



# 7月献立表



日	曜	献立名	主な材料と働き					
			体をつくる		体の調子をととのえる		体を動かすエネルギーとなる	
			1群 魚・肉・卵・大豆・大豆製品	2群 牛乳・乳製品・小魚・海藻	3群 緑黄色野菜	4群 その他の野菜・きのこ・果物	5群 穀物・いも類・さとう	6群 油脂類・種実類
1	火	ごはん 牛乳 とり肉のいちじくソースかけ ごぼうサラダ 豆腐とわかめのスープ	魚肉 牛乳 牛乳 牛乳	牛乳 牛乳 牛乳	にんじん にんじん	いちじく ごぼう きゅうり たまねぎ わぎ しいたけ	米 さとう でんぶん さとう	米油
		ミルクロールパン 牛乳 ◎あじカレーフライ なすのブラウンシチュー ナタデコフルーツ	牛乳 あじ 牛肉	牛乳	にんじん トマト	たまねぎ なす しめじ パイん 黄桃 りんご	ミルクロールパン 小麦粉 バン粉 でんぶん ハヤシルウ さとう ナタデコ(ココナツ) ゼリー(りんご、にんじん、かぼちゃ、オレンジ)	なたね油
		あさひー スマイル給食	ごはん 牛乳 牛肉どんぶり おひたし とうもろこしのうすくず汁	牛乳 牛肉 かまぼこ	牛乳	にんじん こまつな にんじん	牛乳 にんじん もやし とうもろこし たいこん えのきだけ ねぎ	米 さとう さとう でんぶん
3	木	麦ごはん 牛乳 マーポー豆腐 ショウロコンボウ(2c) きゅうりのこましゅうゆ	牛乳 とうふ ぶた肉 みそ ぶた肉	牛乳	にんじん	たまねぎ しらたき もやし きゅうり	米 麦 さとう でんぶん 小糸粉 バン粉 ジャガルモ でんぶん さとう	ごま油 なたね油 だいす油 ごま ごま油
		たなばた セイ	ごはん 牛乳 枝豆コロッケ 七夕汁 ♥バイキンゼリー	牛乳 だいす 牛肉 かまぼこ 魚めん	牛乳	にんじん	たまねぎ えだまめ とうがん わぎ えのきだけ しいたけ パイん 果汁 こんにゃく粉	米 米 麦 さとう 米 米 麦 さとう トッポギ
		麦ごはん 牛乳 ピビンバ ナムル トンボギスープ	牛乳 牛肉 たまご	牛乳	にんじん ほうれんそう にんじん にら	牛乳 にんじん たまねぎ しいたけ	牛乳 にんじん もやし トマト ピーマン	なたね油 ごま ごま油 トッポギ
9	水	ロールパン 牛乳 チキンカチャーラ 焼きフランクフルト コーンサラダ	牛乳 とり肉 フランクフルトーセージ	牛乳	牛乳	牛乳 にんじん こまつな	牛乳 にんじん もやし きゅうり とうもろこし	米油
		中華めん 牛乳 塩ラーメン ひじき入り揚げぎょうざ(2c) キムチあえ	牛乳 ぶた肉 なると とり肉 ぶた肉 だいす キムチあえ	牛乳	にんじん にら こまつな	牛乳 にんじん もやし わぎ キッペツ たまねぎ もやし はくさいキムチ	中華めん ごま油 小麦粉 でんぶん さとう さとう	ごま油 ごま油 なたね油 植物油脂 ごま油
		ごはん 牛乳 じゃがいものそぼろ煮 きゅうりの梅あえ 吳汁(ごじる)	牛乳 とり肉	牛乳	にんじん 梅あえの素	牛乳 にんじん たまねぎ しらたき きゅうり	牛乳 にんじん たまねぎ ねぎ えのきだけ	米 じゃがいも さとう 米
14	月	麦ごはん 牛乳 ハンバーグのたまねぎソースかけ キャベツの赤じそあえ 夏野菜のみぞ汁	牛乳 だいす ぶた肉 とり肉 赤じそ粉	牛乳	牛乳	牛乳 にんじん かばちゃ にんじん	牛乳 にんじん たまねぎ にんにく キャベツ たまご なす ごぼう ねぎ	米 麦 じゃがいも でんぶん さとう 米
		あさひー スマイル給食	わかめごはん 牛乳 ◎さばの照り焼き ハリハリ漬け さわにわん	牛乳 わかめ さば ぶた肉 とうふ かまぼこ	牛乳	にんじん	牛乳 にんじん きゅうり たくあん ねぎ たけのこ えのきだけ	米 さとう でんぶん
		15 火	ぐろロールパン 牛乳 コーンフレイ フレンチサラダ パンブキンスープ	牛乳	牛乳	牛乳 にんじん 牛乳 生クリーム 牛乳	牛乳 にんじん キッペツ きゅうり たまねぎ えだまめ	ぐろロールパン 小麦粉 バン粉 さとう 木あめ でんぶん さとう 米油
16	水	ロウカット玄米ごはん 牛乳 ★免疫力アップ! 無水キーマカレー ABCスープ 冷凍みかん	牛乳 牛肉 ベーコン	牛乳	牛乳	牛乳 にんじん トマト	牛乳 にんじん たまねぎ たまねぎ とうもろこし みかん	米 ロウカット玄米 米油
		17 木	16木の献立	16木の献立	16木の献立	16木の献立	16木の献立	16木の献立

\*都合により献立や材料を変更する場合があります。 ♥は直接学校へ配達されるものです。 ★は応募献立です。 ◎魚を使った献立は骨に注意して食べましょう。 ※「あさひースマイル給食」は、副食(おかず)から8人アレルゲン(卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに・くるみ)を除去した日です。 ※学校給食では、アレルゲン特定原材料等28品目のうち、「そば・落花生・くるみ・あわび・いくら・カシューナッツ・キウイフルーツ・マカダミアナッツ・やまいも」の9品目は使用しません。 △食物アレルギーのある方へ…献立表は、6つの基礎食品群に分類できる食品を記載しているため、微量な食品や調味料等は、記載していません。詳しい材料が知りたい方は、申し出てください。

☆☆☆ 今月のおすすめ地場産物☆☆☆ 「なす」

おわりあさひー はかけ ごころ そだ  
尾張旭市の畑で心をこめて育てられました。なすは、夏から秋が旬の野菜で、カリウムが多く含まれているので、夏バテ対策によい野菜です。紫色をしているものが多く出回りますが、白や緑、黄色のなすもあります。今月は、2日「なすのブラウンシチュー」、14日「夏野菜のみぞ汁」に入っています。味わって食べましょう。



おうほこんじて  
応募献立  
の紹介

めんそえりのよく  
『免疫力アップ! 無水キーマカレー』

あさひちゅうがこう せいと かたが  
旭中学校の生徒が考えました!

きつしうしく にち た こた か か  
吉川しょうじ にち た こた か か

★給食では17日に食べます。(作り方はホームページを見てください)

まいつき にち しょくいく ひ  
毎月19日は「食育の日」

ひ おうちで ごはんの日~

