7月予定献立表

🎤 志貴野中学校

	<i>( )</i> -	17比附丛衣 🥍	181	4				心貝 對	十子仪
			L.	使用している食品					
	主食	献立名	牛乳	赤 体をつくるもの 緑 体の調子を整えるもの		体の調子を整えるもの	黄 熱や力になるもの		
			3-6	1群	2群	3群	4群	5群	6群
				魚・肉・卵・豆類	乳・小魚・海藻	緑黄色野菜	その他野菜・果物	穀類・芋・砂糖	油脂類
1 金	ごはん	鯖の塩焼き		塩鯖 大豆	牛乳▲	人参	干し椎茸 コーン 玉ねぎ	ごはん こんにゃく	油
		ひじきの炒め煮 アップルシャーベット	0	油揚げ 卵●	小芽ひじき		<u> </u>	砂糖 でんぷん	
277		卵とコーンのスープ●						アップルシャーベット	
		I		I	1	I	T.,		·
4		粗挽きウインナー(2)			牛乳▲		胡瓜 きゃべつ みかん	食パン▲ 砂糖	
月	食パン▲	豆いろいろサラダ	0	ひよこ豆	スライスチーズ▲		パイン バナナ	カクテルゼリー	
		フルーツポンチ スライスチーズ▲		赤いんげん豆				サイダー	
5 火	ごはん	揚げ出し豆腐のごまだれがけ■		揚げ出し豆腐	牛乳▲	小松菜 人参	きゃべつ ねぎ 大根	ごはん さつま芋	油
		小松菜ときゃべつのひたし	0	油揚げ みそ	うるめ削り		干し椎茸	砂糖 こんにゃく	白ごま■
		さつま汁 地場産献立							
6 水	コッペパン	ハンバーグ		ハンバーグ	牛乳▲	人参 オクラ	きゃべつ 胡瓜 干し椎茸	コッペパン▲	油
		野菜サラダ セタ献立	0	豚肉			玉ねぎ	砂糖 春雨	
		天の川スープ 七夕ゼリー						七タゼリー	
		えびシューマイ (2) ●◆		えびシューマイ●◆	生乳.▲	人参	胡瓜 コーン 生姜 にんにく	ごはん 春雨	ごま油■ 油
7	ごはん	拌三絲■	0	豚肉 赤みそ			干し椎茸 玉ねぎ たけのこ		カシューナッツ■
木		麻婆豆腐 カシューナッツ■		絹ごし豆腐	į		ねぎ	37,10 270.5170	
		赤魚のたれがけ		赤魚 油揚げ	牛乳▲	小松菜 南瓜	生姜 きゃべつ 玉ねぎ ねぎ	ごはん でんぷん	油 白ご≢■
8 金	ごはん	青菜のごま和え■		みそ	煮干し	JULIA HIJAI	TA 66.12 TIME 196	砂糖	⊔С&■
				0,5 C	無干し		İ	リグヤる	
		かぼちゃのみそ汁			į				<u> </u>
		鶏肉の香り揚げ		鶏肉 ベーコン	牛乳▲	赤ピーマン	生姜 きゃべつ コーン	ごはん でんぷん	油
11	ごはん	カラフルソテー	0		うるめ削り	ピーマン 人参	なめこ ねぎ すいか	手まり麸	
ח		なめこのすまし汁 すいか			! ! !				 
	麦ごはん	オムレツ●		豚肉	牛乳▲	かぼちゃ 人参	なす 玉ねぎ にんにく 胡瓜	ごはん 砂糖	油 カレールウ▲
12 火		ごまごまサラダ <b>■</b> 地場産品献立	0	オムレツ●		ピーマン			白ごま■
火		夏野菜のカレー▲							黒ごま■
		いかのかりん揚げ ブルーベリーゼリー	H	いか ベーコン	牛乳▲	人参	胡瓜 コーン きゃべつ	米粉入りパン▲ 砂糖	
13	米粉入り パン <b>▲</b>	胡瓜とコーンのサラダ■	0				玉ねぎ しめじ	でんぷん 白玉団子	
水		きゃべつのもちもちスープ					1.00 000	ブルーベリーゼリー	
$\vdash$		ひよこ豆の揚げがらめ	$\vdash$	ひよこ豆	牛乳▲	ほうれん草	きゃべつ マッシュルーム	ごはん でんぷん	」 コーガリン▲
14	ごはん	青菜ときゃべつのひたし		高野豆腐	調理用牛乳▲	人参	玉ねぎ コーン	砂糖 上新粉	<sup>油</sup> マーカリン <b>▲</b> ミックスナッツ■
木						75	17146 7-2	19/16 1 1/1/1/	< 9 0 × 1 9 0 ■
		米粉のみそシチュー▲ ミックスナッツ		ベーコン みそ		11.40±	*		Nobs.
15 金	ごはん	ししゃものフライ		,	牛乳▲	小松菜 人参	きゃべつ 生姜 太きゅうり	ごはん じゃが芋	泄
		三色和え 郷土食·地場産品献立	O	鶏肉	うるめ削り		玉ねぎ 干し椎茸 プルーン	砂糖 でんぷん	
		太きゅうりのそぼろ煮 干しプルーン					į		<u>i</u>
18				۹.			<u> </u>		
月			•	23	毎の日	•	<b>*</b> • <b>*</b> • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	3	
40	<u> </u>	高岡野菜のスタミナ豚丼■		豚肉 油揚げ	牛乳▲	小松菜 人参	玉ねぎ 生椎茸 たけのこ	ごはん 砂糖	油 白ごま■
19	ごはん	焼きポテト	0	みそ	塩わかめ		にんにく 生姜 大根 しめじ	でんぷん	į
^	食19井	わかめのみそ汁			うるめ削り			くし形ポテト	<u> </u>
$\overline{}$				•		•			

☆次の食品が含まれる場合、献立の横に印を付けましたので参考にしてください。

・卵・・・●、牛乳・・・▲、種実類・・・■、えび・かに・・・◆、そば・・・▽

※ 特別な配慮が必要な方は「加工食品原材料表」「給食日誌」をお渡ししますのでご確認をおねがいします。



## 2学期の給食は8月30日からです。

# どんなもので水分補給していますか?



私たちの体は約70%が水分でできています。体重の3%程の水分が失われるだけで、体の機能に支障が出ます。

#### ●おすすめは水かお茶

一度にたくさん飲むと胃に負担がかかります。 のどが渇く前にこまめにとるのがコツです。 運動する前には必ず水分をとり、運動中も 水分補給する時間を決めましょう。

### ●スポーツドリンクは賢く利用

運動するときや、急な脱水症状にはとても効果的ですが、 糖分や塩分も多くふくまれています。 口当たりが良いからと日常的に 飲むのはおすすめできません。

#### ●清涼飲料水は飲みすぎに注意して

清涼飲料水は糖分が多く、飲むとさらにのどが渇きます。おやつとしてコップに注いで飲みましょう。 口をつけたペットボトルのまま持ち歩くと、食中毒の原因にもなりかねません。 コーヒー飲料はカフェインが多く含まれ、飲みすぎると眠れなくなくなったり、 めまいや吐き気、脈拍数の増加が生じたりします。

