

給食だより

7月



令和3年7月
小学校Bコース

帯広市学校給食センター
帯広市南町南8線42番地3
TEL 49-1900

	献立名	黄 おもにエネルギーの もとになる食品	赤 おもに体をつくる食品	緑 おもに体の調子を整える食品	アレルギー 表示
1日(木)	キャベツのみそいため オビリーあつやきたまご ごはん なめこのみそしる	ごはん なめこのみそしる オビリーあつやきたまご キャベツのみそいため 牛乳	ごはん わかめ たまご ふたにく 牛乳		
2日(金)	かぼちゃのいとこに あげたまうどん うどん	あげたまうどん かぼちゃのいとこに 牛乳	うどん、あげたま とりにく あずき 牛乳	にんじん、しいたけ、ながねぎ かぼちゃ 牛乳	小麦 乳
5日(月)	キャベツのうめあえ にくじゃが ごはん しいたけのみそしる	ごはん しいたけのみそしる にくじゃが キャベツのうめあえ 牛乳	ごはん あぶらあげ じゃかいも 牛乳		
6日(火)	フルーツしらたま チキンカレーライス	チキンカレーライス フルーツしらたま 牛乳	ごはん、じゃかいも しらたまもち、ゼリー、ナタデココ 牛乳	たまねぎ、にんじん パイン、もも 牛乳	小麦 乳
7日(水)	コールスローおほしさま サラダ プランパン オビリースープ	プランパン オビリースープ おほしさまコロッケ コールスローサラダ 牛乳	プランパン ベーコン じゃかいも 牛乳		卵・乳・小麦
8日(木)	もやしのうめちりあえ さばのみそに ごはん しょうがいりぶたじる	ごはん しょうがいりぶたじる さばのみそに もやしのうめちりあえ 牛乳	ごはん じゃかいも さば ごま 牛乳	にんじん、だいこん、こんにゃく、ながねぎ たまねぎ キャベツ、にんじん、きゅうり うめぼし、もやし、ほうれんそう、しそ 牛乳	
9日(金)	あんにんどうふのいちごソース ジャージャーめん やきそばめん	ジャージャーめん あんにんどうふのいちごソース 牛乳	やきそばめん、ごま あんにんどうふ 牛乳	ぶたにく、だいす いちご 牛乳	小麦 卵・乳 乳
12日(月)	スペシャルぎょうざ チャーハン わかめスープ	チャーハン わかめスープ スペシャルぎょうざ 牛乳	ごはん ハム、わかめ ぶたにく、とりにく 牛乳	ながねぎ、にんじん、コーン しいたけ、ながねぎ キャベツ、たまねぎ 牛乳	小麦 小麦 小麦 乳
13日(火)	はくさいのにびたし かれいのたつたあげ ごはん じゃがいものみそしる	ごはん じゃがいものみそしる かれいのたつたあげ はくさいのにびたし 牛乳	ごはん とうふ、あぶらあげ かれい かつお 牛乳		
14日(水)	ダイコーンマリネ こくとうパン カラフルボールスープ	こくとうパン カラフルボールスープ コロコロチキンのレモンペッパー焼き 牛乳	こくとうパン たら とりにく 牛乳		卵・乳・小麦
15日(木)	さんしょく きんぴら とうふのそぼろあんつみ ごはん あげのみそしる	ごはん あげのみそしる とうふのそぼろあんつみ さんしょくきんぴら 牛乳	ごはん あぶらあげ、わかめ いとより、とうふ、だいす、ぶたにく ごま 牛乳	もやし、にんじん、ほうれんそう、コーン だいこん、きゅうり、コーン、にんじん たまねぎ、にんじん こんにゃく、にんじん、えだまめ 牛乳	小麦 小麦 小麦 小麦 乳
16日(金)	きなこポテトもち ラーメン しょうゆラーメン	しょうゆラーメン きなこポテトもち 牛乳	ラーメン じゃかいも 牛乳	メンマ、もやし、ながねぎ きなこ 牛乳	小麦 小麦 乳

19 日 (月)		おやこどん	ごはん	たまご、とりにく	たまねぎ、にんじん、だけのこ、しいたけ	卵・小麦
		たもぎだけのみそしる		あぶらあげ	たもぎだけ、ながねぎ	
		きゅうりこんぶ		こんぶ	キャベツ、きゅうり	小麦
		牛乳		牛乳		乳
20 日 (火)		ごはん	ごはん			
		しめじのみそしる		あぶらあげ	しめじ	
		ちくわのいそべあげ		ちくわ	あおのり	小麦
		あつあげのすきやきに		ぶたにく、あつあげ	たまねぎ、にんじん、はくさい、こんにゃく、ながねぎ	小麦
		牛乳		牛乳		乳

*魚には骨がついていることがあります。気をつけて食べましょう。

*調味料や添え物には下線を記入しています。

*新しいメニューには、マークがつきます。

*材料の都合により、献立・産地が変更になることがありますので、ご了承ください。

*給食費は食材購入の大切な財源です。忘れずに納入しましょう。

アレルギー表示欄は
えび、かに、小麦、そば、
卵、乳、落花生
上記7品目のみ表示しています。

7月の 平均値	エネルギー	615 kcal
	たんぱく質	25.0 g
	脂 質	21.0 g

～7月に使用する十勝産・北海道産食材の紹介～

<野菜>

- | | | | |
|--------|-----------|-------------|------------------|
| ・大根 | 道内 | ・ホールコーン 十勝 | <野菜> |
| ・ごぼう | 帯広 (和田さん) | ・さやいんげん 中札内 | ☆しょうゆ 十勝 |
| ・小松菜 | 道内 | ・人参 道内、十勝 | ☆白しょうゆ 十勝 |
| ・長葱 | 道内 | ・枝豆 中札内 | ☆赤みそ 十勝 |
| ・にんにく | 十勝 | ☆大豆 十勝 | ☆白みそ 十勝 |
| ・ほうれん草 | | ☆小豆 十勝 | ☆でん粉 十勝 |
| ・キャベツ | 道内 | ☆もやし 十勝 | ・ご飯 道内 |
| ・白菜 | 道内 | <豆腐類> | ☆パン (小麦) 帯広 |
| ・胡瓜 | 道内 | ☆豆腐 十勝 | ☆うどん (小麦) 帯広 |
| ・セロリ | 道内 | ・油揚 十勝 | <魚類> |
| | | <肉類> | (道産以外になることもあります) |
| | | ☆豚肉 十勝 | |
| | | ☆鶏肉 十勝、道内 | |

<野菜>

- | | |
|-------------|------------------|
| ・ホールコーン 十勝 | <野菜> |
| ・さやいんげん 中札内 | ☆しょうゆ 十勝 |
| ・人参 道内、十勝 | ☆白しょうゆ 十勝 |
| ・枝豆 中札内 | ☆赤みそ 十勝 |
| ☆大豆 十勝 | ☆白みそ 十勝 |
| ☆小豆 十勝 | ☆でん粉 十勝 |
| ☆もやし 十勝 | ・ご飯 道内 |
| <豆腐類> | ☆パン (小麦) 帯広 |
| ☆豆腐 十勝 | ☆うどん (小麦) 帯広 |
| ・油揚 十勝 | <魚類> |
| <肉類> | (道産以外になることもあります) |
| ☆豚肉 十勝 | |
| ☆鶏肉 十勝、道内 | |

<調味料・その他>

- | | |
|--------------|--------------|
| ☆しょうゆ 十勝 | <調味料・その他> |
| ☆白しょうゆ 十勝 | ☆白みそ 十勝 |
| ☆赤みそ 十勝 | ☆でん粉 十勝 |
| ☆白みそ 十勝 | ・ご飯 道内 |
| ☆でん粉 十勝 | ☆パン (小麦) 帯広 |
| ・ご飯 道内 | ☆うどん (小麦) 帯広 |
| ☆パン (小麦) 帯広 | <魚類> |
| ☆うどん (小麦) 帯広 | |

(十勝産・道産以外になることもあります)

☆マークが付いている食材は、年間を通して十勝産です。

5大栄養素と3つのグループの食品の働き



食べ物に含まれている炭水化物・たんぱく質・脂質・無機質・ビタミンは
5大栄養素といって、わたしたちが生きていくために欠かせないものです。