7月献立表

栄養摂取基準量 **1食分 エネルギー830kcal たんぱく質27~41g 塩分相当量2.5g以下** 材料の都合により、献立を変更することがあります。

R7. 7月

						R7. 7月
日	曜日	主食	牛乳	おかず・デザート	おかずの材料	家庭で特に 摂ってほしい食品
1	火		72	春雨サラダ じゃが豚キムチ	じゃがいも 玉ねぎ 人参 糸こんにゃく 豚肉 白菜キムチ しょうゆ 砂糖	種実 豆製品 小魚 卵 乳製品 果物 海そう きのこ
2	水	ال کار	年乳		うどん ツナ キャベツ きゅうり 人参 乾わかめ かつお節 しょうゆ ごま油 酢 コーン 玉ねぎ 人参 ベーコン みりん 酒 かつおだし チンゲン菜 塩 しょうゆ こしょう / いちごジャム	芋 種実 豆製品 小魚 卵 乳製品 果物 海そう きのこ
3	木	Control of the second	4 %	おひたし ゆかりふりかけ		芋 種実 魚 小魚 卵 乳製品 果実 海そう
4	金			カラフルもずく丼	もずく豚ひき肉 玉ねぎ 人参 ピーマン しょうが コーン 油 酒 みりん しょうゆ (でんぷん) ベーコン トマト 卵 レタス 塩 しょうゆ こしょう	芋 種実 豆製品 魚 小魚 乳製品 果物 きのこ
7	月	七夕献立	4-W	星型ハンバーグ 中華サラダ 七夕汁 七夕デザート	星型ハンバーグ ケチャップ 減塩ソース もやし きゅうり 人参 ロースハム 酢 しょうゆ ごま油 米粉麺 オクラ 人参 なると 干し椎茸 しょうゆ 塩 かつお節 /ミニゼリー(パイン)	芋 種実 豆製品魚 小魚 乳製品
8	火		年乳	ささみ梅しそフライ 切干大根のカレー炒め 実だくさん汁	ささみ梅しそフライ 油	種実 豆製品 小魚 卵 乳製品 果物 海そう きのこ
9	水		4 乳		豚肉 さやいんげん 人参 玉ねぎ 緑豆春雨 しょうが キャベツ 油 みりん しょうゆ 酒	
10	木	納豆の日	—	さばの竜田揚げ おひたし 納豆	さば しょうゆ 酒 しょうが でんぷん 油 キャベツ きゅうり 小松菜 人参 しょうゆ / 小粒カップ納豆	芋 種実 小魚 肉 卵 乳製品 果物
11	金		F	生揚げのみそ汁 大豆ミート入りタコライス わかめと卵のスープ	チリソース チリパウダー 塩 キャベツ きゅうり コーン チーズ	海そう 芋 種実 豆製品 魚 小魚 果物
14	月		年乳	ヤンニョムチキン 塩キャベツ レタスと豆腐のスープ	鶏もも肉 にんにく 塩 こしょう でんぷん 油 玉ねぎ コチュジャン にんにく	きのこ 海そう 芋 種実 魚 小魚 卵 乳製品 果物 海そう
15	火		41	いわしレモン醬油煮 野菜のごま和え みそワンタン汁	いわしの煮付け(レモン醬油) キャベツ きゅうり ほうれん草 人参 ごま しょうゆ	芽 種実 豆製品 小魚 卵 乳製品 果物 海そう きのこ
16	水	シッ へ	尸。	白身魚フライのラビゴットソース	白身魚フライ 油 トマト 玉ねぎ きゅうり セロリ 酢 油 塩 こしょう	種実 豆製品 小魚 卵 乳製品 果物 海そう きのこ
17	木		(45 -41)	豚肉の塩こうじ炒め丼 みそけんちん汁 ぶどう(デラウェア)		種実 魚 小魚 卵乳製品 海そう
18	金	休業日				
21	月				海の日	
22	火		年乳	鶏肉とカラフル野菜の炒め物 もずくのみそ汁 ミニトマト	鶏肉 しょうが 酒 しょうゆ でんぷん 油 玉ねぎ ピーマン 赤パプリカ 黄パプリカたけのこ コーン 干し椎茸 おろしにんにく しょうが 油 ねぎ 酒 砂糖 しょうゆもずく 豆腐 ねぎ えのき みそ かつお節 /ミニトマト	
23	水		年乳	しゅうまい ふりかけ ラーメンサラダ 卵スープ	しゅうまい / やさしいふりかけ(しそ) 中華麺 キャベツ きゅうり 人参 ロースハム しょうゆ 酢 ごま油 卵 豆腐 玉ねぎ 人参 小松菜 干し椎茸 塩 しょうゆ かつお節 こしょう でんぷん	芋 種実 魚 小魚 乳製品 果物 海そう きのこ
24	木				 合唱コンクールのため給食なし	
25	金	麦	1	いかと夏野菜のサラダ ポークカレー	いか きゅうり トマト わかめ コーン しょうゆ 酢 ごま油 豚肉 玉ねぎ じゃがいも 人参 にんにく 秘伝豆 油 カレールウ	種実 豆製品 小魚 卵 乳製品 果物 きのこ