



<u> </u>				可匹亚来阿化丁丁1人
月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
] B時程			
読書週間ブックス 調理師免許取得 しい料理とレシピス 今月は、『小"梅	≪保健給食委員の献立≫ ごはん わかめのみそ汁 ししゃもの青のり揚げ ほうれんそうと 			
給食風にアレンジ 夏の暑さで疲れ	もやしのおひたし ・冷凍パイン ・牛乳 764 30.5 20.9			
4	5	6	7	8
【ブックメニューの日】			〈七夕献立〉	
・白米	•夏野菜丼	・なすとトマトの	穴子のちらしずし	・フレンチトースト
・豆腐と大根のみそ汁	・たまごのスープ	スパゲッティ	・七夕汁	・ABCトマトスープ
・梅と大葉のささ身焼き	・中華サラダ	・かぼちゃとチーズの	・オクラサラダ	・グリーンサラダ
・ショクチョウ 謹製ポテサラ ・グレープフルーツゼリー	・蒸しとうもろこし	包み揚げ	・七タポンチ 4.型	・オレンジゼリー
・クレーノノルーツセリー - 牛乳	・牛乳 6組のみんなが むいてくれます	野菜のピリ辛サラダ冷凍もも・牛乳	•牛乳	·牛乳
- 十子に 746 - 32.3 - 15.7	867 33.3 23.1	917 33.2 28.6	742 24.2 19.3	778 28.2 26.1
11	2年なし 12	2年なし 13	14	15
''	12	10	 ≪保健給食委員の献立≫	
・枝豆ごはん	・セルフフィッシュバーカー	・たこめし	・わかめごはん	│ ・冷やし中華
·みそ汁	・夏野菜のスープ	·みそ汁	· 豚汁	・ツナ入り春巻き
・豚肉のしょうが焼き	・パセリポテト	・いんげん入り卵焼き	・鮭の塩焼き	- 果物
・夏野菜のごまあえ	・冷凍りんご	・ごまちくサラダ	揚げじゃがサラダ	·牛乳
•果物	•牛乳	•果物	・白玉黒みつ寒天	
•牛乳		•牛乳	•牛乳	
806 32.1 25.9	849 37.5 28.2	761 34.9 22.2	830 37.9 21.4	790 32.1 27.6
18 海の日	19 ・夏野菜のカレーライス ・さやいんげんサラダ ・フルーツヨーグルト ・牛乳	終業式	7 月 の 予 定 ・7/1 避難訓練 ・7/4 Ⅱ期時間割始 読書週間始 ・7/8 専門委員会 ・7/12 2年職場体験	·7/20 終業式 ※給食なし 8 月 の 予 定 ·8/29 始業式
	951 26.2 30.2	エネルギー たんぱく質 脂質	·7/13 2年職場体験 ·7/19 給食終了 大掃除	防災訓練 <u>※給食なし</u> ・8/30 給食始
BE A B A A A	A-D-12	₽ B	エネルギー	たんぱく質脂質
今月の給		₹B	(kcal) 栄養基準量 820	(g) (g) 30 25
日 夏の食生活を考えよう GB			未受基準 820 817 8	31.9 24.1
〇夏バテに注 〇こまめに水:	意した食事をしましょう。 分を摂りましょう。 ない体をつくりましょう。	€ B	が必要な場合は栄養士	になることがあります。 ちの方で、使用食材一覧

今月の給食目標

- 〇夏バテに注意した食事をしましょう。
- 〇こまめに水分を摂りましょう。
- ○暑さに負けない体をつくりましょう。

	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)
栄養基準量	820	30	25
今月の平均	817	31.9	24.1

