

きゅうしょくこんだてひょう

令和7年度 傍陽小学校

こんげつ もくひょう

すききらいしないで食べよう

_		7月7日休	7 7 7		V.CK					_ ~		
~今月の旬~ 【魚】さば、さんま		あかのなかま		みどりのなかま		きいろのなかま		ェ			食塩	
		ナムー	ちやにくになる		からだのちょうしを		ねつやちからの		蛋	nь-		
		野菜】プロッコリー	らんにくになる		ととのえる		もとになる		ネ	白	脂	相
【淡色野菜】ごぼう、キャベツ、ねぎ、栗、白菜		1ぐん	2ぐん	3ぐん	4ぐん	5ぐん	6ぐん	ルギ	質	質	当	
		つまいも	にく、さかな	ぎゅうにゅう	りょくおうしょく	そのたの	こくるい		1	g	g	量
		柿、りんご	たまご	こざかな	やさい	やさい、くだもの	いもるい	ゆしるい	'			g
•	141.02	TH. 3700	まめるい	かいそう			さとう		kcal			_
		ごはん ぎゅうにゅう	あじ	牛乳	にんじん	しょうが だいこん	精白米	ひまわり油				
		あじのたつたあげ	豚もも肉 油揚げ		ほうれん草	もやし きゅうり たくあん ごぼう	強化米 片栗粉					
1	-k	かりぽりづけ	出物リ			長ねぎ	カ釆板 さつまいも		660	27. 6	19 2	2 2
•	3,	さつまじる				なし	2 2 2 0 1 0		000	27.0	13. 2	2.2
		なし										
		<i>60</i>										
ı			豚ひき肉	牛乳	にんじん	たまねぎ	精白米	ひまわり油				
ı		ごはん ぎゅうにゅう	木綿豆腐 鶏肉	生クリーム わかめ	ブロッコリー	しょうが	強化米パン粉	バター				
-		とうふハンバーグカレーきのこソース プロッコリーサラダ	為內	לאימלד		しめじ キャベツ	薄力粉		GEO	26.0	22 0	1 7
2	木	プロッコリーサラダ				コーン	じゃがいも		009	26.8	22. 0	1./
		コンソメスープ				-	0 (- % 0 0					
			豚もも	牛乳	にんじん	たまねぎ	精白米	ごま油	1			
	1	ブサム ギュンニュン	だいず		ほうれん草	はくさい	強化米	ひまわり油			1	
	1	ごはん ぎゅうにゅう	なると			キムチ	じゃがいも				1	
3	金	じゃがぶたキムチ	鶏肉			れんこん	しらたき		638	26. 2	18. 1	2.3
_	_	あおだいずのしゃきしゃきあえ				コーン	三温糖			· · -		
	1	ごもくスープ				干ししいたけ	上白糖				1	
							片栗粉					
		ごはん ぎゅうにゅう	即	牛乳	にんじん	長ねぎ キャベツ	精白米					
	1	おつきみココット	かつお節	生クリーム	こまつな	もやし きゅうり	強化米				1	
4	_		油揚げ			はくさい	さつまいも		600	23. 2	16 /	2.0
6	月	ゆかりあえ				しめじ なめこ	白玉もち 上白糖		022	Z3. Z	10.4	2.0
		あきやさいのみそしる	<u> </u>			えのきたけ	土口協 片栗粉					
		おつきみだんご じゅう:	2"4"]			7207 2 7217	712473					
			鶏肉	牛乳	にんじん	干ししいたけ	強力粉	ひまわり油				
		うどんふうソフトめん ぎゅうにゅう	油揚げ	こんぶ	ほうれん草	はくさい	三温糖					
_		かやくうどんじる	なると		のざわな	長ねぎ	片栗粉		F00	25. 3	10 0	2 0
7	火	のざわなおやきふう	豚ひき肉			切干しだいこん	薄力粉		598	25. 3	10.0	3. Z
		きりぼしだいこんのさんばいず	(0 7			きゅうり	上白糖					
		わしょ										
		プレイギ・スピ・ス	さば	牛乳	赤ピーマン	しょうが	精白米	ごま油				
		ごはん ぎゅうにゅう	ハム		ブロッコリー	キャベツ	強化米	ひまわり油				
8	7K	さばのカレーやき	かつお節 鶏ひき肉		こまつな	たまねぎ だいこん	上白糖 じゃがいも		585	27.6	20. 6	1.9
•		ブロッコリーのごまふうみあえ	為いころ			長ねぎ	こんにゃく					
		そぼろじる				2,18 C	片栗粉					
			豚もも肉	牛乳	にんじん	ごぼう	精白米	ひまわり油				
		ごはん ぎゅうにゅう	だいず	しらす	さやいんげん	干ししいたけ	強化米	ごま油				
_		だいずのごもくに	木綿豆腐	わかめ		れんこん キャベツ	こんにゃく		F00	00.0	47.0	
9	木	じゃことわかめのあえもの				きゅうり だいこん	三温糖		599	26.8	17.9	2.4
	1	とうふときのこのみそしる				えのきたけ	上白糖				1	
	L	C 7-9-C C 67 C				しめじ						
			鶏レバー	牛乳	にんじん	しょうが	精白米	ひまわり油				
	1	ごはん ぎゅうにゅう	凍り豆腐		わけぎ	もやし、	強化米	ごま			1	
10	金	レバーとこおりどうふのかりんとうあげ	ツナフレーク		ほうれん草	たまねぎ	上白糖	ごま油	6/1	27. 5	20 3	2 2
. 0	111	にんじんしりしり	厚揚げ			えのきたけ	片栗粉		041	21.3	20.3	۷. ۷
		+ - + F F	う いごデー									
		(4)072		4 副	12 -	11 . 5 48 1- 11- 1	はもか	71 + 4 11 14	<u> </u>			
	1		ホキ	牛乳	ピーマン	しょうが にんにく		ひまわり油			1	
		ごはん ぎゅうにゅう	鶏肉	のり	にんじん ほうれん草	たまねぎ 切干しだいこん	強化米 片栗粉	マヨネーズ		1	1	
14	火	しろみざかなのあまずあんかけ			はノルル平	きゅうり	上白糖		605	25. 1	10 2	2 2
, 4	^	きりほしだいこんサラダ				もやし			000	20. 1	13. 2	۷. ۷
	1	とりにくのすましじる				えのきたけ					1	
	L_								<u></u>		<u></u>	
		ごはん ぎゅうにゅう	豚もも肉	牛乳	にんじん	にんにく	精白米	ごま油				
		マルコギ ()	卵	わかめ	ピーマン	たまねぎ	強化米	ひまわり油		1	1	
		マルコギ			ほうれん草	もやし	上白糖	ごま	617	27 7	10.0	0.0
15	水					えのきたけ	三温糖		01/	27. 7	18. b	2. ১
		わかめとたまごのトックいりスープ				長ねぎ かき	トック			1	1	
	1	かき				//· C					1	
			卵	牛乳	赤ピーマン	レモン果汁	精白米	ひまわり油	1			
	1	ごはん ぎゅうにゅう	ツナフレーク	チーズ	にんじん	キャベツ	強化米	マヨネーズ			1	
16	木	じゃがまるくん	凍り豆腐	わかめ		きゅうり	じゃがいも		617	20. 7	21 2	2 0
10	小	ツナサラダ				たまねぎ	片栗粉		01/	20. /	21.3	Z. U
	1	こおりどうふのみそしる		_		しめじ	上白糖				1	

好きなところは?



<u>ーロだけでも食べてみよう!</u>



ý する味つけや調理法を試してみよう

苦手な食べ物でも、能つけや調理方法をかえると 意外と食べられることもあります。しょうゆ能やケチャップ能、カレー能などの首分好みの能つけや、 油で揚げる、焼く、煮るなどのいろいろな調理法を 試してみましょう。



きゅうしょくこんだてひょう

令和7年度 ^{李隍小学校}

こんげつ もくひょ

すききらいしないで食べよう

	1	
1	•	-
01	0	20

		~今月の旬~		あかのなかま		みどりのなかま		きいろのなかま					食	
	魚】さば、さんま 緑黄色野菜】ブロッコリー			ちやにくになる		からたと	のちょうしを とのえる		ねつやち もとに		エネ	蛋白	脂	塩相
C)	산色 野	 菜】ごぼう、キャベツ、ねぎ、栗、 :つまいも	白菜	1ぐん にく、さかな	2ぐん ぎゅうにゅう	3ぐん りょくおうしょく	4ぐ/ そのた		5ぐん こくるい	6ぐん	ルギー	質 g	質 g	当量
		柿、りんご		たまご まめるい	こざかな かいそう	やさい	やさい、く	だもの	いもるい さとう	ゆしるい	kcal	0		g
17	金	ごはん ぎゅうにゅう ポークビーンス グリーンサラダ オニオンスープ		だいず 豚もも肉 鶏肉	牛乳	にんじん ブロッコリー こまつな	たまねぎ キャッり しコーン		精白米 強化米 じゃがいも 三温糖	ひまわり油	601	24. 4	17. 5	2. 0
20	月	ごはん ぎゅうにゅう とりにくとレバーのおいだれ はるさめサラダ ふのみそしる	あえ	豚レバー 鶏肉	牛乳わかめ	にんじん	しょうが に たまねぎ だいこん きゅうり もやし えのきたけ	んご	精強 特 特 は 来 数 数 お が も さ を き も も も も も も も も も も も も も	ひまわり油 ごま	660	29. 3	19. 3	2. 6
21		ごはん ぎゅうにゅう あつあげのカレーそぼろに いそかサラダ とりごぼうじる		豚ひき肉 厚揚げ 鶏肉 木綿豆腐	牛乳のり	にんじん 赤ピーマン ほうれん草	にんにぎ たまだま もで もで えのき たけ 長ねぎ		精白米 強化米 薄力粉	バター ひまわり油 マヨネーズ	661	28. 2	26. 9	2. 4
22	水	あきのさちごはん ぎゅうにゅ さばのみそに いとかんてんのサラダ すましじる きょほう	う 長小5年きぼう	さば 鶏肉 木綿豆腐	牛乳 糸寒天	にんじん ほうれん草	しょうが き キャベツ 干ししじ しめじ えのきたけ ぶどう)	精白米 強化米 上白糖 さつまいも	くり ごま ひまわり油 ごま油	652	28. 3	22. 0	2. 7
23	木	ごはん ぎゅうにゅう ぶたのしょうがやき ポテトのこうみあえ だいこんとえのきのみそしる		豚もも肉油揚げ	牛乳 あおのり 塩昆布	にら 赤ピーマン にんじん チンゲンサイ ブロッコリー	たまねぎ しょうが キャベツ だいこん えのきたけ		精白米 強化米 じゃがいも	ひまわり油 マヨネーズ ごま油	616	22. 4	23. 0	2. 1
24	金	コッペパン ぎゅうにゅう とりにくのマーマレードやき シーザーサラダ こめこコーンポタージュ		鶏肉	スキムミルク 牛乳 粉チーズ 生クリーム	にんじん	れンジマーマレート キャベツ き にんにく た コーン コーンクリー	ゅうり まねぎ	強力粉 上白糖 米粉	^{ショートニンケ゛} マヨネーズ ひまわり油 バター	600	25. 9	26. 7	3. 0
27	A	ごはん ぎゅうにゅう オムレツ ひじきごまふうみ はるさめスープ	ち いきしょ	卵 鶏肉	牛乳 チーズ 生クリーム ひじき	にんじん ほうれん草 赤ピーマン チンゲンサイ	しめじ えのきたけ たまねぎ もやし 干ししいた! はくさい		精白米 強化米 上白糖 はるさめ	ひまわり油 バター ごま	615	22. 7	22. 2	2. 1
28	火	ごはん ぎゅうにゅう ししゃものピリからソースが パリパリポテトサラダ はくさいともやしのみそしる		ハム 油揚げ	牛乳 ししゃも	にんじん	にんにく し 長ねぎ りん キャベツ き レタス レモ はくさい も	ご ゅうり ン果汁	精白米 強化米 片栗粉 三温糖 じゃがいも	ひまわり油	638	22. 5	25. 7	2. 3
29	水	むぎごはん ぎゅうにゅう さつまいもカレー サワーづけ ヨーグルトあえ	`	豚もも肉	牛乳 スキムミルク ヨーグルト	にんじん	にんにく し たまねぎピュー キャベツ 告 みかん缶 パイン缶	めじ -レ ゅうり も缶	精白米 強化米 米さまいも 薄力粉 上白糖	ひまわり油 バター	712	21. 7	25. 1	1. 9
30	木	ごはん ぎゅうにゅう ちくわもみじあげ おかかあえ えのきとたまごのふわふわス	-7	ちくわ かつお節 木綿豆腐 卵	牛乳	にんじん ほうれん草 こまつな	はくさい もやし 干ししいた! えのきたけ)	精白米 強化米 てんぷら粉 じゃがいも 片栗粉	ひまわり油	626	25. 2	18. 5	2. 8
31	金	ごはん ぎゅうにゅう かぼちゃのチースやき コールスローサラダ わかめスープ		豚ひき肉 かまぼこ	牛乳 チーズ わかめ	かぼちゃにんじん	たまねぎ えのきたけ キャベツ きゅうり コーン 長村		精白米 強化米 上白糖	ひまわり油 ごま	612	22. 5	20. 3	2. 3
					1.00	期間平均			629	25. 3	20. 8	2. 3		
ه ل	2		. 4 . %				真田地	域小学校	学校給食技	摂取基準	660	27. 0	18.0	2 未満
2		・ 10月10日は 🌎	.4	目に良い食	べ物がはちゃ	, , ,	※都合により	り献立を変	更することがあ	ります				~1×/I ^{III}
in the second se				> DEAULA		000	食材 分量 切り方 調味料				分量			
5	Z	◇ 一 愛護デー 🍎 🏥	ぎんだ	5 € EUへ	イヤ	المنال	じゃがいも	中 個	千切り	ひま	わり油	1	小さじ	I 強
							キャベツ	60a	ナめのチャ	n ti 型	化加西仁		小オド	1 2公

パリパリポテトサラダ

①じゃがいもは、分量外の油で素揚げにする。

②じゃがいも以外の食材をすべて調味料で和える。

③②を盛り付けてから、上に素揚げしたじゃがいもをのせる。

9	食材 分量		切り方	調味料	分量			
	じゃがいも	中1個	千切り	ひまわり油	小さじ 強			
	キャベツ 60g		太めの千切り	穀物酢	小さじ 強			
	きゅうり	1/2本	ななめ半月	レモン果汁	小さじ 強			
	レタス 2~3枚		ちぎる	うすくちしょうゆ	小さじ1弱			
	ハム	2~3枚	Icm幅	食塩	ひとつまみ			

こしょう

2振り程度