

7月給食だより





2025年

雲南市加茂給食センター

金曜日



1 ー むぎごはん 生乳.

火曜日

ネバネバ肉みそごはんの具 オだまめ 枝豆サラダ 油揚げとえのきのみそ汁

エネルギー (kcal) 516 | 小 643 | 中 825

2 ____ がぎごはん 生乳. さわらのごまだれかけ ちりめん入りおひたし じゃがいものみそ汁

水曜日

3 とりにく 鶏肉のカレーマヨ焼き プチッと玄米サラダ コンソメス一プ

木曜日

4 ししゃもの香り揚げ ごまあえ キムチ汁

たなばたこんだ 七**夕献立**

わかめごはん 牛乳 ^{ほしかた} 星形ハンバーグのトマトソース ひじきのマリネ たなばた じる 七夕すまし汁 たなはた 七夕ゼリー

ネルギー (kcal)

月曜日

パン 牛乳 ポークウインナー 一食ケチャップソース コールスローサラダ カレースパイスコーン<u>スープ</u>

472 小 634 中

9

むぎごはん 牛乳 豚肉と厚揚げのスタミナ炒め ままな 青菜とコーンの和え物 とうふのすまし汁。 れいとう **冷凍みかん** エネルギー (kcal) カ 512 小 634 中

エネルギー (kcal) 522 | 小 640 | 中 847

10 チャンポン麺 ぎゅうにゅう **生**到

エネルギー (kcal) 幼 515 小 644 中 874

より はっぱっ しょっ ちゅっ 米粉焼売(幼・小2 中3) はるさめサラダ

488 小 614 中 11 です☆まいもんの日

むぎごはん 牛乳. あじの甘酢ソースかけ まりほだいこん 切干大根のごまあえ 夏のカラフルみそ汁

528 小 635 中 14

ぎゅうにゅう **ビビンバ 生乳**. むぎごはん 肉みそ、ナムル

ワカメスープ

8

15 むぎごはん 牛乳 4 ひじきの納豆あえ かぼちゃのみそ汁

エネルギー (kcal) 54 | 小<u>605 | 中</u>

16

むぎごはん 牛乳 とり肉の香味やき まりぼだいこん 切干大根ののりマヨあえが ぶたじる 豚汁

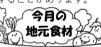
エネルギー (kcal) 35 小 660 中

エネルギー (kcal) 467 小 626 中 17

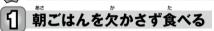
夏野菜カレーライス ぎゅうにゅう **牛乳**

お光とポテトのササミフライ こんにゃくサラタ

※都合により、献立の一部を変 更することがあります。



こめ、ぎゅうにゅう、 きゃべつ、かぼちゃ こまつな、たまねぎ にんにく、じゃがいも きゅうり、トマト、ねぎ たまご、なす、アスパラ



・ 夜ふかししたりせず、早寝早起きを心がけ、 動さ 朝ごはんを毎日食べましょう。

エネルギー (kcal) 95 小 617 中 832 幼





こまめに水分補給をする

- *コップ1 杯程度を、のどが渇いたと感じる前に飲みましょう。
- 水分補給には、水や麦茶など、甘くないもの、 カフェインを含まないものにしましょう。





(4) おやつのとり方に気をつける

- おやつを食べるときは、時間を決めて食べましょう。
- しょくじひと かんが ふそく えいよう おぎなた もの おやつは食事の一つと考え、不足しがちな栄養を補う食べ物がおすすめです



・給食がない日はカルシウムが不足しやすくなります。 たよくじ 食事やおやつに意識して取り入れましょう。

「カルシウム」を意識してとる





今月の給食目標 暑さに負けない食事をしよう

なつほんばん あつ いよいよ夏本番!暑い日が続いていますね。

エネルギー (kcal)

食べましょう。

雲南☆まいもんの日

ゑ゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゙゚ 暑くても食べやすいように、旬のアジにさっぱりとした (首酢ソースをかけた「アジの甘酢ソースかけ」が登場します。 また、「夏のカラフルみそ汁」には、生産者さんが作られた

新鮮な夏野菜をたくさん取り入れますよ。

しっかり食べて、暑さに負けない強い体を

つくりましょう!



夏野菜:

簡単給食レシピ ~夏休みに作ってみませんか?~

「ビビンバ(4人分)」

【肉みそ材料】

- ・豚ミンチ・・・200g
- ・おろししょうが…少し ・ごま油 ・・・少し
- ◆さとう ・・・小さじ.1
- ・おろしにんにく…少し ◆濃口しょうゆ・・・小さじ2
 - ◆みそ ・・・大さじ1
 - ◆みりん・・・大さじ1

【作り方】

①フライパンにごま油、にんにく、しょうがを入れて 加熱する。

②豚ミンチを入れて炒める。

③調味料◆を加える。

【ナムル材料】

- ・もやし・・・1袋
- ・きゅうり・・・1本
- ・にんじん・・・1/4本
- ◆塩 ・・・少し
- ◆薄口醤油・・・小さじ2
- ◆ごま油

【作り方】 ①きゅうりと人参は千切

りにする。 ②野菜を茹でて、◆で和

日	※牛乳は毎食つきます 献立	赤 (血や肉となるもの)		黄 (力や体温となるもの)		雲南市加茂学校給食センター 緑 (体の調子を整えるもの)	
	1.07 (, , ,	,	穀類・いも類・砂糖		緑黄色野菜	そのほかの野菜・果物
1	むぎごはん			米 麦			
火)	ネバネバ肉みそごはんの具	豚肉 みそ トウバンジャン		三温糖	油	カラーピーマン	にんにく 玉ねぎ オクラ
	 枝豆サラダ	ツナフレーク	芽ひじき	三温糖	オリーブ油		えだまめ きゅうり キャベツ
	 油揚げとえのきのみそ汁	油揚げ 豆腐 みそ	 			 人参 ねぎ	えのきたけ 玉ねぎ
2	むぎごはん		,	米 麦		10.0	
_	さわらのごまだれかけ	+ + > 7.7		片栗粉 三温糖	油ごま		
		さわら みそ	h 11 1/ / 12 -	万 未初 二 二 加 相	川 こま	(= > 1, / ++ 1 A	1
	ちりめん入りおひたし		ちりめんじゃこ			ほうれん草 人参	キャベツ
	じゃがいものみそ汁	豆腐みそ	わかめ 煮干しだし			人参	玉ねぎ
	むぎごはん			米 麦			
(木)	鶏肉のカレーマヨ焼き	鶏肉		カレー粉	ノンエッグマヨネーズ		
	プチッと玄米サラダ	チキンハム 大豆		ぷちっともち玄米 三温糖	ごま 油	アスパラ	コーン キャベツ きゅうり
	コンソメスープ	カットベーコン コンソメ		じゃがいも		人参 パセリ	玉ねぎ しめじ
4	むぎごはん			米 麦			
(金)	ししゃもの香り揚げ	ししゃも	青のり	カレー粉 片栗粉	油		
					ごま	ほうれん草 人参	キャベツ
	キムチ汁	豚肉 油揚げ 豆腐 みそ		じゃがいも	油ごま	人参ねぎ	玉ねぎ ごぼう こんにゃく 白菜キムチ
7	わかめごはん	nore a massary man -y c		米麦	д С 6	7(9 100	
•	星形ハンパーグのトマトソース	FM星型ハンバーグ		トマトケチャップ 三温糖 中濃ソースAF 片栗粉	ith.	トマト	エゎギ
(月)					油		玉ねぎ
	ひじきのマリネ	ツナフレーク	芽ひじき 星形チーズ		油	ブロッコリー	キャベツ
	七夕すまし汁	豆腐 なると だしかつお		ビーフン		人参ねぎ	玉ねぎ オクラ
	七夕ゼリー			七夕ゼリー			
8	パン			コッペパン			
(火)	ポークウインナー	ポークウインナー					
	一食ケチャップソース			一食ケチャップソース8g			
	コールスローサラダ	ツナフレーク		三温糖	ノンエッグマヨネーズ	アスパラ	キャベツ きゅうり
	カレースパイスコーンスープ	鶏肉 コンソメ		じゃがいも カレー粉		人参	コーン 玉ねぎ しょうが にんにく
a	むぎごはん			米麦			
	豚肉と厚揚げのスタミナ炒め	豚肉 生揚げ みそ		三温糖	<u></u> 油 ごま油	ピーマン	しょうが にんにく なす 玉ねぎ
(-3-/				三温糖	ごま油		
	青菜とコーンの和え物	チキンささみ	h	二油槽	こま油	ほうれん草	キャベツ コーン
	とうふのすまし汁	豆腐 だしかつお	だしこんぶ			人参ねぎ	玉ねぎ しめじ
	冷凍みかん						冷凍みかん
10	中華麺			中華麺			
(木)	チャンポン麺の汁	豚肉 かまぼこ 豆乳 チキンスープ		オイスターソース(カキエキス) 清湯スープ 片栗粉	ごま油	人参 チンゲン菜	しょうが キャベツ きくらげ もやし コー
	米粉焼売	スクールランチ 米粉焼売					
	はるさめサラダ			はるさめ 三温糖	ごま油	人参	キャベツ きゅうり
11	むぎごはん			米 麦			
	 あじの甘酢ソースかけ	あじ トウバンジャン		片栗粉 三温糖	油	カラーピーマン	にんにく
	 切干大根のごまあえ	チキンささみ		三温糖	ごま	ほうれん草 人参	切干大根 キャベツ
	夏のカラフルみそ汁	たまご 豆腐 みそ	煮干しだし	— /M //H			玉ねぎ
1 1	むぎごはん	1. C. O. C. M. W. C.	m 0/0	米 麦			10 C
			1		24		T. ##
(月)	ビビンバの具(肉みそ)	豚肉 おから みそ トウバンジャン		三温糖	油		干し椎茸 にんにく しょうが
	ビビンバの具(ナムル)		1		ごま油	ほうれん草 人参	もやし
	ワカメスープ	鶏肉 豆腐 チキンスープ	わかめ	じゃがいも 中華スープ	油	人参	玉ねぎ
	むぎごはん			米 麦			
(火)	アジフライ	アジフライ			油		
	ひじきの納豆あえ	納豆 かつおぶし みそ	芽ひじき	三温糖		ほうれん草 人参	キャベツ
	かぼちゃのみそ汁		わかめ 煮干しだし			かぼちゃ 人参 ねぎ	玉ねぎ
16	むぎごはん			米麦			
	とり肉の香味やき	1 鶏肉			ごま油 ごま		にんにく とうがらし
/			もみのり			ほうわん 苔 人名	
	切干大根ののりマヨあえ	糸かまぼこ 		10		ほうれん草 人参	切干大根 キャベツ
	豚汁	豚肉 豆腐 みそ	煮干しだし	じゃがいも	油	人参ねぎ	玉ねぎ えのきたけ こんにゃく
	むぎごはん		1	米 麦			
(木)	夏野菜カレー	豚肉		ウスターソースAF カレールゥ	油	かぼちゃ ピーマン 人参	玉ねぎ なす にんにく アップルソース
	お米とポテトのササミフライ	お米とポテトのササミカツ			油		
	こんにゃくサラダ	糸かまぼこ	わかめ		ノンオイル青じそドレッシング	小松菜 人参	キャベツ こんにゃく