

# 7月こんだて表



日曜日	スプーン	献立名		たんぱく質	無機質	炭水化物	脂質	ビタミン	
1 火		牛乳	黒糖 きなこ 揚げパン	トマトオムレツボトフ	きなこ トマトオムレツ とり肉	牛乳	バン 黒糖 グラニュー糖 じゃがいも	油	たまねぎ にんじん キャベツ
2 水		牛乳	ご飯	わかさぎの磯辺からあげ フロッコリーの和風和え かぼちゃのみそ汁	豆腐 油揚げ みそ	牛乳 わかさぎ 青のり	*	油 ドレッシング	<b>びわ湖の日</b> プロッコリー キャベツ かぼちゃ しめじ たまねぎ にんじん ねぎ
3 木		牛乳	麦ご飯	といの照り焼き ひじきの妙め煮 かきたま汁	とり肉 大豆 さつま揚げ 卵 豆腐 かまぼこ		米 大麦 砂糖 砂糖 でんぷん	油	さやいんげん こんにゃく たまねぎ ねぎ
4 金		牛乳	麦ご飯	コーンしゅうまい 味付けきゅう!   麻婆なす	コーンしゅうまい 豚肉 みそ	牛乳	米 大麦でんぷん 砂糖	ごま油 油	きゅうり なす たまねぎ 白ねぎ にんにく しょうが
7 月		牛乳	ゆかり ご飯	星形コロッケ キャベツの昆布和え そうめん汁 七タテザート	とり肉 かまぼこ	牛乳 昆布	米 コロッケ そうめん ゼリー	油	赤しそ <b>七夕献立</b> キャベツ たまねぎ にんじん ねぎ
8 火		牛乳	で飯	さばの塩焼き 浦上そぼろ ヒカド	さば 豚肉 さつま揚げ とり肉	牛乳	米 砂糖 さつまいも でんぶん	油	国スポ・障スボ開催地めぐ川第69回「長崎県」 ごぼう こんにゃく もやし にんじん 大根 にんじん しいたけ ねぎ
9 水		牛乳	麦ご飯	日野菜ふりかけ 小松菜の和風和え 豚じゃが	かつおぶし	牛乳 昆布	米 大麦 砂糖 じゃがいも 砂糖	ごま ドレッシング	日野菜の葉 小松菜 キャベツ にんじん たまねぎ こんにゃく さやいんげん
10 木		牛乳	ソフト	ミートソース イタリアンサラダ	豚肉 とり肉 大豆	牛乳	ソフトめん レンズ豆	ハヤシルウ オリーブ油 ドレッシング	たまねぎ トマト にんにく キャベツ きゅうり とうもろこし
11 金		牛乳	表ご飯	といの唐揚げレモン味 もやしのかつお和え 豆腐とわかめのみそ汁	とり肉 かつおぶし 豆腐 油揚げ みそ	牛乳 わかめ	米 大麦でんぷん 砂糖	油	レモン 小松菜 もやし にんじん たまねぎ しめじ ねぎ
14 月		牛乳	麦ご飯	回鍋肉春雨スープ	豚肉とり肉	牛乳	米 大麦 砂糖 でんぷん 春雨	油	たまねぎ キャベツ ピーマン にんじん にんにく しょうが チンゲンサイ たまねぎ にんじん
15 火	8	牛乳	ツナマヨ トースト	コールスローサラダ コーンスープ	ツナ とり肉 豆乳	牛乳 チーズ	パン	ドレッシング ドレッシング 油 ホワイトルウ	キャベツ きゅうり 赤パプリカ とうもろこし たまねぎ
16 水		牛乳	ご飯	さけの香味ソースがけ 茎わかめのきんぴら 豚汁	さけ さつま揚げ 豚肉 豆腐 みそ	<b>牛乳</b> 茎わかめ	米 小麦粉 砂糖 でんぷん 砂糖	油油	白ねぎ にんにく しょうが こんにゃく ごぼう にんじん 大根 ねぎ
17 木	8	飲む ヨーグ ルト	麦ご飯	夏野菜カレー 海どうサラダ 日野菜ピクルス	豚肉	飲むヨーグルト わかめ	米 大麦 小麦粉	油	にんにく たまねぎ ズッキーニ かぼちゃ なす しょうが トマト りんご キャベツ 日野菜 <b>ひのなちゃんの日</b>

★材料・学校行事の都合により、献立を変更することもありますのでご了承ください。
●スプーンマークの付いた日は、スプーンを持ってくるとよい給食です。 7月分の再振替日は8月15日(金)です。口座残高の確認をお願いします。



### 気をつけたい



できるから153食バランスのとれた食事をとることが大切です。食欲がない時 こうしんりょうまのもの は香辛料や酢の物などを利用します。また、十分な睡眠をとります。食事をぬい たり、夜童かしをして生活リズムが乱れたりすると、体調不良の原因になりま

### 休みの占も

# 牛乳を

ぎゅうにゅう 牛乳はカルシウムが豊富です。小魚や小松菜などの青菜などにも まお、ふく 多く含まれていますが、牛乳は吸収率が高いという研究結果があり ます。成長期は骨や歯の成長にカルシウムが多く ひつよう きゅうしゅうりなか ぎゅうにゅう 必要になるので、吸収率の高い牛乳がカルシウム の補給に便利です。



### 食の体験を広げよう

覧休みを利用して、さまざまなことを体験してみ ませんか? 野菜の栽培・観察をする、家族の食事 をつくる、地域の行事食を調べるなど、これまでに 学んだことを生かして、やってみたいこと、調べた

> いことを見つけて挑戦し • てみましょう。 取り組ん だ後は、工美した流や感

