



日 曜	もりつけず	こんだてめい	I補給		おもにからだをつくるしよくひん (ぎゅうにゅう・肉・さかな・まめ・かいそうなど)	おもにちからやねつになるしよくひん (米・パン・めん・さとう・あぶらなど)	おもにからだのちょうしをととのえるしよくひん (やさい・くだもの・きのこなど)	ちょうみりょうなど			
			たんぱく質	たんぱく質							
1 火		牛乳	603	牛乳	ふた肉 こんぶ かまぼこ 油あげ	米 米サラダ油 さとう ごま	にんじん	酒 しょうゆ しお みりん			
		くあじゅーしー		まぐろ					でんぶぶん なたねサラダ油	しょうが	
		まくろのたつたあげ		もすく けいらん					でんぶぶん	こまつな 玉ねぎ	
2 水		牛乳	605	牛乳	とり肉	米 麦	パイン缶 にんにく しょうが	白ワイン ケチャップ しょうゆ			
		麦ごはん		ツナ					米サラダ油	キャベツ にんじん 玉ねぎ ホールコーン えだまめ きゅうり	こくもつす しょうゆ こしょう
		フリフリチキン		とり肉					はるさめ	にんじん こまつな しょうが にんにく	酒 しょうゆ しお
3 木		牛乳	624	牛乳	油あげ ふた肉	うどん さとう 米サラダ油	干しいたけ 長ねぎ こまつな	みりん 酒 しょうゆ			
		ひやし肉じるうどん		ちくわ けいらん					はくりきこ なたねサラダ油	玉ねぎ にんじん かぼちゃ いんげんまめ 長ねぎ	しお パーキングパウダー
		夏野菜のかきあげ		マールーどん					牛乳	612	ふた肉 とうふ
マールーどん	マールーどん	わかめ のり	ごま油	こまつな もやし キャベツ にんじん にんにく レモンかじゅう	しょうゆ しお						
マールーどん	マールーどん	マールーどん	マールーどん	マールーどん	マールーどん	マールーどん	マールーどん				
7 月		牛乳	574	牛乳	こうやどうふ 油あげ のり	米 米サラダ油 さとう ごま	かんぴょう にんじん 干しいたけ たけのこ いんげんまめ	酒 こくもつす しお しょうゆ			
		ちらしまし		とり肉					星ふ そうめん	にんじん 干しいたけ	酒 みりん しお しょうゆ
		そうめんじる		アガー					ナタデココ さとう サイダー	パイン缶	赤ワイン
8 火		牛乳	611	牛乳	きなこ	ツイストパン さとう なたねサラダ油	しお				
		きなこあげパン		とり肉 とうふ				米サラダ油 でんぶぶん	玉ねぎ にんじん 冬がんと 長ねぎ しょうが にんにく えだまめ	しお こしょう しょうゆ	
		冬がんととうふのスープに		ハム				ごま油 米サラダ油	きゅうり ホールコーン にんじん キャベツ	こくもつす しょうゆ こしょう しお	
9 水		牛乳	591	牛乳	こまつなチャーハン	米 麦 米サラダ油 ごま ごま油	こまつな しょうが にんにく 長ねぎ 玉ねぎ	酒 しお こしょう しょうゆ			
		こまつなチャーハン		けいらん やきふた					米 麦 米サラダ油 ごま ごま油	こまつな しょうが にんにく 長ねぎ 玉ねぎ	酒 しお こしょう しょうゆ
		ワンタンスープ		とり肉					ワンタン ごま油	にんじん もやし キャベツ 長ねぎ しょうが にんにく	しお こしょう しょうゆ ラー油
		すいか					すいか				

7月の給食を紹介します！

7月1日(火)
暑さに負けるな！沖縄の郷土料理
くあじゅーしーは沖縄の混ぜご飯。もずく汁は沖縄で日常的に食べられているもずくを使った汁ものです。

7月2日(水)
旅する給食～ハワイ～
ハワイでフリフリは「回す」、ロミロミは「もむ」、ロングライスは「春雨」のことです。さて、どんな給食が出てくるでしょう？

7月7日(月)
七夕献立
そうめんを天の川に見立てて、星形の麩をちりばめたそうめん汁です。

※左側の献立名から右側に読んでいくと、料理ごとに使用されている材料がわかります。
 ※食材の入荷状況や社会情勢等により、急な献立変更や一部食材の変更が生じる場合があります。ご了承ください。
 ※7月10日(木)からの献立は裏面にあります。ご覧ください。
 ※毎日の給食袋に、ランチクロスとマスクのご用意をお願いします。





日 曜	もりつけず	こんだてめい	I補給 -		おもにからだをつくるしよくひん (ぎゅうにゅう・肉・さかな・まめ・かいそうなど)	おもにちからやねつになるしよくひん (米・パン・めん・さとう・あぶらなど)	おもにからだのちようしをととのえるしよくひん (やさい・くだもの・きのこなど)	ちようみりょうなど
			たんぱく質	kcal				
10 木		牛乳	561	kcal	牛乳			
		とりそぼろ丼			とり肉 だいす けいらん	米 麦 米サラダ油 さとう	しょうが にんじん いんげんまめ	酒 しょうゆ みりん
		ごまつなともやしのごまみそ和え			みそ	ごま油 さとう ごま	ごまつな もやし	しょうゆ
11 金		牛乳	660	kcal	牛乳			
		麦ごはん				米 麦		
		さけのしおやき			さけ			しょうゆ しおこうじ
		てっかなす			ふた肉 みそ	米サラダ油 さとう	なす ピーマン	酒 しょうゆ
14 月		牛乳	541	kcal	牛乳			
		えだまめとわかめのごはん			わかめごはんのもと	米 麦 ごま	えだまめ	
		かんこく風肉じゃが			ふた肉	こんにやく じゃがいも さとう ごま 米サラダ油	にんじん 玉ねぎ	酒 みりん しょうゆ コチュジャン
15 火		牛乳	577	kcal	牛乳			
		てりやきチキンスパゲティ			とり肉	スパゲティ はくりきこ でんぷん なたねサラダ油 オリーブ油	しょうが にんにく ごぼう 玉ねぎ ごまつな	しお しょうゆ 酒 白ワイン とうがらし こしょう
		やさいサラダ				米サラダ油	キャベツ きゅうり にんじん 玉ねぎ	こくもつす しお こしょう
		ピーチゼリー				ゼリー		
16 水		セレクト	(平均) 620	kcal	コーヒーミルク			
		りんごジュース					りんごジュース	
		みかんジュース					みかんジュース	
ふた肉	(平均) 21.9g	ふた肉	米 麦 米サラダ油 はくりきこ	しょうが にんにく 玉ねぎ にんじん かぼちゃ なす ピーマン	しお こしょう しょうゆ オールスパイス 赤ワイン ウスターソース ケチャップ カレーこ			
ちりめんじゃこ		米サラダ油 さとう	きゅうり にんじん 大根 しょうが	こくもつす しお しょうゆ				
※食材の入荷状況や社会情勢等により、急な献立変更や一部食材の変更が生じる場合があります。ご了承ください。						今月の栄養価平均	エネルギー 601 kcal	たんぱくしつ 24.9g
						文科省栄養基準量	エネルギー 650kcal	たんぱくしつ 21.1~32.5g

給食だより 第2号

暑い日が多くなり、季節はすっかり夏です。

気温も湿度も高くなり、じめじめとした暑い季節がやってきました。この時期には、熱中症や夏ばてが心配になります。熱中症や夏ばてを予防するためには、こまめに水分をとることと、毎日、三回の食事をしっかりとることが大切です。毎日、朝ごはんをしっかりと食べましょう。

《保護者の方へ》

- ★1学期の給食は、7月16日(水)が最終日になります。
- ★2学期の給食は、9月3日(水)から始まります。
- ★7月の給食食材費の引き落としはありません。次回の引き落としは9月5日(金)です。よろしくお願いたします。



暑さに負けない 夏休みのすべし方

<p>朝食をとろう</p> <p>朝食は1日の元気の源です。しっかり食べましょう。</p>	<p>早寝や早起きをしよう</p> <p>夏休みも生活リズムが乱れないように早寝や早起きをしましょう。</p>	<p>冷たいものとりすぎに気をつけよう</p> <p>冷たいものばかりとると胃腸が弱って食欲が低下してしまいます。</p>	<p>栄養バランスのよい食事をとろう</p> <p>主食、主菜、副菜、汁物をそろえてバランスよく食べましょう。</p>
---	---	---	---

朝ごはんは大切なエネルギー源

朝ごはんは、とても大切なものです。わたしたちは寝ている間もエネルギーを使っているのので、朝起きた時は、エネルギーが少なくなっています。朝ごはんを食べることで、脳と体を元気にさせて体温が上がり、午前中に勉強したり活動したりするエネルギーを補給することができます。朝ごはんを食べるためには、早起きをして時間にゆとりをもつことが大切です。

新座市イメージキャラクター「ソウキリン」