



7月予定献立表



日付	牛乳	献立名	おもに体の組織をつくる		おもに体の調子を整える		おもにエネルギーとなる		1人あたり	たんぱく質	脂質	食塩相当量
			1群	2群	3群	4群	5群	6群				
			魚・肉・卵・豆	牛乳・小魚・海藻	緑黄色野菜	その他の野菜・果物	穀類・いも類・砂糖	油脂・種実				
1 (月)		麻婆茄子丼	大豆 みそ 豚肉	牛乳	にら	生姜 玉葱 なす にんにく 長葱	米 麦 でん粉	ごま油 大豆油	748	27.2	25.4	2.73
		きくらげの中華あえ			小松菜	キャベツ きゅうり きくらげ	きび砂糖	ごま ごま油				
		春雨とうずら卵のスープ	豆腐 うずら卵		小松菜 人参	玉葱 干し椎茸	春雨	サラダ油				
		カシューナッツ小魚		煮干し				カシューナッツ				
2 (火)		ご飯		牛乳			米 麦		782	39.5	20.4	2.58
		鮭のねぎタレかけ	鮭			生姜 にんにく 長葱 レモン果汁	きび砂糖					
		ごま和え			小松菜 人参	もやし	きび砂糖	ごま				
		高野豆腐と大豆のみそがらめ	大豆 高野豆腐				でん粉 砂糖	大豆油				
3 (水)		栄養すいとん	油揚げ 鶏肉	脱脂粉乳	人参 ほうれん草	干し椎茸	白玉粉 小麦粉		703	26.4	20.1	2.94
		タコライス	大豆 豚肉	牛乳 チーズ	トマト トマト缶	生姜 玉葱 にんにく	米 麦	サラダ油				
		じゃが芋ときゅうりのサラダ			人参	きゅうり コーン缶	じゃが芋	サラダ油				
		もずくと卵のすまし汁	卵	もずく		玉葱 長葱	でん粉					
4 (木)		冷凍パイ				冷凍パイ			802	31.2	25.0	3.13
		夏野菜のミートソース	大豆 豚肉	牛乳 チーズ	トマト缶 人参	ズッキーニ 玉葱 なす にんにく	スパゲティ 砂糖	サラダ油				
		干切り野菜のスープ	鶏肉		ピーマン	レモン果汁 マッシュルーム						
		紅茶スコーン		牛乳	小松菜 人参	キャベツ セロリ 玉葱 コーン缶	小麦粉 砂糖	バター				
5 (金)		枝豆ちらし寿司	油揚げ	牛乳	人参	かんぴょう 枝豆 レモン果汁	米 麦 砂糖	ごま	746	27.9	25.4	2.80
		ししゃもの唐揚げ		ししゃも		干し椎茸	でん粉	大豆油				
		切り干し大根のカレー和え			小松菜 人参	切り干し大根 もやし		ごま サラダ油				
		うずら卵入り七夕そうめん汁	豆腐 鶏肉	わかめ	オクラ 人参	生姜 干し椎茸	そうめん					
8 (月)		すいか	うずら卵			すいか			774	26.3	23.3	3.25
		秋刀魚御飯	秋刀魚	牛乳		生姜	米 麦 でん粉	ごま 大豆油				
		肉じゃが	豚肉		人参 さやいんげん	玉葱 干し椎茸	しらたき じゃが芋	サラダ油				
		ゆず香和え			小松菜	キャベツ もやし ゆず果汁	きび砂糖					
9 (火)		味噌けんちん汁	みそ 豆腐		人参 ほうれん草	ごぼう 長葱	こんにゃく	サラダ油	895	26.5	27.4	2.54
		メロン				メロン						
		夏野菜のカレーライス	いんげん豆 豚肉	牛乳 チーズ	トマト缶 人参	生姜 ズッキーニ 玉葱 なす	米 麦 小麦粉	バター				
		青大豆とひじきのサラダ	青大豆	ひじき	かぼちゃ	にんにく	じゃが芋	サラダ油				
10 (水)		白玉フルーツサイダーポンチ			人参	キャベツ きゅうり 玉葱 レモン果汁	きび砂糖	ごま サラダ油	718	34.4	18.9	2.39
		ご飯		牛乳			米 麦					
		アジのさんしょう焼き	鱈			生姜 にんにく	でん粉 きび砂糖					
		アーモンドあえ			小松菜 人参	長葱 もやし	きび砂糖	アーモンド				
11 (木)		五目きんぴら	鶏肉		人参	ごぼう	じゃが芋 こんにゃく	ごま ごま油	830	29.7	32.5	2.75
		豚汁	みそ 豆腐 豚肉		人参	ごぼう 長葱	こんにゃく	サラダ油				
		ハニーレモントースト		牛乳		レモン果汁	食パン グラニュー	マーガリン				
		ポーくビーンズ	大豆 いんげん豆	チーズ	トマト缶 人参	玉葱 にんにく	糖 はちみつ	生クリーム				
12 (金)		ゆで野菜のごまサラダ	豚肉		小松菜 人参	生姜 コーン缶 もやし	じゃが芋 きび砂糖	ごま ごま油	818	35.4	26.6	3.01
		小魚&アーモンド		煮干し			きび砂糖	アーモンド				
		さばのおろしがけ	鯖			生姜 大根	でん粉 砂糖	大豆油				
		ピリ辛おひたし			小松菜	キャベツ もやし						
16 (火)		大豆の磯煮	大豆 油揚げ	ひじき	人参 さやいんげん	干し椎茸	こんにゃく 砂糖	サラダ油	760	32.2	28.1	2.72
		冬瓜のみそ汁	油揚げ		人参	冬瓜 長葱						
		冷やし中華	油揚げ 豚肉	牛乳	人参	きゅうり もやし 干し椎茸	中華麺 砂糖	ごま ごま油				
		冷凍みかん	みそ 豚肉			冷凍みかん						
16 (火)		冷やし中華	油揚げ 豚肉	牛乳	人参	きゅうり もやし 干し椎茸	中華麺 砂糖	ごま ごま油	760	32.2	28.1	2.72
		じゃが芋とカシューナッツの揚げ煮	鶏肉			枝豆 生姜	じゃが芋 でん粉	カシューナッツ				
		ヨーグルト		ヨーグルト			きび砂糖	大豆油				

本日は1年生のみ校外学習のため給食なしになります。

本日は沖縄メニューになります。沖縄にちなんだ食材を使用した献立になっています。

7月7日の七夕にちなみ、星を表す「おくら」と川を表す「そうめん」を使ったすまし汁を提供します。

7月16日は1学期の給食最終日になります。

※食材の都合により、献立を変更することがあります。ご了承下さい。

※「牛乳」は飲用牛乳です。

※栄養量の文部科学省基準は、エネルギー/830kcal、たんぱく質/34.2(25~40)g、脂質/23.1(22.8~27.3)g (摂取1人あたり20~30%)、食塩相当量/2.5g未満

平均栄養量	780	30.6	24.8	2.80
-------	-----	------	------	------



7月の給食は、夏野菜のミートソース、夏野菜のカレーライスなどトマトやナス、ズッキーニなどの夏野菜を使用した献立が多くなっています。夏野菜は旬を迎えると甘みが増してより美味しくなります。スーパーなどでもよく見かけるものばかりですので、みなさんも旬の味をぜひ味わってみてください。

夏野菜を食べましょう！

【夏野菜の特徴】

- ①水分が多く含まれている。
- ②ビタミンが豊富に含まれている。
- ③カラフルな色合いの野菜が多く、見た目から食欲増進につながる。



【夏野菜の種類と選び方のポイント】

①ナス

ヘタの切り口が新しく、がくについているトゲが鋭いほど新鮮です。色が濃く、ツヤやハリがあるものを選びましょう。

②トマト

全体的にハリがあり、色が均一のものを選びましょう。
※少し青い場合でも、トマトは追熟するので、少し赤くなってから食べましょう。

③ピーマン

ヘタの色が鮮やかな緑色で、肉厚なものがおすすです。

④きゅうり

表面の緑色が濃く、トゲが鋭いものを選びましょう。

⑤とうもろこし

皮付きの場合は皮の色が濃い緑色で、先端のひげは褐色あるいは黒褐色であることが熟しているサインです。
ひげは1本1本粒とつながっているの、ひげの本数が多いほど粒が多いです。

⑥かぼちゃ

ずっしりと重く、左右対称の形のものを選びましょう。

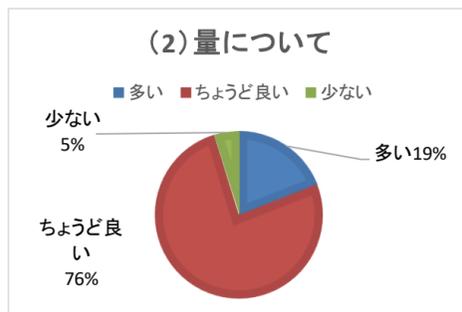
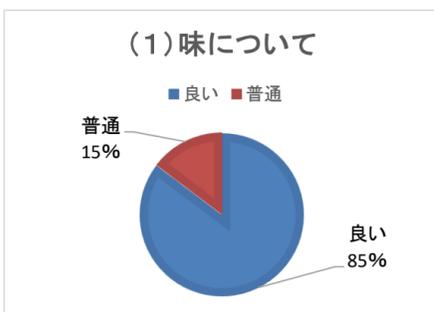
給食試食会を行いました

6月12日に給食試食会を行い45名の保護者の方にご参加いただき、給食の試食、柏二中の給食の特色などの説明をいたしました。

試食会アンケートより

■試食した感想について

- (1)味について(6献立について回答していただいた合計の割合)
- (2)量について



■給食全般について

- ・キャベツとじゃがいもの味噌汁の味が薄かった。でも、メインにしっかり味が付いていたのでバランスは良かった。
- ・チキンチキンごぼうのごぼうが食感良く味も美味しかったです。
- ・魚をおいしく食べさせられるレシピを知りたい。
- ・米飯の日が多い気がします、子供は給食が大好きです。
- ・家では野菜を食べたがらないので給食で出て助かる。等

■ご家庭で食事に特に心がけている、困っていることについて

- ・肉、魚、野菜などバランスよい食事を心がけている。
- ・好き嫌いが多い、野菜をほとんど食べない。
- ・魚、野菜をもっと食べさせたい。
- ・小食、食べられないものを食べたがらない。
- ・たんぱく質を積極的に摂るようにしている。等

給食レシピ紹介



かつおとじゃがいものごまがらめ【4人分】

かつおを揚げるもしくは揚げ焼きにしてタレと絡めることで臭みが減り子どもでもおいしく食べられるレシピになっています。

◆材料

・かつお	200~250g	タレ	
・じゃがいも	120~150g	●醤油	大さじ1
★おろししょうが	小さじ1/2	●砂糖	大さじ1
★おろしにんにく	小さじ1/2	●酒	大さじ1
★酒	大さじ1	●みりん	大さじ1
★醤油	大さじ1	●水	大さじ1
・片栗粉	大さじ2~3	いりごま	大さじ1
・油	適量		

◇作り方

- ①かつお、じゃがいもは皮をむき1.5cm角に切る。
- ②じゃがいもは5分くらい水にさらし、水気をきる。
- ③かつおに★印の下味をつける。片栗粉をまぶす。
- ④じゃがいもを素揚げ、下味をつけたかつおも揚げる。(フライパンに2~3cm油を入れ、揚げ焼きでも可)
- ⑤●印のタレの調味料を合わせて煮立てかつお、じゃがいも、いりごまを和えて完成。

ふだんの水分補給は(水)か(麦茶)

暑い日は、知らず知らずのうちに汗をかいていることが多いので、こまめな水分補給が必要です。ふだんの水分補給は、水や麦茶などにします。激しい運動などで大量に汗をかく時には、塩分が含まれているスポーツ飲料などを飲むようにします。ただし、糖分を多量に含むものもあるので、飲み過ぎには注意しましょう。

