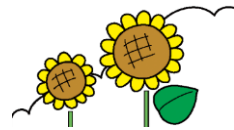




7 月 給食予定献立表



日 に ち	牛 乳	献立名		1群	2群	3群	4群	5群	6群	エネルギー (kcal)	たんばく質(g)	
		ごはん パン・めん	おかず デザート	肉・魚 卵・豆・豆製品	牛乳・小魚 乳製品・海藻	緑黄色野菜	その他の野菜 果物	穀類・いも 砂糖	油脂		脂質(g)	食塩相当量(g)
				からだの組織を作る			体の調子を整える		エネルギーになる			
1 (火)		梅おかかごはん	白身魚の にんにくチーズ焼き 枝豆入り味噌汁 ひとくちゼリー	タラ かつお節 豚肉 油揚げ 白みそ 赤みそ	牛乳 チーズ	にんじん 小松菜	大根 ごぼう にんにく ねぎ 枝豆	米 ジャがいも ゼリー	ごま オリーブ油	750	36.2 21.5 2.8	
2 (水)		コッパパン キャラメル クリーム	肉じゃがコロック カレードレッシングサラダ 卵トマトスープ	ベーコン たまご	牛乳	にんじん 小松菜 トマト トマト ビューレー	キャベツ きゅうり もやし 玉ねぎ	パン キャラメルクリーム ジャがいも 砂糖 パン粉 でんぶん	大豆白絞油 サラダ油	766	26.4 26.6 3.4	
3 (木)		キムタクごはん	ヤンニョムチキン 豆腐とキャベツの アジアンスープ	豚肉 鶏肉 豆腐	牛乳	にんじん 小松菜 わけねぎ	ねぎ キムチ たくあん にんにく しょうが キャベツ 玉ねぎ	米 でんぶん 砂糖 水あめ	ごま サラダ油 ごま油 大豆白絞油	793	33.4 29.4 3.1	
4 (金)		枝豆と塩昆布の 混ぜごはん	ほっけの照焼き もやしと ベーコンの味噌汁 ヨーグルト	ホッケ ベーコン 油揚げ 豆腐 白みそ 赤みそ	牛乳 ちりめん じゃこ 塩昆布 ヨーグルト	小松菜	もやし キャベツ 枝豆	米	ごま	795	39.2 21.8 2.8	
7 (月)		ごはん ☆七タメニュー☆	ししゃものパリパリ揚げ カレーきんぴら 七タ汁 七タゼリー	さつま揚げ 鶏肉 かまぼこ 豆腐	牛乳 ししゃも わかめ	しその葉 にんじん 小松菜	ごぼう つきこんにゃく えのき ねぎ しょうが	米 餃子の皮 小麦粉 ジャがいも そうめん 三温糖 ゼリー	大豆白絞油 サラダ油	781	29.1 21.3 2.8	
8 (火)		ツナの 和風スパゲティ	野菜スープ 黒ごまマフィン 大豆小魚	ツナ 豚肉 たまご 大豆	牛乳 のり 生クリーム かえり煮干し	わけねぎ にんじん 小松菜	玉ねぎ えのき にんにく キャベツ	スパゲティ 小麦粉 砂糖	オリーブ油 サラダ油 バター 黒ごま	790	33.9 32.2 3.2	
9 (水)		マーボーなす丼	冬瓜の中華スープ 冷凍みかん	豚肉 大豆 鶏肉 豆腐 なると	牛乳	にんじん にら 小松菜	たけのこ ねぎ なす しょうが にんにく 冬瓜 みかん	米 澱粉 砂糖	大豆白絞油 サラダ油 ごま油	803	28.2 27.3 2.5	
10 (木)		ピザトースト	枝豆ポテト 豆乳とコーンのスープ ゼリー	ハム ベーコン 鶏肉 たまご 豆乳	牛乳 チーズ	ピーマン にんじん トマト缶	玉ねぎ にんにく マッシュルーム コーン	パン ジャがいも ゼリー	サラダ油 バター	815	35.2 25.5 3.3	
11 (金)		防災わかめご飯 (アルファ米)	鰯の煮おろし ピリット和え なめこと豆腐のみそ汁	アジ 油揚げ 豆腐 赤みそ 豆みそ	牛乳 わかめ	にんじん 小松菜	しょうが きゅうり 大根 キャベツ なめこ 玉ねぎ ねぎ	アルファ米 澱粉 砂糖	大豆白絞油 ごま油	775	32.5 25.3 3.4	
14 (月)		ジャンバラヤ	グラタン煮 卵スープ 小玉すいか	鶏肉 たまご	牛乳 わかめ チーズ 脱脂粉乳	赤ピーマン にんじん さやいんげん 小松菜	しょうが にんにく 玉ねぎ ねぎ すいか	米 マカロニ ジャがいも 澱粉	バター サラダ油	824	31.6 24.9 3.0	
15 (火)		冷やし ごまつうどん	かき揚げ 豚バラと芋の旨煮 クリームコンフェ	豚肉 さつま揚げ	牛乳	小松菜 にんじん さやいんげん	玉ねぎ えのき ねぎ ごぼう しょうが こんにゃく	うどん 小麦粉 ジャがいも 三温糖 砂糖 クリームコンフェ	ごま 大豆白絞油	809	26.2 35.6 3.2	
16 (水)		夏野菜 カレーライス	和風サラダ ホワイトボンチ	鶏肉 レンズ豆 大豆	牛乳 脱脂粉乳 寒天缶	にんじん かぼちゃ ピーマン トマト ジュース	大根 なす キャベツ しょうが にんにく もやし 玉ねぎ コーン みかん缶 バイン缶 黄桃缶 りんご缶	米 ジャがいも 米粉 ゼリー	バター サラダ油 ごま ごま油	865	26.2 22.1 2.9	

※ 食材料購入の都合などにより、献立が変更になる場合があります。

★感染症予防のために給食前の手洗いを徹底しよう！

★給食当番はチェックリストを確実に実施し、清潔な手指、
服装、万全な体調で配膳しよう！

★11(金)は防災備蓄食糧であるアルファ米を炊きます。

★必ず毎日はしを持ってきましょう！



今月の 平均栄養価	797	31.5 26.1 3.0
学校給食 摂取基準値	830	32.0 27.6 2.5

熱中症に

ならないために.....

こまめに水分補給を



夏野菜を食べよう！

夏が旬の野菜には、トマトや
ピーマン、ゴーヤ、かぼちゃなど
があり、豊富なビタミン類や水分
が含まれています。また、旬の時
季は栄養価も高くおいしいので、
積極的に食べましょう。



七夕

給食では七夕汁に天の川に見立てたそうめんと
星型かまぼこが入ります。七夕の夜、牽牛と織
姫はまた出会えるでしょうか？

七夕は、中国の古い伝説からきているといわれています。昔、
機を織るのが上手な織女(織姫)と牛飼いの牽牛(けんぎゅう)が結婚
し、仲がよすぎて仕事をなまけるようになり、天の川の兩岸
に離されてしまったといいます。
現代の七夕は、五色の短冊に願いごとを書いて笹に飾ります。
七夕には、夏の野菜を供えたり、そうめんを食べたりします。

