

給

食

献

$\frac{1}{1}$

表



	111	جاد	T +	
月	火	水	木	金
〜献立表の見方〜 日付	1 ・ごはん	2 ・ごはん	3 ・ごはん	4 ・チャーハン
מו רו	・ぎゅうにゅう	・ぎゅうにゅう	・ぎゅうにゅう	・ぎゅうにゅう
+1	こうやどうふの肉みそがらめ	大豆のいそに	・ホキのフリッター	・ラーメンサラダ
献立名	・たくあんあえ	・わらびのサラダ	夏野菜のマリネ	・ちゅうかスープ
	・さわにわん	とびうおのすりみ汁		
エネルギー/たんぱく質/塩分	655kcal/23.6g/2.0g	616kcal/24.3g/2.0g	611kcal/26.0g/1.9g	605kcal/24.3g/2.1g
赤:体の血や肉になる	牛乳 高野豆腐 豚肉 大豆 みそ	牛乳 大豆 ひじき 油揚げ とびうお 豆腐 みそ	牛乳 木丰 卵 豆腐	牛乳 豚肉 かまぼこ 鶏肉 豆腐
黄:熱や力のもとになる	米 片栗粉 小麦粉 油 ごま油 砂糖 ごま 春雨	米 こんにゃく 油 砂糖 ごま じゃがいも	米 小麦粉 片栗粉 油 オリーブ油 砂糖	米 油 ごま油 中華麺 アーモンド 砂糖 片栗粉
	たまねぎ ピーマン キャベツ	にんじん ごぼう わらび キャベツ		たまねぎ ピーマン メンマ
緑:体の調子を整える	きゅうり にんじん 大根 たけのこ ごぼう えのきたけ	きゅうり コーン 大根 ねぎ しいたけ	きゅうり ズッキーニ パプリカ コーン トマト たまねぎ レタス	きゅうり もやし にんじん コーン キャベツ しいたけ こまつな ねぎ
7 七夕献立	8	9	10	11
・ソフトめん	・ごはん	・ごはん	・ごはん	・ごはん
七夕汁ぎゅうにゅう	・ぎゅうにゅう	・ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう野菜コロッケ	・ぎゅうにゅう
・ぎゅうにゅう ・たんざくきんぴら	・さけのからしマヨやき ・えだまめサラダ	・ポークしゅうまい・なすのちゅうかいため	・野米コロック ・もやしのうまうまいため	・さばのみそに ・コーンひたし
・星のフルーツカクテル	えたるのうううもずくのみそ汁	・とうにゅうたんたんスープ		・夏けんちん汁
708kcal/27.4g/1.8g	618kcal/27.8g/2.0g	640kcal/22.2g/2.1g	655kcal/21.5g/2.1g	691kcal/24.6g/1.9g
牛乳 鶏肉 かまぼこ 豚肉 さつま揚げ	牛乳 さけ もずく 豆腐 みそ	牛乳 豚肉 かまぼこ みそ 豆乳	牛乳 豚肉 生揚げ みそ	牛乳 さば みそ 豆腐
ソフトめん じゃがいも こんにゃく 油 砂糖 ごま ゼリー	米 ノンエッグマヨネーズ ごま 油 じゃがいも	米 小麦粉 パン粉 油 ごま油 砂糖 ごま	米 じゃがいも 小麦粉 パン粉 砂糖 油 春雨 ごま油	米 砂糖 じゃがいも こんにゃく 油
大根 にんじん えのきたけ オクラ ねぎ ごぼう さやいんげん みかん パイン	枝豆 キャベツ きゅうり にんじん ねぎ	たまねぎ なす ビーマン にんにく しょうが もやし にんじん きくらげ メンマ チンゲン菜 ねぎ	にんじん たまねぎ コーン さやいんげん もやし ピーマン 大根 えのきたけ ねぎ	しょうが もやし キャベツ こまつな にんじん コーン ぜんまい ごぼう なす
CUMINA ! AUTHOR		1 	フィーク・ニー	A THINK I AND AND
14 とおかまちメニュー		16	17	18 いい歯の日
・コシヒカリごはん・ぎゅうにゅう	・コシヒカリごはん ・ぎゅうにゅう	・ハヤシライス ・ぎゅうにゅう	・コシヒカリごはん ・ぎゅうにゅう	・ごはん・ぎゅうにゅう
・チキンのピザやき	・あじのなんばんづけ		・とり肉のからあげ	・赤魚のパンこやき
じゃがいものアヒージョ風		すいか	きりぼし大根のやきそば風	・アーモンドサラダ
・夏野菜のカレースープ	大根のみそ汁		とうふのみそ汁	夏野菜と大豆のスープ
663kcal/29.5g/2.0g	610kcal/24.3g/2.1g	639kcal/20.3g/1.9g	633kcal/27.4g/2.1g	631kcal/25.7g/1.8g
牛乳 鶏肉 チーズ ベーコン	牛乳 あじ 茎わかめ 油揚げ みそ	牛乳 豚肉 大豆	牛乳 鶏肉 豚肉 豆腐 みそ	牛乳 赤魚 ウインナー 大豆
米 じゃがいも オリーブ油 カレールウ	米 片栗粉 油 砂糖 ごま	米 油 ハヤシルウ アーモンド オリーブ油	米 片栗粉 小麦粉 油 じゃがいも	米 パン粉 オリーブ油 アーモンド 油 じゃがいも
にんにく コーン マッシュルーム	にんにく しょうが ねぎ キャベツ	しょうが にんにく たまねぎ にんじん	しょうが 切り干し大根 もやし	にんにく パセリ キャベツ
エリンギ 枝豆 キャベツ にんじん なす かぼちゃ パプリカ ズッキーニ	きゅうり パプリカ コーン 大根 にんじん こまつな	マッシュルーム グリンピース トマト キャベツ きゅうり コーン すいか	にんじん ピーマン なめこ こまつな	きゅうり こまつな にんじん なす ズッキーニ パプリカ
21	22 へるっ塩メニュー	23	24	た がたのちづたづ
海の日	・ごはん・ぎゅうにゅう	・ごはん	・マーボーどん	たべものなぞなぞ
7500	・かぐらなんばんみそde		・ぎゅうにゅう	病院に行くと両側
	げんえんプルコギ夏野菜のレモンナムル	いわしのかばやき山形だし	ぜんまいを食べチャイナマーラーカオ	から引っ張りだこな
	・复野菜のレモノテムル・トマトスンドゥブ	・山形にし ・あぶらあげのみそ汁	- Y - J - MM	物さい
	654kcal/27.9g/1.7g	615kcal/24.4g/2.3g	699kcal/23.3g/1.7g	野菜な~に?
	牛乳 豚肉 鶏肉 豆腐	牛乳 いわし 塩昆布 油揚げ	牛乳 豆腐 豚肉 大豆 みそ	
	水 冲 沙群 丘里松 气羊冲 气羊	うち豆 みそ 米 片栗粉 小麦粉 油 砂糖 ごま	米 油 砂糖 ごま油 片栗粉 春雨	2
	米 油 砂糖 片栗粉 ごま油 ごま	じゃがいも	ごま 小麦粉 はちみつ	
	にんにく たまねぎ にんじん しめじ にら 枝豆 もやし きゅうり パプリカ さやいんげん コーン レモン えのきたけ	きゅうり なす オクラ しそ葉 みょうが キャベツ にんじん ねぎ	にんじん たけのこ しいたけ にら ねぎ にんにく しょうが ぜんまい	
	トマト 白菜 こまつな ねぎ	00 8 713 -1 8.17 1E10 010 19G	TP//2 80000 7/2000 12 7/2	答えは食育だよりにあるよ!
*: 食材の都合や感染性胃腸炎の発生等によって献立 *食材の都合や感染性胃腸炎の発生等によって献立				



七岁は牽牛(管星)と織女(織姫)の2人が年に一度、だけ7月7日の後、天の川を渡って会うことを許されたという中国の伝説が始まりといわれています。この自は 顔い事を書いた短冊などを笹竹に飾ったり、七岁の行事 食であるそうめんを食べたりします。



*食材の都合や感染性胃腸炎の発生等によって献立を変更することがあります。

*1か月平均栄養価

エネルギー: 644kcal たんぱく質: 25.0g 脂質: 20.3g 炭水化物: 87.9g 塩分: 2.0g

のどがかわく前に

こまめに水分補給をしよう!

