## 7月献立表

## 【給食目標】夏の食生活と健康について考えよう

実施	百日				赤の食品			黄色の食品			緑の食品			栄養量			
В	・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・		献立名		血や肉、骨や歯になる			体を動かす熱や力になる			体の調子を整える			I##*-	1744*- たんぱく町 脂質[]		
1	火		たこめし 豆入りおひたし 高野豆腐のみそ汁 半夏生餅	半夏生献立	たこ 油揚げ 牛乳 大豆 小豆 高野豆腐 ひじき わかめ みそ きな粉			米 砂糖 白玉粉 上新粉 小麦粉			にんじん ごぼう キャベツ もやし 小松菜 ほうれん草			(kcal)		23.1	
2	水		麦ごはん 豚肉の梅肉ソースがけ 大根のきんぴら なすのみそ汁	+	牛乳 豚肉 油揚げ みそ			米 麦 砂糖 片栗粉 米油 白ごま ごま油			生姜 練り梅 大根 にんじん さやいんげんなす 小松菜 ねぎ			580	17.0	37.4	2.2
3	木		夏野菜のミートソース コーンポテト	スパゲティ	ベーコン 豚ひき肉 牛乳			スパゲティ オリーブ油 米油 油 じゃが芋 豆乳パター			にんにく 生姜 たまねぎ にんじん ズッキーニ なす トマトピューレ トマト缶 コーン			646	15.9	36.6	3.0
4	金		あなご入りちらし寿司 七夕汁 七夕ぶどうゼリー	。。(七夕献立)	高野豆腐 油揚げ あなご かまぼこ 牛乳 とり肉 寒天 アガー			米 砂糖 そうめん			干ししいたけ にんじん さやいんげん 大根 ねぎ オクラ みかん缶 ぶどうジュース				15.6	24.8	1.8
7	月		枝豆ごはん ししゃもの磯辺焼き 野菜のみそドレッシン・ 塩豚汁	グあえ	牛乳 ししゃも 青のり みそ 豚肉 豆腐			米 もち米 白ごま 砂糖 米油 こんにゃく じゃが芋			枝豆 キャベツ もやし 小松菜 生姜 ごぼう たまねぎ にんじん 大根			527	17.6	29.7	2.6
8	火		五分つき米入りごはん かぼちゃのそぼろあん かきたま汁		牛乳 鶏ひき肉 とり肉 豆腐 卵			米 油 米油 砂糖 片栗粉			かぼちゃ にんじん さやいんげん たまねぎ ねぎ ほうれん草			616	15.6	33.0	1.7
9	水		食パン 手作りブルーベリージ ポテトのチーズ焼き 豆と野菜のスープ	τL				食パン 砂糖 コーンスターチ 米油 じゃが芋 豆乳バター ごま油			ブルーベリー ぶどうジュース レモン たまねぎ にんじん コーン パセリ粉 キャベツ ねぎ			556	17.3	37.4	2.9
10	木		ゆかりごはん 厚揚げのピリ辛だれ キャベツのごまあえ 具だくさんのみそ汁		牛乳 厚揚げ みそ			米 上新粉 小麦粉 油 きび砂糖 砂糖 白すりごま 米油 こんにゃく			生姜 にんにく キャベツ 小松菜 にんじん ごぼう 大根 ねぎ			575	14.5	31.6	2.4
11	金		カラフルピラフ 鶏肉の香草焼き オニオンスープ ダ メロン	地場野菜一斉給食(たまわぎ)	とり肉 牛乳			米 麦 米油 オリーブ油			たまねぎ にんじん コーン グリンピース にんにく 小松菜 メロン			568	16.9	33.1	2.4
14	月		マーボー豆腐丼 大根ときゅうりの 華風あえ 蒸しとうもろこし	1年生 とうもろこしの かわむき体験	豚ひき肉 レンズ豆 みそ 豆腐 牛乳			米 麦 米油 砂糖 片栗粉 ごま油			生姜 干しいたけ にんじん たまねぎ にんにく ねぎ にら 大根 きゅうり とうもろこし			635	16.5	28.1	2.3
15	火		麦ごはん さばの香味焼き じゃこ入りおひたし みぞれ汁		牛乳 さば ちりめんじゃこ とり肉 厚揚げ			米 麦 砂糖 ごま油 白ごま 片栗粉			生姜 ねぎ キャベツ 小松菜 にんじん えのきたけ 大根			550	19.6	35.0	1.9
16	水		ごはん 鶏肉のから揚げ きゅうりとわかめの酢 冬瓜のみそ汁	牛乳 とり肉 わかめ 油揚げ みそ			米 片栗粉 米粉 油 砂糖			生姜 きゅうり にんじん とうがん ねぎ				16.3	28.2	1.7	
17	木	<b>1</b>	ドライカレー ガーリックポテト すいか	学期   給食品終日				米 麦 米油 じゃが芋			にんにく 生姜 たまねぎ マッシュルーム にんじん グリンピース すいか			611	15.4	25.0	2.1
* :	食材	料購入の	都合により献立を	変更する場合があ	りますので、	ご了承くださ	5い。 ※給負	包数13回			]						
月			エネルギー たんぱく質		脂質			マグネシウム 鉄 ビタミンA		ビタミンB1 ビタミンB2 ビタミンC		食物繊維		]			
平均値			(kcal) 580	(%) 16.5	(%) 31.0	(g) 2.2	(mg) 346	(mg) 95	(mg) 2.4	(ugRAE) 232	(mg) 0.28	(mg) 0.43	(mg)	<u> </u>	(g)	6.1	-
				エネルギーの	エネルギーの												1
基準値		=1년	650	12 200/	200,2006	2未満	350	50	3.0	200	0.40	0.40	25	1	4.	5以上	- [

 
 0.40
 25
 4.5以上

 平均値は中学年 (3,4年生) の値です
650 エネットマーの エネットマーの 2未満 20~30%

※日本食品標準成分表が2022年に改訂され、エネルギーの算出方法が改訂されたため、エネルギー量が改訂前より、低く算出されます。 【主な予定産地】 米…岩手県 牛乳…東京都・群馬県・栃木県・山梨県・岩手県・青森県・秋田県・宮城県・山形県・福島県・北海道