

7月分学校給食予定献立表



所沢市立東所沢小学校 令和7年度 【給食目標】 暑さに負けないように食べよう (赤)おもに 体をつくる もとになる食品 エネルギー たん白質 (黄) おもに エネルギーの (緑) おもに 体の調子を整える 曜 献立名 もとになる食品 もとになる食品 たまねぎ、キャベツ、 きゅうり、みずな、にんじん、 とうもろこし ツナサラダ パン、こむぎこ、あぶら、 パンこ、さとう、じゃがいも ぶたにく、チーズ、牛乳、 ツナ、ベーコン やき じゃがいもと ベーコンのにもの W 牛乳 265 1 592 カレーパン なす、にら、にんじん、ねぎ、 しょうが、にんにく、 しいたけ、きゅうり、 キャベツ、すいか マーボーなす こめ、あぶら、さとう、 かたくりこ、はるさめ 牛乳、ぶたにく、みそ、 2 水 ごはん 牛乳 はるさめサラダ 581 20.6 ハハ こだますいか アジのなんばんづけ ねぎ、ピーマン、キムチ、 こまつな、もやし、しょうが、 にんにく、たまねぎ こめ、あぶら、かたくりこ、 こめこ、さとう、ごま ぶたにく、牛乳、アジ、 たまご、とりにく、わかめ キムチ 3 木 牛到. ナハル 510 28.6 チャーハン わかめとたまごのスープ 牛乳、ベにサケフレーク、 ちりめんじゃこ、とりにく、 なっとう、かつおぶし、 こめ、ごま、さとう、 かたくりこ、あぶら、 しょうが、モロヘイヤ、 オクラ、もやし、にんじん、 なす、たまねぎ やきとり 牛乳 ネバネバあえ 503 276 4 金 さけごはん じゃがいも みそしる あぶらあげ、みそ ごぼう、しいたけ、にんじん、かんぴょう、れんこん、 さやえんどう、えだまめ、 ねぎ、こまつな こめ、さとう、ごま、 こむぎこ、あぶら、そうめん、 ふ ささかまのいそべあげ とれたて! えだまめ たなばたそうめんじる あぶらあげ、牛乳、 ささかまぼこ、あおのり、 かまぼこ、とり肉 7 月 ごもくずし 牛乳 223 534 こめ、あぶら、さとう、 かたくりこ、ごま、 じゃがいも サケのやくみソースかけ ねぎ、しょうが、レモン、 キャベツ、もやし、にんじん、 こんにゃく、たまねぎ 8 火 牛乳 キャベツのごまあえ 牛乳、ギンサケ、ぶたにく 520 25.1 ごはん にくじゃが ちゅうかめん、さとう、 あぶら、ごま、ぎょうざ、 ゼリー、サイダー ひやし もやし、にんじん、きゅうり、 パイン、みかん、もも、りんご 9 水 牛乳. シュワシュワ やきぶた、牛乳 599 19.6 ちゅうか フルーツポンチ とりにくのこうそうやき フレンチサラダ にんじん、たまねぎ、セロリ、 にんにく、レモン、キャベツ、 きゅうり こめ、バター、あぶら、 さとう ウインナ[・] ピラフ 牛乳 10 木 251 521 牛乳、とりにく、ぶたにく やさいスープ ホキのピザやき たまねぎ、ピーマン、 ピンクポテトの バター パン、あぶら、ピンクポテト、 さとう、マカロニ 牛乳、ホキ、チーズ、 ベーコン、ハム にんにく、きゅうり、 しらたき、にんじん、セロリ、 11 金 560 26.2 しゃきしゃきサラダ ロール ミネストローネ キャベツ、トマト サバのカレーあげ 牛乳 きゅうりのこうみづけ とうがんのそぼろに こめ、かたくりこ、こめこ、 あぶら、さとう えだまめ、しょうが、きゅうり、とうがん、 えだまめ 14 月 牛乳、サバ、とりにく 555 22.8 ごはん にんじん ズッキー二、ピーマン、 あかピーマン、きピーマン、 トマト、にんにく、かぼちゃ、 キャベツ、きゅうり、みずな、 なつやさいの パン、スパゲッティ、あぶら、 マヨネーズ、さとう ペペロンチー 15 火 クロワッサン 牛乳. 牛乳、ベーコン、チーズ 645 195 かぼちゃのチーズやきグリーンサラダ レキン こんにゃく、ごぼう、 たまねぎ、しょうが、 にんにく、とうみょう、 キャベツ、にんじん、ねぎ 牛乳、ぎゅうにく、ツナ、 ぶたにく、とうふ、 あぶらあげ、みそ _{牛乳} とうみょうツナサラダ キャベツのとんじる 25.5 16 zk ぎゅうどん こめ、あぶら、さとう、ごま 592 にんにく、しょうが、 たまねぎ、にんじん、トマト、 りんご、キャベツ、きゅうり、 とうもろこし こめ、あぶら、じゃがいも、 バター、こむぎこ、さとう、 デザート トマト ハムサラダ 17 木 牛乳 牛乳、ぶたにく、ハム 632 20.1 おたのしみデザート カレー ☆ 材料の入荷の都合により献立が変更になることがありますのでご了承ください。 平均栄養量 565 23.8

[☆]はしは、毎日洗ってもってきましょう。





毎年7月7日は、五節句の一つ「七夕」です。中国から伝わっ た「織姫と彦星」の伝説や、日本の「棚機つ女」の伝説がもと になった行事で、機織りの糸や、夜空に浮かぶ天の川に見立て て「そうめん」を食べる風習があります。暑さで食欲がわきに くいこの時期に、のどごしよく食べやすいそうめんは、ぴった りの行事食です。季節の野菜や卵、ハムなどと合わせると彩り がよくなり、栄養バランスも整います。

古代中国では、七夕に無病息災を願って 「索餅」というお菓子をお供えし、食べる 風習がありました。索餅は、小麦粉などで 作った生地を縄のようにねじったもので、 そうめんの原型とされています。



[☆] 献立表は、食物アレルギー用の資料ではありません。ご心配な方はお問い合わせください。