



令和7年度 A献立		Z(中学校)	7月 献江	<b>I予定表</b>	1,30	曽於市学校給食センター
曜日		月	火	_ <b>V</b>	木	金
			②	2 2	3 2	4 2 MILK
こんだて名 (はいぜん図)			⑤ブロッコリー	MILK	MILK	MILK
		「そおgood給食」				
		 を実施します。	④魚のガーリックマヨ焼き	④豚肉とごぼうの炒め物	④スナックゴーヤ	④セダフルーツポンチ
				Extramatory (200)		
			①ミルクパン ③ABCスープ	①麦ごはん ③かいのこ汁	①バターパン ③ツナのトマト	①雑穀ごはん ③夏野菜カレー
- > - 14 - 0 - 0		(C)			ソースペンネ	
エネルギー(kcal) たんぱく質(g)	<u></u>		621 32.3 807 41.7	619 28.0 792 36.0	655 24.3 870 32.1	658 22.0 850 28.2
おもに体をつくる	- I群 たんぱく質	(このマークが <b>眉節です</b> ♪)	③ベーコン ひよこまめ ④しいら	③だいず あぶらあげ みそ ④ぶたにく	③かつお あさり	①だいず ③とりにく しろはなまめ しろいんげんまめ
もとになるもの	2群	(3), , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	<b>②ぎゅうにゅう</b>	②ぎゅうにゅう ③こんぶ	②ぎゅうにゅう	②ぎゅうにゅう
	無機質 3群	曽於市の食材をみなさんにもっと	④こなチーズ ③にんじん こまつな	③かぼちゃ はねぎ	③にんじん きぬさや トマト	④かんてん スキムミルク ③にんじん かぼちゃ トマト えだまめ
おもに体のちょうし をととのえるもの	カロテン 4群	知ってもらいたいという願いから、	④パセリ ⑤ブロッコリー ③たまねぎ キャベツ	④ピーマン ③なす しいたけ こんにゃく しょうが	③たまねぎ にんにく しめじ	④にんじん ③たまねぎ にんにく なす コーン りんご
	ピタミンC 5群	曽於市学校給食センターでは、	④にんにく たまねぎ ①ミルクパン ③マカロニ じゃがいも	④にんにく ごぼう こんにゃく ①こめ むぎ ③じゃがいも	④にがうり ①パターパン ③ペンネ さとう	④パイン おうとう りんご みかん ①こめ むぎ くろまい げんまい あかまい
おもにエネルギー のもとになるもの	炭水化物	曽於市で育てられた米や野菜, 果物など旬の食材を活用した	③あぶら ④ノンエッグマヨネーズ	<ul><li>④さとう</li><li>④ごま あぶら</li></ul>	④でんぷん さとう ③あぶら ④あぶら ごま	もちあわ ④ナタデココ さとう ③あぶら
脂質		************************************		(生)こま めいら		
調味料・そ		食を通してふるさと曽於市の良さを	③鶏がらスープ 醤油 塩 こしょう コンソメ ④白ワイン 塩 こしょう	③かつお節だし みりん 酒 ④醤油 酒	③ケチャップ ウスターソース コンソメ 白ワイン こしょう ④醤油 みりん	③カレー粉 カレールー ケチャップ とんかつ ソース 醤油 こしょう
ぜひご家原	をで!	感じてもらえたら嬉しいです。	卵 果物 種実	魚 乳製品 果物	卵 海藻 果物	海藻 芋 種実
		こんげつ しょくぎい	7月がスタートしました。夏ばて予防には、	「かいのこ汁」とは、粥の子がなまったものです。これはお監のごちそうとしてお供えする粥	にがうりは、正式にはツルレイシと呼ばれ、	みなさんは「旬」という言葉を知っています
		今月のテーマ食材は	五大学を素を意識してとることが大切で す。献立表を参考に、毎日の食事が1群か	す。これはお盆のごちそうとしてお供えする粥の添え物という意味からその名がついたとい	た。 たりまり点では、「ニガゴイ」とも呼ばれます。 たりもり点は、が発覚性、などを対していて	
メモ		「スイカ」と「かぼちゃ」	す。献立表を参考に、毎日の食事が1群か 66群までそろっているか確認してみましょ	われています。大豆を荒挽きにして夏野菜と	す。鹿児島県は、沖縄県・宮崎県について 3位の収穫量をほこります。今日は揚げた	
		です。お楽しみに・	う。	いっしょにみそ汁にしてお盆につくられていた	これの収穫量をはこります。テロは振りた ****。 にがうりを甘辛いタレとからめました。	る时期です。可の良べ物を知り、憤惚的に た 食べるようにしましょう。
				精進料理です。		
		7 ★七夕献立★ ② MILK	8 2 MILK	9 2	10 2 MILK	
		⑤みかん果汁	⑤ヨーグルト		5黒豆きな粉	<b>⑤ジョア</b>
- / + ·-	- A	_ = L&< . Ith <	④チャプチェ	# h 3 F	211-4	SEE S
こんだっ		④五色そぼろご飯の具		④いわしの甘露煮	④やごろうスイカ	④豚肉とゴーヤのスタミナ揚げ
(はいぜん図)						
		055 - N. I.			()コッペパン ③冬瓜のミート	
		①麦ごはん ③煮そうめん汁	①黒糖パン ③酢豚	①キムタクごはん はるきの ③春雨スープ		①そおのごはん ③そおgood
エネルギー(kcal)	小	600 24.3	643 29.9	618 28.6	<b>ソース煮</b> 624 24.2	みそ 614 25.0
たんぱく質(g)	中	821 31.7 ③いとより	834 38.5 ③ぶたにく うずらたまご	792 36.5 ①ぶたにく ③あつあげ とりにく	815 31.7 ③とりにく ぶたにく	845 35.8 ③೬) ನಿ. <i>ಕ್</i> ಕ
おもに体をつくる	たんぱく質	④ぶたにく たまご	④ぎゅうにく	④いわし	⑤きなこ	④ぶたにく
もとになるもの	2群 無機質	②ぎゅうにゅう	②ぎゅうにゅう ⑤ヨーグルト	②ぎゅうにゅう 	②ぎゅうにゅう ③こなチーズ ⑤スキムミルク	②ぎゅうにゅう ③わかめ ⑤ジョア
おもに体のちょうし	3群 カロテン	③にんじん ④にんじん えだまめ	③にんじん こまつな えだまめ ④にんじん ピーマン はねぎ	①ピーマン えだまめ ③にんじん ほうれんそう	③トマト えだまめ	③かぼちゃ はねぎ
をととのえるもの	4群 ピタミンC	③たまねぎ しいたけ えのき おくら ④にんにく しょうが たまねぎ ⑤みかん	③にんにく しょうが たまねぎ たけのこ きくらげ ④にんにく しょうが	①はくさいキムチ つぼづけ ③たまねぎ きくらげ えのき	③にんにく たまねぎ セロリー しめじ とうがん ④スイカ	③なす たまねぎ ④にがうり しょうが ねりうめ
おもにエネルギー	5群 炭水化物	①こめ むぎ ③でんぷん さとう	①こくとうパン ③じゃがいも さとう でんぷん ④はるさめ さとう		①コッペパン ③マカロニ さとう ⑤さとう	①こめ ④でんぷん さとう
のもとになるもの	6群	<b>④</b> さとつ <b>④</b> あぶら	③あぶら ④あぶら ごまあぶら ごま	①あぶら ごまあぶら ③ごまあぶら	<ul><li>③あぶら</li><li>⑤あぶら</li></ul>	④あぶら ごま
調味料・そ	脂質 の他	③かつお節だし 醤油 酒 塩 ④醤油 みりん	③鶏がらスープ 醤油 ケチャップ 酢 塩	①酒 醤油 塩 ③鶏がらスープ 醤油 塩	③塩 こしょう 鶏がらスープ 醤油 コンソメ	③かつお節だし ④酒 醤油 みりん
ぜひご家庭で!		豆 豆製品 種実	④醤油 酒 豆 豆製品 果物	こしょう ④醤油 みりん 塩 海藻 果物 種実	ケチャップ 赤ワイン ⑤塩 卵 海藻 芋	魚 豆 果物
		たなばた 七夕そうめんを食べるのは、索餅というそうめ	* 「今日は黒糖パンです。 黒糖はサトウキビのしぼ	「キムタクご飯」は、今では全国の給食で食べ		***うしく 給食では、毎月19日の「食育の日」を望心に
メモ		んに似た食べ物を神様にお供えして無病息災		られていますが、長野県の栄養士さんが、家で		
				ッペーラックラーラを呼ぶべていきが 作っていた料理を学校給食で提供したことが はじまりです。キムチとたくあんなどの具を炒め		はなど しょくざい つか ちさんかしょう 地元の食材を使うことにより、地産地消になる
		源とされています。給食ては、黒そつめんを大 たんざく の川に、にんじんを短冊に、オクラを星に見立	に向いています。今日はパンに黒糖を入れて ** **********************************	はじまりてす。キムナとたくあんなどの具を炒め たない。  ない、炊きあがったご飯に混ぜ込みました。	シールが張ってあるものが「やごろうスイカ」の LOL Art Edit 中です。ぜひお店で探してみましょう。	はか、地域の目然や文化などを知ることがて #いさんしゃ どりょく しょく かんしゃ き も き、生産者の努力や食への感謝の気持ちをは
		の別に、にんじんを短冊に、オクラを星に見立 てて作りました。	す。	・、ハバにはハッ ハこと以下心にと心かました。	・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	さ、生産者の労力や良への感謝の気持らをは ぐくんでいます。
		14 2	15 2	16 2	17 2	18 2
		MILK	MILE STATE OF THE	MIK	MILK D	⑤ハートのコロッケ ⑥きざみのり <b>ア</b> オ
こんだて名		(A) 7 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	(A) 143 155 S		@= \ <u>`</u>	<b>⑦さつまポテト</b>
		④アーモンド由作り	④ミートサンドの具	④干し大根の甘酢和え	④コーンサラダ	4・奄美の鶏飯の具
(はいぜん	し図)					
		5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5				A F A HINE
		①麦ごはん ③豚肉の	①バーガーパン ③肉団子入り	①麦ごはん ぶたにく やほがわぶう に 3豚肉の柳川風煮	①ナン ③キーマカリー	①麦ごはん ③奄美の鶏飯の
エネルギー(kcal)	小	みそ炒め 631 29.4	デスープ 609 34.6	630 28.9	626 28.1	<del>第</del> 615 26.9
エネルギー(RCGI) たんぱく質(g)	中	815 37.9	795 44.8	807 37.3	838 36.8	879 35.5
おもに体をつくる	群 たんぱく質	③ぶたにく あつあげ みそ ④かたくちいわし	③とりにく たまご あさり ④とりにく ぶたにく だいず	③ぶたにく あぶらあげ たまご	③とりにく ぶたにく だいず	④とりにく たまご ⑤しろはなまめ
もとになるもの	2群 無機質	②ぎゅうにゅう ④こんぶ	②ぎゅうにゅう ④チーズ	②ぎゅうにゅう	②ぎゅうにゅう ③スキムミルク	②ぎゅうにゅう ⑥のり
おもに体のちょうし	3群 カロテン	③にんじん えだまめ	③ にんじん こまつな ④にんじん えだまめ トマト	③にんじん はねぎ ④にんじん	③にんじん トマト えだまめ	<b>④にんじん はねぎ</b>
をととのえるもの	4群	③にんにく たまねぎ ほしだいこん もやし	③たまねぎ きくらげ もやし コーン	③たまねぎ しいたけ ごぼう	③にんにく しょうが たまねぎ	④しいたけ たけのこ しょうが つぼづけ
	ピタミンC 5群	キャベツ ①こめ むぎ ③さとう	<ul><li>④にんにく しょうが たまねぎ</li><li>①バーガーパン ③ぱんこ じゃがいも でんぷん</li></ul>	④ほしだいこん きゅうり もやし ①こめ むぎ ③でんぷん さとう	④きゅうり キャベツ もやし コーン レモン ①ナン ③じゃがいも	①こめ むぎ ④さとう ⑤さとう でんぷん
おもにエネルギー のもとになるもの	炭水化物 6群	③あぶら ④アーモンド ごま ごまあぶら	さとう ④ぱんこ ③ごま ごまあぶら	<ul><li>④さとう</li><li>③あぶら ④ごま</li></ul>	④はちみつ ③あぶら ④オリーブオイル	ぱんこ こむぎこ じゃがいも ⑦さつまいも さとう ④あぶら ⑤あぶら バター
	脂質		④あぶら ③鶏がらスープ 酒 醤油 塩 こしょう ④醤	③かつお節だし 醤油 みりん 塩	③鶏がらスープ ケチャップ ウスターソース カ	<b>⑦あぶら</b>
調味料・そ		③鶏がらスープ 酒 醤油 ④酢 みりん 緑黄色野菜 芋 果物	油 魚海線 果物	④醤油 酢 塩	レー粉 カレールー 塩 こしょう ④塩 こしょう 酢	④醤油 酒 塩 ⑤塩 ⑦みりん 塩
			無 海澡 果物 わたしたちの体は60%が水分でできてい	豆 海藻 果物「柳川嵐」とは、ドジョウを使った江戸卓ま	卵 海藻類 種実	肉・豆・乳製品 今日は1学期最後の総食です。質休みや
			ます。暑いときには汗をかくことで、体温調		#cokにか 月六日はサラダ記念日』。これは歌人の	プロは1子期取後の結長(9。夏休み中 * ***********************************
			************************************		たんか だい 表方智さんの短歌で大ベストセラーにな	
			つながります。室内にいるときも、こまめに	た。柳川鍋に入っているドジョウを豚肉に	り社会現象まで起こしたものです。みなさ	
		るカルシウムが多い食材です。	水分をとるようにしましょう。	変更して、給食向けにアレンジしました。	んの好きなサラダはどんなサラダですか?	う。
					11.5.5	

