	曜				エネルギー	たんぱく		
	B		こんだて名	赤:血や肉・骨や 歯をつくる	黄:熱や力の もとになる	緑:体の調子を整える	(kcal)	質(g)
3	A	牛乳	キムチチャーハン 華風大根 冬瓜スープ フロースンヨーグルト	死士士的 独士士的 什么	精白米 上白穂 油 ごき油	人参 ピーマン 小松菜 冬瓜 白菜(キムチ) 白菜 ピーマン 大根 しょうか 干し椎茸 ねぎ	663	23.3
4	火	牛乳	サフランライスソースあえ ミックスピーンスサラダ	金時豆 生ゲーム	精白米 小麦粉 バター 油 サウザンアイランドドレッシング	人参 赤ピーマン にんにく 玉ねぎ マッシュルーム 枝豆 きゅうり みかん缶	683	23.2
5	水	牛乳	洋風すいとん	生むきエビ いか 鶏もも肉 卵 牛乳 調理用牛乳 炊き込みわかめ	精白米 大麦 片栗粉 小麦粉 白玉粉 油	人参 小松菜 玉ねぎ 大根かぶ 白菜 キャベツ スドウ	582	22.2
6	_	4	わかめうどん	豚屑小間肉 油揚げ 卵 おから 牛乳 カットわかめ 生クリーム	うどん 上白穂 小麦粉 バター ベーキングパウダー	人参 小松菜 大根 ねぎ 干しつドウ	659	22.0
7	金	4	ツナライス スペイン風オムレツ レタスときのこのスープ	オイルツナ 卵 牛乳 短骨ベーコン ウィンナー	精白米 じゃかいも 油 バター 片栗粉	パセリ 人参 玉ねぎ セロリー レタス えのきたけ グリンピース	714	26.3
10	A	牛	豚丼	豚腐ロース 油揚げ 白みそ 牛乳	精白米 こんにゃく 三温糖 じゃかいも	人参 小松菜 たけのこ ねぎ 玉ねぎ グリンピース 大根	678	25.2
11	火	牛乳	コーントースト かぼちゃのシチュー ミニトフト	短冊ベーコン 残もも肉 牛乳 ピザ用チース 生ケリーム	食パン じゃかいも 油 バター 小麦粉 マヨネース	パセリ 人参 かぼちゃ ミニトマト トウモロコシ セロリー 玉ねぎ パセリ	692	22.3
12	水	牛	しのじご飯 校豆 ししゃもの唐揚げ	油揚げ 豚屑小間肉 赤味噌 牛乳 ししゃも 調理用牛乳	精白米 三温糖 片栗粉 油 小麦粉 しらたき さつま芋	人参 チンゲン菜 しめじ ねぎ 枝豆	597	21.9
13	-	4	相性汁 ジャンパラヤ ビーフンスープ 果物(なし)		精白米 大麦 上白穂 油 ビーフン	人参 ピーマン 小松菜 なし にんにく 玉ねぎ しょうか マッシュルーム たけのこ	658	23.1
14	_	4	ごき塩ご飯 さつま汁 さんきの筒煮 もやしと二うのおかかあえ	さんき 赤味噌 油揚げ 赤みそ 白みそ かつお節 牛乳	精白米 もち米 三温糖 こんにゃく さつき芋 ルゴマ ごき油	人参 小松菜 にら しょうが ねぎ 大根 もやし	678	25.1
18	火	4	ナン カレーポークビーンス アーモンドドレッシング	豚もも肉 大豆 ウィンナー 牛乳 生かリーム	ナン じゃかいも 小麦粉 上白穂 油 バター アーモンド	人参 パセリ にんにく 玉ねぎ セロリー キャベツ もやし きゅうり パセリ	642	25.7
19	水	牛乳	ひじきじゃこご飯 菊花団子 豆腐とわかめの味噌汁	豚ひき肉 絹ごし豆腐 白みそ 牛乳 大豆 カットわかめ ちりめんじゃこ	精白米 上白穂 片栗粉 もち米 いばマ ごま油	人参 干し椎茸 ねぎ キャベツ しょうか 大根 ゆかり	678	25.5
20	木	4	キャロットライス 魚のマリアナソース ベーコンとポテトのスープ	かじきまぐろ 短冊ベーコン 牛乳	精白米 片栗粉 小麦粉 上白糖 じゃかいも ごま油 油	人参 プロッコリー しょうが 玉ねぎ	718	25.6
21	金	牛乳	子きつねご飯 豆腐団子汁 キャベツのうまみ漬け フルーツゼリー	豚ひき肉 油揚げ 牛乳 鶏もも肉 木綿豆腐 塩こんぶ	精白米 上白糖 さといも 白玉 油 ごま油	人参 小松菜 ゲリンピース 大根 えのきたけ みかん缶 パイン缶 黄桃缶 キャベツ	666	21.8
24	月		ご飯 ごま味噌焼き 野沢菜炒め 五日汁	さわら 赤味噌 牛乳 残もも肉 絹ごし豆腐	精白米 三温糖 上白糖 竹輪ふ 片栗粉 いばマ ごま油	赤唐辛子 野沢菜漬け 人参 小松菜 もやし ねぎ ほんしめじ 大根 白菜	621	27.1
25	×	牛乳	丸パン イタリアンスープ スパニッシュステーキ 果物(キウイフルーツ)	短冊ベーコン 残もも肉 卵 牛乳 豚ひき肉 粉チース 調理用牛乳 ビザ用チース	丸パン じゃが芋 パン粉 上白穂 油	人参 ほうれん草 玉ねぎ とうもろごし キウイフルーツ	688	34.1
26	水	牛乳	なめし 豆腐とえびのケチャップ賞	残もも肉 赤みそ 牛乳 木綿豆腐 むきエビ	精白米 上白糖 片栗粉 三温糖 いばマ 油 ごま油 七味唐辛子	人参 にんにく しょうか 干し椎茸 たけのこ 玉ねぎ 白菜 きゅうり	636	27.9
27	木	牛乳	味噌ラーメン メンマゆめ 味付きチャーシュー	赤味噌 豚腐小間肉 焼き豚 牛乳 赤味噌 豆板醤	蒸し中華めん 上白穂 油 ごま油 ラード	人参 チンゲン菜 にんにく しょうか ねぎ 玉ねぎ 干し椎茸 白菜 もやし メンマ	612	27.1
28	金	牛乳	恭ご飯 さけの塩焼き 沢煮椀 みたらし団子	あずき 塩さ什 残もも肉 絹ごし豆腐 牛乳	精白米 もち米 もちきび 白玉 三温糖 片栗粉 いいゴマ	人参 小松菜 大根 干し椎茸 ねぎ	679	29.3

※ 食材料の購入の都合により献立を変更する場合があります。 ※現在、牛肉を使用していきせん。

★☆今月の献立から☆★

【行事食】19日・・食育の日 28日・・先取りお月見

早寝早起き朝ごはん

【旬の食材】3日・・冬瓜 5日・・果物(ブドウ) 11日・・かぼちゃ 12日・・しめじ、枝豆 「_{早寝早起き朝ごはん」運動シンボルマーク} 13日・・果物(なし) 14日・・さんま、さつま芋、ニラ 28日・・鮭

【新メニュー】12日・・相性汁(あいしょうじる) 14日・・もやしとニラのおかかえ 19日・・ひじきじゃこご飯 21日・・フルーツゼリー 25日・・スパニッシュステーキ 28日・・みたらし団子

一人一回当たいの平均栄養摂取量(中学年)

	一人一日日に「ルノナバネ英族外屋(十十十)										
	エネルギー・Κ	たんぱく質 g	脂肪	鉄 mg	ビタミンA Mg	ピタミン B1 mg	ピタミンB2 mg	ピタミンC mg	食物繊維 g	食塩	
7月分平均	662	25.3	21.8	2.3	248	0.4	0.54	25	4.3	3.1	
学校給食 摂取基準	660	20 13 ~ 28	摂取エネル ギー全体の 25~ 30%	3	140 140~ 420	0.4	0.5	23	6	2. 5未満	