#### 令和6年度



# 7月 きゅうしょくこんだてよていひょう

梅雨明けの蒸し暑さが続きますね。なんとなく体がだるく、食欲も落ちてくる時期です。そんなときこそバランスのよい食事と水浴をしっかりとって、暑さに負けない体を作り光気に過ごしましょう。

#### 7月の給食目標

#### すききらいしないでたべよう

### 東曽野木小学校

		 あかのしょくひん きいろのし			ょくひん	みどりのしょくひん		1	メナー <del>し</del> 、いろいにも	
日(曜)	こんだて	からだをつくる		エネルギーのもと		からだのちょうしをととのえる		ちょうみりょう など	栄養価	
(0年)	えだまめごはん			こめ	ごま		えだまめ	しお	エネルギー	582 kcal
1 日 (月)	たまねぎとたまごのみ そしる	たまご なまあげ みそ				こまつな	たまねぎ	にぼし	たんぱく質	24.3 g
	じゃがいものきんぴら	ぶたにく		じゃがいも さとう	あぶら あげあぶ ら ごま	にんじん さやいん げん	ごぼう つきこんにゃ く	しお しょうゆ みりん ラーゆ	脂質	21.2 g
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう						食塩相当量	2.1 g
2日(火)	ごはん			こめ					エネルギー	611 kcal
	チンゲンサイのスープ	とうふ				チンゲンサイ にん じん	もやし きくらげ ねぎ	がらスープ にぼ し しょうゆ しお こしょう	たんぱく質	28.1 g
	とりにくとだいずの アーモンドがらめ	だいず とりにく		でんぷん さとう	あげあぶら アー モンド ごま		しょうが	しょうゆ さけ		22.1 g
	きゅうりのあまから						きゅうり	しお	食塩相当量	2.0 g
$ldsymbol{ldsymbol{ldsymbol{ldsymbol{eta}}}$	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう							
3 日 (水)	ハヤシライス	ぶたにく	こなチーズ	こめ むぎ じゃが いも	あぶら	にんじん	たまねぎ にんにく マッシュルーム	ケチャップ こ しょう あかワイ ン ソース ハヤ シルウ	, エネルギー	606 kcal
	あまなつサラダ				あぶら		キャベツ きゅうり あまなつ	す しお こ しょう	たんぱく質	19.6 g
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう						脂質 食塩相当量	17.9 g 2.3 g
	ごはん			こめ					エネルギー	528 kcal
	キャベツのみそしる	みそ あぶらあげ					キャベツ えのきたけ	にぼし	たんぱく質	22.0 g
4 日 (木)	にぎすのなんばんづけ		にぎす	でんぷん さとう	あげあぶら ごま あぶら		しょうが ねぎ	しょうゆ す さけ とうがら し	脂質	15.3 g
	だいずのいそに	さつまあげ だいず	ひじき	さとう	あぶら	にんじん さやいん げん	ごぼう	しょうゆ にぼ し	食塩相当量	2.2 g
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう							
	ごはん			こめ					エネルギー	582 kcal
5日(金)	たなばたじる	かまぼこ		そうめん		にんじん オクラ	えのきたけ	にぼし けずりぶ し しょうゆ し お さけ	たんぱく質	19.1 g
	ちくわのいそべあげ	ちくわ	あおさ	こむぎこ でんぷん	あげあぶら				脂質	18.3 g
	アーモンドあえ			さとう	アーモンド	にんじん こまつな		しょうゆ	食塩相当量	2.1 g
	れいとうみかん		NA				みかん			
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう							0.40.1
	ごはん			こめ					エネルギー	619 kcal
8	にくじゃが	ぶたにく		じゃがいも さとう			たまねぎ しらたき	みりん しょう ゆ しお	たんぱく質	24.9 g
日(月)	てっかみそ	だいず みそ		さとう	あげあぶら あぶ ら	にんじん	ごぼう	さけ	脂質	17.5 g
	きゅうりのあまずあえ		わかめ	さとう			みかん きゅうり	す しお しょうゆ	食塩相当量	2.2 g
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう							
	ごはん			こめ					エネルギー	569 kcal
9日(火)	はっぽうさい	ほたて ぶたにく いか うずらたまご		でんぷん	あぶら ごまあぶら	にんじん チンゲン サイ	たけのこ はくさい たまねぎ きくらげ	がらスープ しょうゆ さけ しお こしょう	たんぱく質	27.4 g
	ごまずあえ			さとう	ごま	こまつな	きりぼしだいこん も やし	しょうゆ す	脂質	18.1 g
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう						食塩相当量	1.9 g
10日(水)	ごはん			こめ					エネルギー	513 kcal
	もずくどん	ぶたにく	おきなわもずく	さとう でんぷん	ごまあぶら あぶ ら	にんじん こまつな	しょうが にんにく たまねぎ	しょうゆ みりん しお けずりぶし	たんぱく質	18.4 g
	とやのがた 鳥屋野潟でとれた	・ 〈うしんざい 「空心菜」をあ	5じわいまし	ょう!						
	くうしんさい 空心菜のカレーきんぴら	ぶたにく		さとう	あぶら	くうしんさい にん じん	ごぼう つきこんにゃく	さけ カレーこ しょうゆ	脂質	15.8 g
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう						食塩相当量	2.2 g

	<i>→</i> 1+ /			I-4					<b>ー</b> フッゼ	C40 l1
11 日 (木)	ごはん	レニス ジモーノ		こめ			たす ごぼこ ちせわ		エネルギー	618 kcal
	とんじる	とうふ ぶたにく みそ		じゃがいも		にんじん	なす ごぼう たまね ぎ	にぼし	たんぱく質	26.7 g
	さけチーズフライ	さけ	チーズ	パンこ こむぎこ でんぷん	あぶら あげあぶ ら			しお	脂質	21.0 g
	きりこんぶのにつけ	さつまあげ うちまめ	こんぶ	さとう	あぶら	にんじん	つきこんにゃく	しょうゆ にぼ し	食塩相当量	2.1 g
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう							
	ごはん			こめ					エネルギー	624 kcal
	じゃがいものみそしる	なまあげ みそ		じゃがいも			たまねぎ えのきたけ	にぼし	たんぱく質	25.3 g
12 日 (金)	ししゃもフライ		ししゃも	パンこ こむぎこ	あげあぶら			こしょう	脂質	22.4 g
	はるさめサラダ			はるさめ さとう	あぶら ごまあぶ ら ごま	にんじん	もやし きゅうり	す しお しょ うゆ	食塩相当量	2.1 g
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう							
15 日 (月)	*070*	>>0 <b>*</b>	0707	T	T		**********		070	70
	うめごはん			こめ でんぷん さとう	ごま		うめぼし	こんぶエキスこうぼエキス	エネルギー	637 kcal
16 日	とうふのみそしる	とうふ みそ		じゃがいも			えのきたけ ねぎ	にぼし	たんぱく質	22.8 g
(火)	なすとかぼちゃのそぼ ろあえ	ぶたにく		さとう でんぷん	あげあぶら あぶ ら	かぼちゃ	なす たまねぎ えだ まめ しょうが	しょうゆ みり ん けずりぶし	脂質	21.0 g
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう						食塩相当量	2.2 g
		とうふ ぶたにく		こめ さとう でん	あぶら ごまあぶ		ねぎ にんにく しょ	しょうゆ トウハ	エネルギー	562 kcal
17 日	マーボーどん	だいず みそ はっ ちょうみそ		13%	5	にら	うが しいたけ きく らげ	ンジャン がら スープ さけ か きあぶら	たんぱく質	24.8 g
/ • •	ツナサラダ	ツナ			あぶら		きゅうり もやし	す しょうゆ こしょう しお	脂質	19.9 g
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう						食塩相当量	2.1 g
	ごはん			こめ					エネルギー	553 kcal
_	たまごとレタスのスープ	とうふ たまご		でんぷん	ごまあぶら		ホールコーン きくら げ レタス	がらスープ しょ うゆ しお こ しょう	たんぱく質	24.4 g
日(木)	チンジャオロース	ぶたにく		さとう でんぷん	あぶら	あおピーマン にんじん	にんにく しょうが たまねぎ たけのこ	しょうゆ さけ かきあぶら	脂質	17.6 g
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう						食塩相当量	2.2 g
	ごはん			こめ					エネルギー	656 kcal
19	なつやさいじる	ベーコン なまあげ みそ		じゃがいも		にんじん	なす たまねぎ	にぼし	たんぱく質	26.6 g
$\Box$	さばのみそに	さば みそ		さとう			しょうが		脂質	26.8 g
(金)	ふうみづけ				ごま		キャベツ きゅうり しょうが	しお しょうゆ	食塩相当量	2.5 g
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう							
	むぎごはん			こめ むぎ					エネルギー	665 kcal
22	なつやさいカレー	レバーいりウイン ナー ぶたにく		じゃがいも こめこ こむぎこ	あぶら あげあぶら	にんじん トマト	なす たまねぎ ズッ キーニ にんにく	カレーこ カ レールウ ソー ス	たんぱく質	20.5 g
日 (月)	ひじきサラダ		ひじき		あぶら		キャベツ きゅうり	しょうゆ みりんす しお こしょう	脂質	19.5 g
	ブルーベリーゼリー			さとう みずあめ			ブルーベリー		食塩相当量	2.1 g
	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう							

## 栄養たっぷりの夏野菜をたべよう



夏が旬の野菜といえば、トマト、きゅうり、なす、ピーマン、かぼちゃ、オクラ、えだまめ、とうもろこし、ゴーヤなどたくさんあります。夏の日差しをたっぷり浴びて育った夏野菜はビタミンが豊富ですし、水分補給になります。おいしい夏野菜をたくさん食べて、夏を元気に過ごしましょう。

島屋野潟で作られた夏野菜「空心菜」が、7月の給食に登場します。ビタミンやミネラルが豊富な野菜で、疲労回復にも役立ちます!

