7月 学校給食献立表

鹿町江辺学校給食センター

								庭	江 迎字仪和	1尺ピ.	79 –
	よ			食品名と働き						小学校	中学校
\Box	う		こんだてめい	血や肉になるもの(赤)		体の調子を整えるもの(緑)		熱や力になるもの(黄)		エネルギー ksl	エネルギー kul
	び				2群・無機質	3群・カロテン	4群・ビタミンC	5群・炭水化物		たんぱく質 g	たんぱく質 g
1	金		おやことん いかのてんぷら	たるご いかてんぷら とりにく	ぎゅうにゅう ひじき	にんじん ちゅうねぎ	たまわぎ きゅうり コーン しいたけ	3 あ さとう でんぷん	あぶら ごまあぶら	670	814
•		3,5	ひじきサラダ	かまぼこ						26.6	31.4
4	月		ごはん にくじゃが	きんしたまご	ぎゅうにゅう ひょっつる	にんじん いんげん	たまわぎ きゅうり こんにゃく	3 め さとう じゃがいも	ごま	673	825
*	רז	3,5	ひょっつるのすのもの	あつあげ ちくわ				はるさめ		21.1	25.0
5	1/1		くろざとうパン イタリアンスープ	たまご ベーコン	ぎゅうにゅう チーズ	にんじん ほうれんそう	左手ねぎ キャベツ コーン	パン	あぶら	653	763
•	^		ししゃものフリッター やさいソテー	ししゃも		12 21 170 6 2	<u>ا</u>			23.7	27.7
6	水		ごはん うおそうめんじる	ぎゅうにく みそ	ぎゅうにゅう わかめ	にんじん ピーマン	たまわぎ キャベツ もやし りんご	36 さとう そうめん	あぶら ごま	589	724
U	41,		やきにく		ראט.רוע ר		しょうが			23.5	28.4
7	木	Ž,	コッペパン ラビオリスープ ポテトミートソース	ベーコン あいびきにく	ぎゅうにゅう	にんじん トマト	たまねぎ キャベツ	パン さとう じゃがいも	あぶら	717	784
'	7		たなばたゼリー	WV 10 CIC (ピーマン		ラビオリ たなばたゼリー		22.8	24.6
8	金	*	ごはん みそしる	NE EEC	ぎゅうにゅう わかめ	かぼちゃ にんじん	とまわぎ なす もやし	30 Thish	あぶら ごまあぶら	695	871
0	213		しゅうまい とうふチャンプルー	あぶらあげ しゅうまい	17/1/0	ゴーヤ ちゅうねぎ	- P/00		CAMISIS	25.4	31.2
11	月	Ē.	ごかん けんちんじる さかなのしおやき	さかな とうふ あぶらあげ	ぎゅうにゅう	にんじん ちゅうねぎ	しいたけ ごぼう こんにゃく	3 0 さとう さといも	ごまあぶら オイルスプレー	606	741
"	n	3	きりぼしだいこんのいためもの	てんぷら		いんげん	きりぼしだいこん	CCVID	711/1/K/ U-	24.8	29.4
17	火	Ē,	たまごパン せんぎりやさいのスープ	ベーコン あいびきにく	ぎゅうにゅう		定参わぎ キャベツ にんにく くだもの	パン	あぶら	627	747
14	~		チリコンカーン くだもの	レット* キト* ニー		テングンサイ	グリンピース			26.6	30.6
17	水	Á.	ごかん とうがんスープ さかなのバーベキューソース	あじ	ぎゅうにゅう		<i>たまねぎ</i> しょうが		あぶら	631	758
13	1		いんげんのごまあえ	とりにく		いんげん	にんにく りんご	でんぷん	ごま	30.6	34.4
1/	+	Ä,	コッペパン あおじそスパゲティ	ぶたにく ベーコン	ぎゅうにゅう		たまねぎ キャベツ	パン さとう スパゲティ	あぶら	626	782
14	木	ii.	りんごサラダ	ハーコン		ピーマン しそ	しめじ にんにく	スハクティ		24.0	29.6
16	4	-	ごはん ちゅうかふうコーンスープ	<i>定まご</i> ベーコン	ぎゅうにゅう	にんじん	たまわざ たけのこ		ごまあぶら	639	775
15	金		マーボーはるさめ すいか	あいびきにく		ほうれんそう ピーマン	きくらげ コーン しょうが すいか	はるさめ でんぷん		21.1	24.9
10	1/1	And the second	はちみつパン タイピーエン	ぶたにく えび いか	ぎゅうにゅう	にんじん	たまねぎ キャベツ		あぶら	573	762
14	火		おさかなぎょうざ きゅうり	うすらのたまご おさかなぎょうざ		ちゅうねぎ	もやし きゅうり きくらげ		ごまあぶら	25.3	32.8
20	ماد		***************************************	ぎゅうにく	ぎゅうにゅう		<i>たまねき</i> なす		あぶら	628	753
20	水		なつやさいカレー フレンチサラダ			かぼちゃ ピーマン	きゅうり にんにく りんご	むぎ	カレールウ	19.4	22.8
※都合により献立を変更する場合があります。								平均栄養価		641	777
次仰台により臥立を変更する場合かめります。							平均不良圖		24.2	28.7	



ひ^公★なび★など★など★など 1000 ★など 1000

地元でとれた食材や献立には 下線を引いています。

給食では、7日に たなばたゼリーを つけています。



夏休みがはじまります

待ちに待った要休みです。長い休みに入ると、夜 選くまで起きていたり、朝寝坊をして朝食を食べ なかったりしがちです。一度生活リズムがくずれ てしまうと、立て直すことは大変ですので、休みに 入っても今までと同じように早起きをして朝ごは んをしっかり食べる生活を送るようにしましょう。





紫外線と ビタミンのお話

夏場は紫外線の量が増え、わたしたちの体は日に焼けて肌の色が変化します。紫外線は骨の強化に役立つピタミンDを引くる効果もありますが、肌にしみをつくったり目の病気を引き起こしたりすることもあります。そこで、紫外線による活性酸素を抑える効果があるのがピタミンCです。このほかにピタミンAやE、B群なども皮膚の免疫力や新陳代謝を高めてくれる大切な栄養素です。