耐立予定表

(都合により、献立内容を変更する場合があります。ご了承ください。

◆今月の地場産物

しいたけ 玉ねぎ じゃがいも

五泉市立川東中学校

	8	献立					主な材料			
連絡				からだをつくる		体の調子を整える		エネルギーになる		エネルギー
	曜			1群	2群	3群	4群	5群	6群	たん くしつ
				魚・肉・卵 豆・豆製品	乳・乳製品 小魚・海藻	緑黄色野菜	その他の野菜 果物	穀類・いも類 砂糖	油脂	
		主食	ご飯					*		811 kd
		主菜	豚肉の生姜炒め	豚肉		にんじん ピーマン	しょうが にんにく 玉ねぎ		油	37.9 g
	1 金	副菜	高野豆腐のみそ汁	高野豆腐 油揚げ みそ		にんじん こまつな	だいこん ねぎ しめじ			1
	212	副菜	シャキシャキポテトサラダ				きゅうり	じゃがいも さとう	アーモンド 油	
		飲み物	牛乳		牛乳				и	1
			麦ご飯					米 大麦		811 k
			豚キムチ丼の具	豚肉 みそ		にんじん にら	にんにく しょうが たけの	砂糖 でん粉	油 ごま油	38.9 8
	4		たこボールスープ	たこ たら 豆腐		小松菜 にんじん	こ 白菜キムチ 玉ねぎ ねぎ もやし しめじ	砂糖 でん粉	油	1 30.0 3
	月		ひじきと大豆のチーズサラダ	大豆	ひじき	にんじん	キャベツ	砂糖	油	-
		-			チーズ 牛乳	プロッコリー				-
			牛乳					米		0.40
			ご飯	さば			しょうが	でん粉	ごま油	848 k
	5		さばのごま揚げ	豆腐 たまご みそ		にんじん にら	ねぎ	じゃがいも	C& /III	34.4 (
)火		にら玉汁					0.000		4
			磯か和え	ツナ	のり	にんじん ほうれん草	もやし			_
			牛乳		牛乳					
			米粉ナン					米粉ナン		865 H
	_	主食副菜	ひき肉と大豆のカレー	豚肉 大豆		にんじん トマト	にんにく しょうが 玉ねぎ パパイヤ りんご	カレールウ	油	37.0
	6 水		あまなつサラダ				夏みかん きゅうり キャベツ	砂糖	アーモンド 油	
	N	飲み物	牛乳		牛乳				765	
			ゆでとうもろこし				とうもろこし			
湯	W		ゆかりごはん				しそ	米		808
77			星のハンバーグ	豚肉 鶏肉		トマト	玉ねぎ にんにく しょうが	砂糖 でん粉		30.6
- 1	7木		七夕そうめん汁	鶏肉 かまぼこ		にんじん オクラ	ねぎ えのき	そうめん		- 30.0
う 大			*	豆腐	チーズ	にんじん	キャベツ	砂糖	オリーブ油	-
ξ			キラキラチーズサラダナ		牛乳	ブロッコリー				-
Ζ			牛乳		寒天		ぶどう果汁 レモン果汁	砂糖 水あめ	油	_
			七夕ゼリー		~/		みかん果汁	米	/ш	-
			ご飯	40	チーズ				2rh	837
	0		チーズオムレツ	· ·				でん粉砂糖	油	31.7
	8金	副菜	あさりの豆乳スープ	あさり ウィンナー 大豆 豆乳		水菜	玉ねぎ セロリ	じゃがいも でん粉	オリーブ油	
		副菜	ラタトゥイユ	ベーコン 大豆		赤ピーマン トマト	なす ズッキーニ 玉ねぎ しめじ 黄ピーマン		オリーブ油	
		飲み物	牛乳		牛乳					
		主食	ご飯					米		836
			鶏そぼろ丼の具	鶏肉 大豆 卵		にんじん	しょうが 玉ねぎ 枝豆	砂糖	油	38.4
	11		· ·	かまぼこ とうふ		にんじん	ごぼう しめじ こんにゃく	じゃがいも	ごま	1
	月		かぶの甘酢和え	みそ		にんじん	かぶ きゅうり	砂糖		
			牛乳		牛乳					1
-			ご飯					米		849
				-			枝豆	じゃがいも 砂糖	油	-
	12 火		枝豆コロッケ	豚肉 厚揚げ みそ			ごぼう 大根 にんじん	パン粉 でん粉 小さつまいも	-	22.2
			さつま汁	大豆 ちくわ	昆布	にんじん	こんにゃく ねぎ こんにゃく	砂糖		4
			切昆布煮	VA 0/17	ヨーグルト	10070	C/01C 6 \	u2 47G		4
			飲むヨーグルト		אועל ב			N/W\ ii = w\		1
	13 水		米粉めん					米粉・小麦粉・でん粉・		902
		主菜副菜	ミートソース	豚肉 大豆	チーズ	トマト にんじん ほうれん草	しいたけ	ハヤシルウ 砂糖	オリーブ油	35.0
		副菜	ヨーグルト和え		ヨーグルト		パイン もも バナナ みかん 干しぶどう			
		飲み物	牛乳		牛乳					
			_11=					*		814
			あじの塩焼き	あじ	4					37.0
	14		オクラと豚バラのピリ辛スープ	豚肉 厚揚げ		オクラ にんじん	玉ねぎ もやし ねぎ		ごま油 ごま	
	木		プロッコリーサラダ	1	ひじき	小松菜 ブロッコリー にんじん	キャベツ とうもろこし	砂糖	オリーブ油	\dashv
				<u> </u>	牛乳	にんじん			 	4
		駅み物	牛乳							

			米 みそ しいたけ	玉ねぎ	じゃかいも	5		血牙	化工工印象	引出之的	
				主な材料							
	日 • 曜		献立	からだをつくる		体の調子を整える		エネルギーになる		エネルギー	
連絡				1群	2群	3群	4群	5群	6群	たんぱ しつ	
				魚·肉·卵 豆·豆製品	乳・乳製品 小魚・海藻	緑黄色野菜	その他の野菜果物	穀類・いも類 砂糖	油脂		
		主食	枝豆梅ごはん				梅枝豆	*		794 kca	
	15	主菜	コーンフライ				とうもろこし	小麦粉 パン粉	油	30.7 g	
		副菜	夏野菜汁	豚肉 厚揚げ みそ		かぼちゃ さやいんげん	玉ねぎ なす えのきたけ				
	金	-	バンバンジーサラダ	鶏肉 みそ		にんじん	きゅうり もやし 切干大根 しょうが	砂糖	ごま		
		飲み物	牛乳		牛乳		0 4 3%				
	18月			▲ 海の日							
		主食	ご飯	1	1			*		797 kca	
食		-	豚肉と大豆の揚げ煮	豚肉 大豆		にんじん さやいんげん	しょうが にんにく	米粉 でん粉 砂糖	油	31.6 g	
育の日	19	-	もずくのスープ	豆腐 かまぼこ	もずく	こんじん	こんにゃく たけのこ えのきたけ ねぎ				
	火		きゅうりとキャベツのピリ辛漬け				きゅうり キャベツ	砂糖	ごま ごま油		
_		-	牛乳		牛乳					1	
			ひじきごはん	鶏肉油揚げ	ひじき	にんじん	ごぼう	米 砂糖		760 kca	
			えびしゅうまい	えび たらすり身			玉ねぎ	でん粉 小麦粉 砂	油	32.1 g	
	20	副菜	じゃがいもと厚揚げのみそ汁	厚揚げ みそ			大根 えのきたけ ねぎ	じゃがいも		1	
	水	副菜	おかか和え	かつおぶし		にんじん ほうれん草	キャベツ もやし	砂糖			
		飲み物	牛乳		牛乳	は 力 170早					
	21 木	主食	4					*		801 kca	
		主菜	さばの照焼きカレー味	さば						37.2 g	
		副菜	夏ののっぺい汁	ちくわ 鶏肉 厚揚げ		にんじん さやいんげん	こんにゃく きゅうり ごぼう しいたけ	じゃがいも でん粉			
		副菜		さつま揚げ	茎わかめ	にんじん	ごぼう こんにゃく	砂糖	ごま ごま油油	1	
		飲み物	牛乳		牛乳				ЛШ		
			いり粉菜飯	しらす かつおぶし	,			*	ごま 砂糖	780 kca	
		主菜	鶏肉のから揚げレモン和え	鶏肉			しょうが にんにく レモン果汁	米粉 砂糖	油	32.3 g	
		副菜	野菜スープ	ベーコン		かぼちゃ にんじん チンゲンサイ	玉ねぎ キャベツ			1	
		副菜	豆まめサラダ	大豆 ハム		にんじん	枝豆 キャベツ	砂糖		1	
		飲み物	牛乳		牛乳					1	
			セレクトアイス (ソーダ)				リンゴ果汁 ライム果汁	砂糖		1	
		その他	セレクトアイス(ぶどう) 🦽				ブドウ果汁 リンゴ果汁 パイナップル果汁	砂糖		1	
			セレクトアイス (バニラ)	卵黄 脱脂粉乳 パター			, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	練乳 砂糖 水あめ	バター	1	
8	/23)	火 火			<mark>3⊟~8/2</mark>	2まで 夏休る 給食なし	ਮ ੇ				
			麦ご飯	<u> </u>				米 大麦		868 kca	
	24 水		夏野菜カレー	豚肉 大豆		にんじん トマト	玉ねぎ なす 枝豆 にんにく しょうが	じゃがいも	油	32.3 g	
		副菜	ツナサラダ	ツナ		かぼちゃ にんじん	キャベツ きゅうり	カレールウ 砂糖	オリーブ油		
			牛乳		牛乳		*			1	
		2,57,70	1 30	+	+	+	パイナップル	机特	+	1	

★夏の誘惑!冷たくて甘いおやつのとりすぎに注意!

その他 フローズンパイン



暑い夏の到来です。気温が上昇すると、食欲が落ちやすくなり、食生活が乱れがちになりますので、注意 しましょう。特に、冷たいものを食べすぎて、胃腸が冷えてしまい消化活動がうまくいかないこともあ ります。夜更かしをしながら冷たいものばかり飲んだり食べたりは要注意です。食欲がないからと朝食を抜 いたりすると一層、体調不良のもとになります。暑い夏ですが、しっかり朝食を食べて元気に活動しましょ

暑い夏こそ、栄養バランスの良い食事でしっかり体力をつけて、夏を乗り切りましょう!!



