

## 7月 給食献立表 由比学校給食センター <sup>小学校</sup>



				Γ	給食室から
	献立名	血や肉や骨になる	体の調子を整える	熱や力のもとになる	エネルギー たんぱく質 カルシウム 塩分
	m/. <del></del> С	たんぱく質・無機質を多く含む	カロテン・ビタミンCを多く含む	炭水化物・脂肪を多く含む	Kcal g mg g
	ジューシー	ぶたにく ひじき	こんにゃく しいたけ	こめ さとう あぶら	【沖縄県の郷土料理】
1	<u> </u>	牛乳			沖縄の料理は暑い時期にぴった
l '	ゴーヤチャンプルー		たまねぎ ゴーヤ にんじん	あぶら	り!「ジューシー」は炊き込み
	コードノマンフルー  もずくじる		,		ごはん、「チャンプルー」は 「炒める」の意味です。
	れいとうパイン	たら もずく	だいこん		557 26.5 328 2.5
		牛乳 ペラッ	パイン	- h +1+	301 20.3 328 2.3
$\sim$	むぎごはん 牛乳			こめ むぎ	【環境おうえん給食】 静岡市では給食に有機農産物を
2	かんきょうにやさしいおちゃふりかけ			ごま さとう	使う取り組みを始めています。
	くろはんぺんフライ	くろはんぺん		パンこ こむぎこ あぶら	今日の給食で使う予定のふりかけ のお茶は有機農業で作られました。
水	なすみそあえ	なまあげ みそ	おりどなす えだまめ	さとう あぶら でんぷん	
	とうがんじる	とりにく	とうがん ねぶか		619 22.8 313 1.8
	ハムカツバーガー	ハム	キャベツ	まるがたパン	┃ 「カルシウム=骨」のイメージが
3	(パン・ハムカツ・キャベツ)			パンこ こむぎこ あぶら	ありますが、骨の材料になるだけ
	牛乳	牛乳			でなく、筋肉を動かすための 神経伝達にも関わる栄養素です。
木	ポテトスープ		たまねぎ ほうれんそう にんじん	じゃがいも マカロニ	
\\\	ヨーグルト	ヨーグルト			603 23.8 582 2.5
	ソフトめんミートソース	ぶたにく ぎゅうにく チーズ	たまねぎ にんじん トマト	ソフトめん あぶら	たまにしかいさないつ。 ^^
4	シントめんミートソース		しょうが にんにく		たまにしか出さないフルーツ ポンチ。この日の角切りゼリー
	牛乳	牛乳			は、はちみつレモン味のゼリー
^	コールスロー		キャベツ きゅうり	あぶら さとう	を使ってみようと思います。
金	フルーツポンチ		もも パイン みかん レモン	さとう	605 25.4 301 1.4
		ぶたにく	たまねぎ かぼちゃ トマト なす	こめ むぎ	
7	なつやさいのカレーライス	3,010 (	ピーマン にんじん しょうが にんにく		【ふるさと給食の日&七夕】 駒越の枝豆を塩ゆでにします。
'	牛乳	- <b>テ</b> & 牛乳			・ お星さまに願いを込めて、 カレーには☆の人参を入れます。
	えだまめ		えだまめ		当たると良い事があるかも…♪
月	たなばたゼリー		みかん ぶどう レモン	さとう	650 23.5 340 2.2
	こくとうパン		05570 BIC 3 0 C 2	ロールパン こくとう	000 20.0 340 2.2
8	<u> </u>				まぐろ・かつお・いわし・あじ・
	さわらのミックスソース			セジン オノアノ ナレニ	さわら…給食では色んな魚を使う ようにしています。それぞれの魚
		さわら みそ		あぶら でんぷん さとう	の大きさや模様を知ってるかな?
火	こふきいも		たせわぎ ほこわ / フェ	じゃがいも	500 077 007 00
	とうふとほうれんそうのスープ	とうふ	たまねぎ ほうれんそう	-, t +, +	566 27.7 327 2.3
	わかめごはん	わかめ		こめ むぎ	<5年生 給食なし> じっとしているだけでも汗をかく
9	牛乳	牛乳			季節。麦茶などの水分補給だけで
	あつやきたまご	たまご		さとう あぶら	なく、汁物で水分とミネラルを 補うことも大切です。
水	しずおかじる	とうふ つみれ みそ	だいこん こんにゃく にんじん		
			ほうれんそう		558 21.0 338 2.7
	むぎごはん			こめ むぎ	・ チンゲンサイは中国から伝わった
10	牛乳	牛乳			野菜で、白菜の仲間です。
	マーボーどうふ	とうふ ぶたにく みそ	ねぶか にんじん たけのこ	さとう でんぷん ごまあぶら	油と合わせることで、ビタミン などの吸収率がアップします。
木			しいたけ しょうが にんにく		
	チンゲンサイのソテー		キャベツ コーン チンゲンサイ	ごまあぶら でんぷん	577 23.3 298 1.8
	ツナそぼろごはん	まぐろあぶらづけ たまご	しょうが	こめ むぎ	「このごはん好き!」という
11	(ごはん・ツナそぼろ・いりたまご)			さとう	人も多いようです。主食である
	牛乳	牛乳			ごはんは活動のエネルギー源。 しっかり食べましょう。
金	みそけんちん	とうふ みそ	だいこん こんにゃく にんじん ごぼう	じゃがいも ごまあぶら	32.372 .0.06.50
<u> </u>					615 24.5 305 2.0
	ロールパン			ロールパン	暑いからと冷たいものばかり
14	牛乳	牛乳			食べたり飲んだりしていません
	トスふろわで /	とりにく うずら ウインナー	たまねぎ こんにゃく にんじん	じゃがいも	か?夏バテの悪化につながる
	ようふうおでん	こんぼ	いんげん		ので、とりすぎにはご注意を。
月	パインサラダ		キャベツ パイン きゅうり	あぶら さとう	575 24.6 319 2.4
15	とうもろこしごはん		コーン	こめ	【旬の食材・とうもろこし】
	牛乳	牛乳			主食も夏らしく。とうもろこし
		ぶたにく	たまねぎ もやし にんじん	あぶら	・ を入れて炊いたごはんです。 由比小の3.4組さんが皮むきの
	やきにく		りんご しょうが にんにく		お手伝いをしてくれる予定です。
火	キムチスープ	とうふ みそ	だいこん ほうれんそう えのき キムチ	ごまあぶら	512 25.6 286 2.0
	1-7/1 /			2.04 = =	



## 7月 給食献立表 由比学校給食センター <sup>小学校</sup>



	献立名	血や肉や骨になる たんぱく質・無機質を多く含む	体の調子を整える	熱や力のもとになる 炭水化物・脂肪を多く含む	給食室から			
					エネルギー たんぱく質 カルシウム 塩分			
				313 10113 10113 101	Kcal g mg g			
16 7k	むぎごはん			こめ むぎ	<5年生 給食なし> もうすぐ待ちに待った夏休み。 お休みの間も規則正しい生活を 心がけ、夏休みあけも 元気に登校してくださいね!			
	牛乳	牛乳						
	てりやきハンバーグ	とりにく ぶたにく		さとう でんぷん				
	コーンサラダ		キャベツ コーン きゅうり	あぶら さとう				
	みそしる	とうふ みそ あぶらあげ	たまねぎ ほうれんそう		617 24.3 383 2.1			
17	チキンピラフ	とりにく	たまねぎ にんじん コーン	こめ むぎ あぶら	夏休み前の給食最終日。 小袋のケチャップを付けます。 ピラフ+ケチャップ+卵で、 ロの中でオムライスにしてみて♪			
	牛乳	牛乳						
	オムレツ	たまご						
	ポトフ	ウインナー	たまねぎ キャベツ ほうれんそう	じゃがいも				
	プリン	牛乳 たまご		さとう	635 21.6 460 2.5			

※めん類の製造過程でそば・卵が混入する可能性があります。

※パンの製造過程で卵・大豆・りんご等が混入する可能性があります。

※魚の大きな骨は処理してありますが小骨が残っていることがあります。

| 給食センターや小中学校の給食室では | パート調理員を募集しています イラスト出典:健学社



## ★7月7日(月)は『七夕』です★

七夕は離れ離れになった織姫と彦星が1年に1度だけ会うことが

できる日です。七夕によく食べられているのがそうめんです。 細く白いそうめんを織姫が紡ぐ糸や天の川の見立てています。 そこに輪切りにすると☆のかたちになるおくらを飾ります。

給食では7月7日(月)に七夕ゼリーをつけます。

この日の カレーには☆の 人参を入れるよ

## おかしの食べすぎ&ジュースの飲みすぎに注意!

暑い時には冷たいアイスやジュースがおいしいですよね。 また、家にいる時間が多いと、ついおかしに手が…。

おかしやジュースには砂糖や油が多く含まれています。 おかしを食べすぎてしまってその後のごはんが食べられない、 なんてことが続くと、栄養が不足して夏バテなどになってしまいます。

- ・ 時間を決めて食べる
- ・食べる(飲む)分だけお皿やコップに出す など 食べすぎ&飲みすぎにならないよう気をつけましょう。





夏休みあけも 元気に 登校してね! 完気IS スタート!