日 曜	献 立 名	主な材料とそのはたらき						エネルギー (kcal)
		赤 体をつくる		緑 体の調子を整える		黄 体を動かすエネルギーになる		
		1群 魚・肉・卵・大豆・大豆製品	2群 牛乳・乳製品・小魚・海藻	3群 緑黄色野菜	4群 その他の野菜・果物・きのこ	5群 米・パン・めん・いも・砂糖	6群 油脂・種実	
1 火	むぎごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			むぎごはん		
	★はるまき	ぶたにく		にんじん	もやし キャベツ	こむぎこ	あぶら	638
	ちゅうかめんいりサラダ	とりにく たまご		にんじん	きゅうり キャベツ	さとう ちゅうかめん	ごまあぶら	773
	チンゲンサイとぶたにくのスープ	ぶたにく とうふ		チンゲンサイ にんじん	たけのこ たまねぎ エリンギ	でんぶん		
2 水	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			ごはん		
	★いわしのうめに	いわし		しそ	うめ			608
	ツナともやしのあえもの	ツナ		チンゲンサイ	もやし	さとう		744
	さわにわん	ぶたにく とうふ あぶらあげ		にんじん ねぎ	たけのこ だいこん ねぎ しいたけ ごぼう			
3 木	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			ごはん		
	キャベツいりつくね	とりにく ぶたにく			キャベツ	でんぶん		620
	きりぼしだいこんのごまずあえ	ハム			きりぼしだいこん きゅうり コーン	さとう	ごま ごまあぶら	751
	ゆばととうふのすましじる	ゆば とうふ とりにく かまぼこ	わかめ	にんじん ねぎ	たまねぎ えのきたけ ねぎ	でんぶん		
4 金	ソフトめん 牛乳		ぎゅうにゅう			ソフトめん		
	ミートソースかけ	ぶたにく だいず		トマト にんじん パセリ	たまねぎ エリンギ しょうが	さとう でんぶん		656
	★あじのフリッター	あじ	あおのり			こむぎこ	あぶら	807
	マリネサラダ	ツナ		あかピーマン きピーマン	キャベツ きゅうり		ドレッシング	
7 月	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			ごはん		
	★えだまめコロッケ				えだまめ	じゃがいも こむぎこ パンこ	あぶら	658
	かいそうサラダ	とりにく	ふのり とさかのり こんぶ わかめ		キャベツ きゅうり	さとう	ごまあぶら	
	たなばたじる	とりにく ほしがたかまぼこ		にんじん ねぎ	たまねぎ えのきたけ たけのこ ねぎ	さとう	ピーファン	786
	★たなばたゼリー				ぶどうかじゅう レモンかじゅう	さとう		
8 火	むぎごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			むぎごはん		
	マーボなす	ぶたにく だいず とうふ みそ		にんじん ねぎ	たまねぎ ねぎ なす にんにく しょうが しいたけ	さとう でんぶん	ごまあぶら あぶら	650
	★しゅうまいのあまずあんかけ (小2こ・中3こ)	ぶたにく とりにく だいず			たまねぎ	こむぎこ さとう でんぶん		811
	★れいとうみかん				みかん			
9 水	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			ごはん		
	とりにくのごまよごし	とりにく とりレバー				でんぶん さとう	ごま あぶら	659
	やさいのこうのものあえ				たくあん キャベツ きゅうり もやし			812
	なつやさいのみそじる	とうふ みそ ぶたにく あぶらあげ		かぼちゃ ねぎ	たまねぎ ねぎ	じゃがいも		
10 木	こがたロールパン 牛乳		ぎゅうにゅう			こがたロールパン		
	やきそば	イカ ぶたにく ちくわ	あおのり	にんじん	キャベツ しょうが	ちゅうかめん	あぶら	628
	★あいちウインナーのケチャップソースかけ	ぶたにく				さとう でんぶん		787
	フルーツしらたまのレモンふうみ				もも バインアップル レモンかじゅう	しらたまだんご さとう		
11 金	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			ごはん		
	にくじゃが	ぶたにく はんぺん		にんじん	たまねぎ こんにやく えだまめ しょうが	じゃがいも さとう		661
	★ミンチカツ	ぶたにく			たまねぎ	こむぎこ パンこ	あぶら	812
	オクラのおかかあえ	はなかつお		オクラ にんじん	もやし	さとう		

日 曜	献 立 名	主な材料とそのはたらき						エネルギー (kcal)	
		赤 体をつくる		緑 体の調子を整える		黄 体を動かすエネルギーになる			
		1群	2群	3群	4群	5群	6群		
		魚・肉・卵・大豆・大豆製品	牛乳・乳製品・小魚・海藻	緑黄色野菜	その他の野菜・果物・きのこ	米・パン・めん・いも・砂糖	油脂・種実	小 中	
14 月	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			ごはん		680	
	★さばのおろしかけ	さば			だいこん	さとう			
	ひじきのいために	ぶたにく あぶらあげ だいず	ひじき	にんじん	えだまめ	さとう	ごまあぶら		824
	たまふじる	とりにく とうふ かまぼこ		にんじん ねぎ	たまねぎ えのきたけ ねぎ	たまふ			
15 火	ロウカットげんまいごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			ロウカットげんまいごはん		648	
	なつやさいカレー	ぶたにく	チーズ	にんじん かぼちゃ トマト	たまねぎ にんにく しょうが ズッキーニ	じゃがいも			
	★ひとくちカツ	ぶたにく				こむぎこ パンこ	あぶら		796
	オレンジ				オレンジ				
16 水	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			ごはん		611	
	★てりやきハンバーグ	ぶたにく とりにく			たまねぎ	さとう でんぷん			
	ゴーヤチャンプルー	ベーコン たまご はなかつお		ゴーヤ	キャベツ もやし				741
	とうがんにる	とりにく かまぼこ		にんじん ねぎ	とうがん しいたけ えのきたけ ねぎ しょうが	でんぷん			
17 木	[お魚の日] きしめん 牛乳		ぎゅうにゅう			きしめん		681	
	ごもくじるかけ	とりにく あぶらあげ はなかつお かまぼこ		にんじん こまつな ねぎ	たまねぎ ぶなしめじ ねぎ えのきたけ	でんぷん			
	★ちくわのいそべあげ (小1・2年1ぼん・小2ぼん・中3ぼん)	ちくわ				こむぎこ	あぶら		
	しらすぼしとわかめのすのもの		しらすぼし わかめ		キャベツ きゅうり	さとう	ごまあぶら		832
	セレクトデザート A: ★マスカットゼリー B: ★わらびもち C: ★にしおまっチャプリン	きなこ	ぎゅうにゅう まつちや		ぶどうかじゅう	さとう でんぷん さとう さとう			

※物資の購入都合により、献立を変更する場合があります。
 ※★マークは加工食品です。主な原料(5%以上)を表記しています。

エネルギー摂取基準(kcal) 小650 中830

給食予定回数 13回

2学期の給食開始日: 9月2日

今月の行事食

七夕(たなばた)

7月7日は七夕です。七夕は五節句の一つで、農耕を行うけん牛を種物(たなつもの)、織物を行う織姫を機物(はたつもの)と呼び、二つを合わせて「たなばた」になったという説があります。短冊に願いごとを書いて笹竹にくくりつけると願いがかなうといわれています。7日(月)の「七夕汁」に、星形のかまぼこ、天の川にみたてたビーフンが入っています。

夏野菜を食べよう

夏野菜といえば、きゅうりやオクラ、かぼちゃ、トマト、なす、ピーマンなどがあります。夏バテ予防に効果があります。食欲がない、体がだるい、そんな時こそ夏野菜をしっかりと食べて、暑い夏を元気に乗り切りましょう。

完熟前の種実を食用として食べます。日本ではスイートコーンという品種を食べます。甘いのは、炭水化物が多く含まれているからです。

とうもろこし

90%以上が水分で、ビタミンCやカリウムが含まれます。体にこもった熱を取り除きます。

きゅうり

ビタミンCやカルシウムを多く含みます。ぬめり成分には胃の粘膜を保護したり、たんばく質の消化や吸収を助けたりするはたらきがあります。

オクラ

種類によって、色・形・水分量・酸味・甘味が違います。カロテン、ビタミンCが含まれています。うま味が強く、サラダや煮込み料理に適しています。

トマト

7月17日(木)は夏のセレクトデザート

A: マスカットゼリー
 マスカットのさっぱりとした香りと甘みいっぱいゼリーです。
 アレルゲン: なし 38kcal

B: わらびもち
 ほんのり甘いわらびもちに、きな粉がまぶしてあります。
 アレルゲン: 大豆 68kcal

C: 西尾抹茶プリン
 西尾抹茶が使われたおいしいプリンです。
 アレルゲン: 乳・ゼラチン 63kcal

夏の食事のポイント 8カ条

夏を元気に過ごすための、食事面からの8つのポイントです

夏休みがはじまります。長い休みに入ると、夜食を食べてしまったり、朝寝坊をして朝食を食べられなかったりしがちです。一度生活リズムが崩れると、立て直すのが大変です。休みに入っても今までと同じ生活を心がけていきましょう。

な 中まで火をしっかりと通して食べよう。	つ 冷たいものは食べすぎないようにしよう。	や おやつは時間と量を決めて食べよう。	す 酸っぱいものを食べてリフレッシュしよう。
み 緑のグループの食べ物を摂ろう。	の 飲み物で水分補給をしっかりとしよう。	しょく 食事は3食バランスよく食べよう。	じ 食事やおやつは時間を決めよう。