

7月学校給食予定献立表



7月のきゅうしょくもくひょう
じょうずに はいぜん しょう

秦野市立広畑小学校

給食回数 12回

ひつけ	1日(火)	2日(水)	3日(木)	4日(金)
ごはん ぎゅうにゅう	やさいソテー くろパン ぎゅうにゅう	あげきょうざ かちフルおひたし ごはん ぎゅうにゅう	クリスピーチキン ソフトフランスパン ぎゅうにゅう	じゃがいもとピーマンの きんぴら さけフライ むぎいりごはん むしキャベツ ぎゅうにゅう
きい 炭水化物・脂肪 おもにエネルギーのもと になる食品	くろパン じゃがいも あぶら さとう ごまあぶら	せいはいくまい あぶら ごまあぶら さとう でんぶん こむぎこ	ソフトフランスパン じゃがいも あぶら こむぎこ パンこ げんまいフレーク	せいはいくまい おぎ こむぎこ パンこ あぶら じゃがいも さとう ごま
あ たんぱく質・無機質 おもにからだをつくる 食品	ぎゅうにゅう ぶたにく だいず	ぎゅうにゅう どうふ とりにつく みそ かつおぶし ぎょうざ	ぎゅうにゅう ぶたにく とりにつく	ぎゅうにゅう さけ おから だいずミート こんぶ
み ビタミン おもにからだのちょうしを ととのえるものになる食品	にんじん たまねぎ こまつな さやいんげん トマトピューレ キャベツ	にんじん たまねぎ グリーンピース こまつな キャベツ コーン	たまねぎ にんじん キャベツ セロリ こまつな	キャベツ にんじん ピーマン しょうが
1食平均 エネルギー たんぱく質 脂質 塩分	646kcal 26.4g 19.2g 2.4g	662kcal 25.8g 19.9g 2.1g	624kcal 28.9g 21.5g 2.3g	652kcal 22.8g 20.9g 1.6g
7日(月) たなばた献立	8日(火)	9日(水)	10日(木)	11日(金) ♡保護者献立
たなばたゼリー えだまめとコ の さかなふりかけ かきあげ ごはん たなばた じる ぎゅうにゅう	えだまめ ソース やきそば こめこロールパン ぎゅうにゅう	パンプキンボール ちゅうか スープ キムチのたきこみごはん ぎゅうにゅう	しらたきサラダ はっこうにゅう あじつきパン ポテト グラタン ぎゅうにゅう	(アジアライスの) トマトとひきにくの アジアライス (ごはん) マカロニ スープ ぎゅうにゅう
せいはいくまい そうめん こむぎこ ホットケーキのもと あぶら でんぶん	こめこロールパン ちゅうかめん あぶら	せいはいくまい あぶら ごまあぶら さとう ワンタン ホットケーキのもと	あじつきパン じゃがいも あぶら こむぎこ ごまあぶら さとう	せいはいくまい さとう あぶら マカロニ じゃがいも
ぎゅうにゅう さかなふりかけ とりにつく あおのり	ぎゅうにゅう ぶたにく あおのり	ぎゅうにゅう ぶたにく とりにつく おから チーズ	はっこうにゅう とりにつく どうにゅう チーズ	ぎゅうにゅう ぶたにく とりにつく
にんじん オクラ さやいんげん えだまめ コーン たまねぎ たなばたゼリー(レモン・グレープあじ)	たまねぎ にんじん キャベツ もやし こまつな えだまめ	キムチ たまねぎ にんじん もやし ながねぎ こまつな かぼちゃ	にんじん たまねぎ こまつな マッシュルーム しらたき きゅうり もやし しめじ	トマト たまねぎ にんにく キャベツ えのき にんじん たまねぎ
663kcal 21.9g 19.3g 1.8g	603kcal 24.5g 25.9g 1.9g	690kcal 23.2g 22.9g 2.5g	685kcal 24.0g 18.5g 2.6g	615kcal 24.5g 15.5g 2.0g
14日(月)	15日(火)	16日(水) かながわ産品学校給食デー	← かながわ産品学校給食デー(今年度2回目) 秦野市産のとうもろこしを使った「ゆでとうもろこし」、 秦野市産のナス・かぼちゃ・トマト・たまねぎを使った「夏野 菜のカレーライス」を提供します。給食を生きた教材として、 地元で育つ作物について興味を持ち、おいしさを味わってほし いです。 2年生が とうもろこしの 皮むき 体験をします!	
あおのりポテト ビーンズ ごはん ぶた キムチ ぎゅうにゅう	ビーフソテー チョコだいずクリーム コッペパン クリームスープ かぼちゃの きゅうにゅう	とうもろこし (カレー) なつやさいのカレーライス (むぎいりごはん) ぎゅうにゅう		
せいはいくまい ごまあぶら さとう でんぶん じゃがいも こむぎこ あぶら	コッペパン チョコだいずクリーム あぶら こむぎこ ビーフン	せいはいくまい おぎ あぶら じゃがいも カレールウ		
ぎゅうにゅう ぶたにく あおのり だいず	ぎゅうにゅう とりにつく エバミルク おから ぶたにく	ぎゅうにゅう ぶたにく おから		
たまねぎ もやし なら キムチ きりぼしだいこん	かぼちゃ にんじん たまねぎ キャベツ こまつな	なす かぼちゃ たまねぎ トマト さやいんげん にんじん とうもろこし		
654kcal 24.6g 22.0g 1.0g	664kcal 24.9g 28.5g 2.2g	653kcal 21.1g 20.3g 1.8g		

7月7日は七夕☆

七夕は、離れ離れになった織姫と彦星が、1年に1度だけ
会えるという中国の伝説から生まれた行事です。

願い事を書いた短冊やいろいろな飾りを笹竹につるしま
す。また給食では行事食として
そうめんを食べます。



7日の給食は

夏の星空を想像させる「たなばた汁」と七夕ゼリーを出します。

七夕汁・・天の川にみたてたそうめん、
星形に切ったおくら、短冊に切った
人参や油揚げがおいしいだし汁の中に
浮かびます。

トレイの上にも、主食やおかずの正しい置き方
があります。給食を通して学ぶ大切なことのつ
です。

先月の食育月間で、食器の正しい置き方につ
いてクラスごとに学びました。おうちで食事を並べ
るお手伝いの時にも役立つとよいですね♪



ごはんは、
左手で持って
食べやすいよ
うに、左手前
におきます。

おはしは、右手で持ちやすいように、
持つ方を右向きにおきます。