

7月 こんだてよていひょう










*甲斐市で育てられた米・牛肉・トマト・じゃがいも・たまねぎ・きくらげを給食に使っています。

2021 敷島学校給食センター

日	曜日	こんだてのなまえ			しょくひんのしゅるいとほたらぎ			でんごんぱん	
		主食	牛乳	副食	あか ち・にく・ほねになるもの	みどり からだのちようしをととのえるもの	きいろ ねつやちからのもになるもの		
1	木	<富士山> お山開き給食< むぎごはん 		かんぱちのさいきょうやき	ぎゅうにゅう	かんぱち さいきょうみそ		こめ むぎ きょうかまい	7月1日は「富士山のお山開き」です。山登りの安全を祈って、さまざまな行事が行われます。新型コロナウイルスの影響で今年は富士登山に出かけられるでしょうか？ 敷北小4年校外学習
				じゃがいもとひじきのにもの	ひじき さつまあげ	にんじん さやいんげん	じゃがいも こめあぶら さとう		
				ごもくじる	きぬどうふ こんぶ (だし) かつおぶし (だし)	だいこん にんじん こまつな ねぎ			
				ふじさんゼリー			ゼリー		
2	金	みそラーメン		ふたひきにく みそ	ぎゅうにゅう	にんにく しょうが たまねぎ もやし とうもろこし ねぎ きくらげ	ちゅうかめん こめあぶら	みなさんは、食事の前やトイレの後、外から帰った時など、きちんと石鹸で手を洗っていますか？ 新型コロナウイルス、プロウイルスやカゼの予防には、手洗い・うがい効果的です。面倒がらずにしっかりと洗しましょう！	
				キャベツのメンチカツ	ふたにく とりにく	キャベツ	こむぎこ パンこ こめあぶら		
				ごまドレッシングあえ	ボンレスハム	キャベツ にんじん きゅうり だいこん レモンかじゅう	さとう ごまあぶら こま		
				ハニヨーグルト	ヨーグルト		はちみつ		
5	月	むぎごはん		とりにくのうめそやき	ぎゅうにゅう	しょうが あおじそ ねぎりょうめ	さとう	みなさんは、かぼちゃの旬を知っていますか？ 冬の寒さにほろりと入って食べることから、冬の野菜だと謳っている人が多いかも知れませんが、かぼちゃは夏の野菜です。夏の太陽をいっぱい浴び、栄養をたっぷりたくわえ、冬まで保存することができます。 敷中振替休日	
				かぼちゃのそぼろに	ふたひきにく	かぼちゃ たまねぎ さやいんげん こんにゃく	こめあぶら さとう		
				いものこじる	とりにく もめんどうふ みそにほし (だし)	だいこん にんじん しめじ ねぎ	さといも		
6	火	こどもパン		バッファローチキン	ぎゅうにゅう			バッファローチキンとは、鶏肉を素揚げにして辛みのあるソースをまぶしたアメリカの料理です。ニューヨーク州バッファロー発祥です。酸味と辛みのあるソースがおいしいです。	
				アスパラサラダ	とりにく	にんにく	かたくりこ こむぎこ こめあぶら ドレッシング		
				トマトいりやさいスープ	ショルダーベーコン たまご	たまねぎ えのきだけ チンゲンサイ トマト (あかさかとまと)	かたくりこ		
				れいとうみかん		みかん			
							パン		
7	水	<たなばた給食> スパゲティ ミートソース 		ぎゅうにく (ワインビーフ) ぶたひきにく とりレバー	ぎゅうにゅう	にんにく しょうが たまねぎ にんじん マッシュルーム セロリ トマト	スパゲティ こめあぶら さとう	7月7日は七夕です。七夕には、色とりどりの短冊に願い事を書き、笹の葉に結び付けます。みなさんの願い事は何ですか？ 願い事がかなうように、今夜、きれいな夜空が見えるといいですね。	
				ほしのコロッケ	とりにく ぶたひきにく	たまねぎ	じゃがいも パンこ こむぎこ こめあぶら		
				こまつなとコーンのソテー	ショルダーベーコン	とうもろこし こまつな	こめあぶら		
				たなばたキラキラゼリー		みかん パイナップル ナタデココ	ゼリー あんにんどうふ		
8	木	キムチ チャーハン 		ふたにく	ぎゅうにゅう	はくさいキムチ にんにく しょうが ねぎ さやいんげん	こめ むぎ きょうかまい こまあぶら	はるまきは、中国料理のひとつです。もともとは立春のころ、新芽が出た野菜を興として作られたことから「春巻き」という名前がつけました。英語ではそのまま「スプリングロール」といいます。	
				はるまき	ふたにく	たまねぎ にんじん キャベツ しょうが	はるまき さとう はるまきのかわ こめあぶら		
				ナムル		だいずもやし ほうれんそう しめじ にんじん きくらげ	さとう こまあぶら こま		
				ちゅうかコーンたまごスープ	たまご きぬどうふ ほうたけがい	とうもろこし ほししいたけ たまねぎ ねぎ	かたくりこ		
9	金	<日本全国味めぐり~鹿児島県~> けいはん 		とりササミ	ぎゅうにゅう	にんじん ほししいたけ さやいんげん たくわん	こめ むぎ きょうかまい こめあぶら さとう	みなさんは、「鶏飯 (けいはん)」を知っていますか？ 鹿児島県鹿児島市の郷土食です。鶏肉の入ったごはんを鶏がらでだしをとって、レモン果汁を効かせたスープをかけます。食欲が落ちる暑い夏にお茶漬けのようにして食べます。	
				さばのしおこうじカレーやき	さば	しょうが レモンかじゅう あさつき	さとう		
				のりあえ	のり	キャベツ こまつな もやし にんじん	さとう		
				マンゴープリン		マンゴーピューレ	マンゴープリン		
12	月	むぎごはん		いわしのカリカリフライ	ぎゅうにゅう	しょうが	じゃがいも かたくりこ さとう こめあぶら	みなさんの嫌いな野菜に必ず選ばれる「なす」を今日は「マーボーなす」にしました。白いごはんにはピッタリのおかずです。ぜひ食べてください。 なすは英語で「エックプラント」といいます。	
				マーボーなす	ふたひきにく だいず みそ	なす しょうが にんにく たまねぎ たけのこ ねぎ	こめあぶら さとう かたくりこ		
				ちゅうかふうはるさめサラダ	ローズハム	にんじん きゅうり キャベツ	はるさめ こま ドレッシング		
				フルーツあんにんどうプリン (豆乳使用)	おうとう		あんにんどうふ		

* 献立の内容は、材料やその他の都合などでかわることがあります。

13	火	おざら		あぶらあげ こんぶ (だし) かつおぶし (だし) ぎゅうにゅう とりてん にらともやしのあえもの ゆでとうもろこし ひゅうがなつゼリー	ごぼう にんじん ほししいたけ たまねぎ いもがら ねぎ しょうが にら だいずもやし にんじん とうもろこし ひゅうがなつかじゅう	ほうとうめん こむぎこ こめあぶら さとう こめあぶら ゼリー	みなさんはおざらを知っていますか？ほうとうの麺をゆで、冷たくしてから温かいつゆで食べます。温かいほうとう同様、山梨の郷土食です。	
14	水	なつやさいカレーライス		 ぶたにく とりレバー ヨーグルト ぎゅうにゅう かみかみサラダ アセロラゼリー	ぶたにく とりレバー ヨーグルト ぎゅうにゅう ちりめん ロースハム だいず アセロラかじゅう	にんにく しょうが たまねぎ トマト りんご えだまめ なす あかパプリカ かぼちゃ スズキーニ キャベツ きゅうり とうもろこし アセロラかじゅう	こめ むぎきょうかまい こめあぶら カレールウ ドレッシング ゼリー	今日のカレーには、夏野菜がいろいろ使われています。なす、かぼちゃ、あかピーマン、スズキーニ、えだまめなどです。みなさんがあまり好きではない野菜が多いですが、旬の野菜には栄養満点なので、ぜひ食べてください。
15	木	<お楽しみ給食> チョコクルクルパン		ぎゅうにゅう とりにくの トマトソースがけ キャベツとえだまめのサラダ コーンクリームスープ みかんジュレ	ぎゅうにゅう とりにく ツナ ぎゅうにゅう スキムミルク なまクリーム みかん	たまねぎ マッシュルーム しめじ トマト (あかさかトマト) キャベツ きゅうり にんじん とうもろこし えだまめ たまねぎ にんじん とうもろこし パセリ	こめあぶら さとう ドレッシング こめあぶら バター ホワイトルウ ゼリー	もう少しで1学期も終わります。昨年度は新型コロナウイルスで短い1学期でしたが、今年度は、昨年度よりは学校で過ごす時間も長く、行事も少し行いました。給食も1学期を締めくくる「お楽しみ給食」にしました。
16	金	ひきにくのガーリックチャーハン		ぎゅうひきにく (ワインビーフ) ぶたひきにく とりレバー ぎゅうにゅう チキンナゲット フレンチドレッシングサラダ いなかふうスープ	にんにく ねぎ とりにく おから ぎゅうにゅう きゅうり キャベツ プロックリー とうもろこし ショルダーベーコン	こめ むぎきょうかまい こめあぶら パンこ かたくりこ さとう こむぎこ こめあぶら ドレッシング じゃがいも	ガーリックチャーハンの「ガーリック」とはにんにくのことです。にんにくにはにおいが強く、パワーが出る食べ物として知られています。暑い夏を乗り切るためにもガーリックチャーハンをもりもり食べてください。 敷小給食終了	
19	月	むぎごはん		ぎゅうにゅう とうふのにくみそあんかけ かいそうとコーンのサラダ とんじる れいとうみかん	きぬどうふ とりひきにく みそ わかめ あかつのまた こんぶ くわかめ あおつのまた ぶたにく みそ にぼし (だし) みかん	たまねぎ ピーマン キャベツ きゅうり もやし とうもろこし ごぼう にんじん だいこん ねぎ こんにゃく	こめ むぎきょうかまい かたくりこ こめあぶら さとう こめあぶら ドレッシング さといも こめあぶら	みなさんは、はしがしように使えますか？えんぴつがきちんと持てる人は、はしもしように使えます。今からでも練習すれば、きっときちんとした持ち方ができるようになります。家で練習してみましょう！ 敷南小・敷中 給食終了
20	火	ミルクパン		ぎゅうにゅう てづくりくだんご やさいのレモンふうみ あさりとチンゲンサイのスープ	ぶたひきにく とりひきにく もめんどうふ たまご ツナ あさり きぬどうふ	しょうが にんにく たまねぎ にんじん ピーマン キャベツ にんじん ほうれんそう レモンかじゅう たまねぎ えのきたけ チンゲンサイ	こめ むぎきょうかまい かたくりこ こむぎこ こめあぶら さとう さとう パン	あさりには、みそ汁はもちろんです。酒蒸しやクラムチャウダーなどにも使われる人気のある貝です。あさりには、鉄分が多く含まれ、貧血を予防する働きがあります。 敷北小給食終了

※ 献立の内容は、材料やその他の都合などでかわることがあります。

水分補給のポイント

水や麦茶を、少しずつ・こまめに飲みましょう。



喉が渇いていなくても
1時間ごとにコップ1杯！

起きた時、
入浴の前、
寝る前にも



汗をたくさんかいたときは
塩分も忘れずに

スポーツドリンク、
0.1~0.2%の食塩
水、梅干し、塩飴な
ど



★炭酸飲料などの甘い飲み物を飲み過ぎると、肥満や糖尿病、むし歯の原因になります。また、食事が食べられなくなり、夏バテの原因になることも。普段の水分補給には、甘くない飲み物を選びましょう。

体調管理のポイント

こんな人は、熱中症のリスクが高まるので注意が必要です。

<p>朝ごはん抜き</p> 	<p>睡眠不足</p> 	<p>風邪など体調が悪い</p> 	<p>肥満・太り気味</p> 
---	---	--	--

★熱中症を予防するには、早寝・早起きをし、朝ごはんをしっかり食べることが大切です。体調が悪いときは無理せずに休みましょう。

