜 トビウオの変わり揚げ	主菜 トビウオの変わり揚げ
牛乳 ぎゅうにゅう牛乳	デザート オレンジ	主菜 ごはん	主菜 トビウオの変わり揚げ	主菜 トビウオの変わり揚げ	主菜 トビウオの変わり揚げ	主菜 トビウオの変わり揚げ	主菜 トビウオの変わり揚げ
13日(月)		14日(火)		15日(水)		16日(木)	
主食 ごはん(特別栽培米)	主菜 かぼちゃの春巻き	副菜 マロニーきんぴら	副菜 なすのみそ汁	牛乳 ぎゅうにゅう牛乳	デザート オレンジ	主菜 ごはん(特別栽培米)	主菜 かぼちゃの春巻き
主菜 かぼちゃの春巻き	副菜 マロニーきんぴら	副菜 なすのみそ汁	牛乳 ぎゅうにゅう牛乳	デザート オレンジ	主菜 ごはん(特別栽培米)	主菜 かぼちゃの春巻き	主菜 かぼちゃの春巻き
副菜 マロニーきんぴら	副菜 なすのみそ汁	牛乳 ぎゅうにゅう牛乳	デザート オレンジ	主菜 ごはん(特別栽培米)	主菜 かぼちゃの春巻き	主菜 かぼちゃの春巻き	主菜 かぼちゃの春巻き
副菜 なすのみそ汁	牛乳 ぎゅうにゅう牛乳	デザート オレンジ	主菜 ごはん(特別栽培米)	主菜 かぼちゃの春巻き	主菜 かぼちゃの春巻き	主菜 かぼちゃの春巻き	主菜 かぼちゃの春巻き
牛乳 ぎゅうにゅう牛乳	デザート オレンジ	主菜 ごはん(特別栽培米)	主菜 かぼちゃの春巻き	主菜 かぼちゃの春巻き	主菜 かぼちゃの春巻き	主菜 かぼちゃの春巻き	主菜 かぼちゃの春巻き
17日(金)		18日(土)		19日(日)		20日(月)	
主食 ごはん(特別栽培米)	主菜 かぼちゃの春巻き	副菜 マロニーきんぴら	副菜 なすのみそ汁	牛乳 ぎゅうにゅう牛乳	デザート オレンジ	主食 ごはん(特別栽培米)	主菜 かぼちゃの春巻き
主菜 かぼちゃの春巻き	副菜 マロニーきんぴら	副菜 なすのみそ汁	牛乳 ぎゅうにゅう牛乳	デザート オレンジ	主食 ごはん(特別栽培米)	主菜 かぼちゃの春巻き	主菜 かぼちゃの春巻き
副菜 マロニーきんぴら	副菜 なすのみそ汁	牛乳 ぎゅうにゅう牛乳	デザート オレンジ	主食 ごはん(特別栽培米)	主菜 かぼちゃの春巻き	主菜 かぼちゃの春巻き	主菜 かぼちゃの春巻き
副菜 なすのみそ汁	牛乳 ぎゅうにゅう牛乳	デザート オレンジ	主食 ごはん(特別栽培米)	主菜 かぼちゃの春巻き	主菜 かぼちゃの春巻き	主菜 かぼちゃの春巻き	主菜 かぼちゃの春巻き
牛乳 ぎゅうにゅう牛乳	デザート オレンジ	主食 ごはん(特別栽培米)	主菜 かぼちゃの春巻き	主菜 かぼちゃの春巻き	主菜 かぼちゃの春巻き	主菜 かぼちゃの春巻き	主菜 かぼちゃの春巻き

食中毒予防の3原則



食中毒菌などによる汚染は、食品の臭いや色、味の変化からは見分けがつかないことがあります。抵抗力の弱い小さい子どもや高齢の方がいる家庭では、特に注意が必要です。油断せず、“つけない”“増やさない”“やっつける”の3原則をしっかりと実行しましょう。



*この中から1本選びます♪
・ヒラヤコーヒー
・ひらひらミルピィ
・ヒラヤリンゴ
・牛乳

※白米は京丹後産コシヒカリを使用しています。13日(月)～17日(金)は網野町産の特別栽培米をいただきます。
※都合により献立を変更することがあります。ご了承ください。