

		2024年7月			MA J		
В	曜	昼食献立名	3時おやつ	材料(昼食と午後おやつ)			
Н	唯			熱と力になるもの	血や肉や骨になるもの		
1	月	カレーライス 甘酢キャベツ フルーツ	牛乳 レーズン せんべい	米、じゃがいも、砂 糖、油、せんべい	牛乳、牛肉	フルーツ、たまねぎ、にんじん、 ピーマン、キャベツ、ブロッコ リー、しめじ、レーズン	
2	火	ご飯 元気汁 豆腐ちゃんぷるー フルーツ	牛乳 蒸しかぼちゃ	米、じゃがいも、油	牛乳、豆腐、豚肉、み そ、しらす、油揚げ	フルーツ、にんじん、キャベツ、だいこん、もやし、 にら、 しめじ、 はくさい、 ねぎ、 かぼちゃ	
3	水	マーボー井 わかめスープ ニラもやし炒め フルーツ	牛乳 大学芋	米、砂糖、油、ごま 油、ごま、さつまいも	牛乳、豆腐、豚ひき 肉、豚肉、みそ	フルーツ、にんじん、もやし、たま ねぎ、にら、なす、いんげん、わ かめ、にんにく、しょうが	
4	木	青菜ご飯 フルーツ 納豆汁 肉豆腐 小松菜とツナのごま和え	牛乳 フライドポテト	米、砂糖、ごま、じゃ がいも	牛乳、豆腐、豚ひき肉、納豆、みそ、ツナ缶、油揚げ	フルーツ、こまつな、たまねぎ、ね ぎ、にんじん、えのきたけ、しょう が	
5	金	冷やしそうめん 温野菜 フルーツ	牛乳 フルーツポンチ	そうめん、ごま、油	牛乳、鶏ささみ	フルーツ、トマト、きゅうり、にんじん、オクラ、ねぎ、ほうれんそう、フ ルーツ缶、炭酸飲料	
6	土	みそ煮込みうどん フルーツ	牛乳フルーツョーグルト	うどん、砂糖	牛乳、鶏もも肉、ヨー グルト、みそ、油揚げ	フルーツ、はくさい、こまつな、に んじん、だいこん、たまねぎ、ねぎ	
8	月	ちりめん青菜ご飯 ポトフ フルーツ	牛乳ホットケーキ	米、じゃがいも、ホット ケーキ粉、マーガリン	牛乳、豚肉、ウイン ナー、しらす	フルーツ、たまねぎ、だいこん、 キャベツ、こまつな、にんじん、ブ ロッコリー、セロリ	
9	火	カレーうどん フルーツ	牛乳 昆布おにぎり	うどん、米、油	牛乳、豚肉	フルーツ、たまねぎ、ねぎ、にん じん、グリンビース、塩こんぶ、の り	
10	水	ご飯 フルーツ スープ 煮込みハンバーグ 野菜サラダ	牛乳ジャムサンド	米、パン、油	牛乳、牛ひき肉、豚 ひき肉、豆腐	フルーツ、玉ねぎ、キャベツ、に んじん、きゅうり、いちごジャム、ト マト、ブロッコリー、ねぎ	
11	木	中華井 はるさめスープ きゅうりとわかめの酢の物 フルーツ	牛乳 豆腐お好み焼き	米、はるさめ、ごま 油、片栗粉、砂糖、米 粉	牛乳、豚肉、豆腐、卵	フルーツ、はくさい、きゅうり、だい こん、わかめ、 ねぎ、 にんじん、 た まねぎ、 しいたけ、 黒きくらげ、 しょうが、 にんにく、 キャベツ	
12	金	青菜ごはん フルーツ 豆腐のみそ汁 肉じゃが 切干大根のサラダ	牛乳 チュモッパ チーズ	米、じゃがいも、ごま 油	牛乳、豚肉、ツナ缶、 チーズ、豆腐	フルーツ、たまねぎ、なす、しらたき、にんじん、もやし、きゅうり、切り干しだいこん、さやいんげん、 わかめ、さやえんどう、のり、たくあん	
13	土	やきめし きのこスープ 温野菜 フルーツ	牛乳フルーツョーグルト	米、油	牛乳、豚肉、ヨーグル ト	フルーツ、ねぎ、にんじん、ピーマン、たまねぎ、ブロッコリー、トマト、しめじ	
15	月	海の日					
16	火	カレーライス 甘酢キャベツ フルーツ	牛乳 レーズン せんべい	米、じゃがいも、砂 糖、せんべい	牛乳、牛ひき肉、豚 ひき肉	フルーツ、たまねぎ、にんじん、 ピーマン、キャベツ、ブロッコ リー、しめじ、レーズン	
17	水	ご飯 温野菜 豆腐みそ汁 フルーツ 白身魚フライ ほうれん草のごま和え	牛乳きなころパン	米、じゃがいも、ごま、 パン、油、砂糖	牛乳、白身魚、豆腐、 みそ、油揚げ、きなこ	フルーツ、ほうれんそう、ブロッコ リー、トマト、ねぎ	
18	木	三色そぼろ井 みそ汁 かぼちゃ煮	牛乳 梅かつお おにぎり チーズ	米、油、ごま油	牛乳、鶏ひき肉、み そ、豆腐、油揚げ、か つお節、チーズ	フルーツ、だいこん、かぼちゃ、 ほうれんそう、にんじん、キャベ ツ、わかめ、しょうが、ねぎ、梅干し	

1	В	曜		3時おやつ	材料(昼食と午後おやつ)		
7	Н	唯		2.44なん。う	熱と力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの
	19	金	ご飯 フルーツ みそ汁 豚肉のしょうが焼き 野菜炒め	牛乳 フルーツゼリー	米、油	牛乳、豚肉、みそ、豆 腐	フルーツ、なす、チンゲンサイ、 キャベツ、たまねぎ、にんじん、 コーン缶、しいたけ、しょうが、フ ルーツジュース
9	20	土	野菜あんかけご飯 わかめスープ フルーツ	牛乳 フルーツヨーグルト	米、片栗粉、砂糖、ごま油	牛乳、豚肉、ヨーグルト、みそ、油揚げ	フルーツ、はくさい、たまねぎ、に んじん、ピーマン、わかめ
	22	月	<u>ハヤシライス</u> 野菜サラダ フルーツ	牛乳 ツナサンド	米、パン、じゃがい も、オリーブ油	牛乳、牛肉、ツナ缶	フルーツ、ブロッコリー、トマト、マッシュルーム、にんじん、しょうが、たまねぎ、キャベツ、キュウリ
2	23	火	ミートスパゲティー 温野菜 フルーツ	牛乳 五平餅	米、スパゲティー、 じゃがいも、油、砂糖		フルーツ、たまねぎ、なす、トマト、トマトピューレ、にんじん、ブロッコリー
7	24	水	青菜ご飯 ブロッコリー 煮魚 フルーツ 豚汁 トマト	牛乳 フライド小魚 レーズン	米、じゃがいも、ごま 油、さつまいも	牛乳、かれい、豚肉、 みそ、油揚げ、豆腐、 いわし	フルーツ、トマト、たまねぎ、にんじん、ごぼう、こんにゃく、ピーマン、ねぎ、こまつな、干しぶどう
*U.	25	木	タコライス ブロッコリーのスープ たまなーちゃんぷるー フルーツ	牛乳 豆腐お好み焼き	米、パン、じゃがい も、片栗粉、米粉	牛乳、豆腐、豚ひき 肉、豚肉、チーズ、か つお節、卵	フルーツ、ブロッコリー、たまねぎ、トマト、キャベツ、レタス、しめじ、ねぎ、にんにく、しょうが
,	26	金		牛乳 ポップコーン	米、油、さつまいも、 片栗粉、砂糖	牛乳、鶏むね肉、み そ、油揚げ	フルーツ、たまねぎ、だいこん、 ブロッコリー、キャベツ、にんじ ん、わかめ、にんにく、しょうが、と うもろこし
	27	土	ラーメン フルーツ	牛乳 鮭おにぎり チーズ	中華麺、米、油、ごま油	牛乳、豚肉、鮭、チー ズ	フルーツ、キャベツ、玉ねぎ、こま つな、はくさい、しめじ、ねぎ
Ì	29	月	ビビンバ わかめスープ 温野菜 フルーツ	牛乳 大学芋	米、油、ごま、ごま 油、さつまいも、砂糖	牛乳、豚ひき肉、鶏 ひき肉、豆腐	フルーツ、キャベツ、トマト、ブロッ コリー、もやし、ほうれんそう、 にん じん、 わかめ、 ねぎ、 しょうが、 に んにく
`	30	火	ご飯 クリームシチュー 温野菜 フルーツ	牛乳 スティックトースト	米、パン、マーガリ ン、じゃがいも、砂糖	牛乳、鶏もも肉	フルーツ、たまねぎ、ブロッコ リー、 にんじん、 コーン缶、トマト、 かぼちゃ、 はくさい
	31	-tk	鮭卵ごはん 野菜みそ汁 かぼちゃ煮 フルーツ	牛乳 フルーツゼリー	米、油、砂糖	牛乳、鮭、卵、みそ、 油揚げ	フルーツ、かぼちゃ、はくさい、だいこん、ブロッコリー、トマト、にんじん、 ねぎ、わかめ、フルーツジュース、寒天
7							•

給食室より

遅すぎる梅雨がやってきて、ジメジメと蒸し暑い日が続いています。 食欲も落ちがちになりますが、熱さ対策をしっかりと、体力が落ちないように気をつけましょう。 また、食中毒にも圧別

食中毒予防の三原則

①つけない(持ち込まない)手洗い消毒、器具を清潔に②増やさない 低温保存、調理後は時間を置かずに、すぐ食べる

③やっつける 十分に火を通す を基本にして、元気に夏を乗り切りましょう。

