



7月 網野学校給食予定献立表

令和6年6月28日
京丹後市立網野南小学校
網野学校給食センター

夏の行事と行事食

夏真っ盛りの7～8月には、五節句の一つ「七夕」や、うなぎを食べる風習のある「土用の丑」、ご先祖様の霊をお迎えする「お盆」などの行事があります。その時々食べ物もあります。

七夕 (7/7)

季節の節目となる「五節句」の一つ。日本の「棚機津女」という伝説と、中国の「織姫と彦星」の伝説がもとになって、現在のような行事になりました。夜空に浮かぶ天の川や、機織りの糸に見立てて「そうめん」を食べる風習があります。



土用の丑 (今年は7/24)

立秋前の約18日間を「夏の土用」といい、この期間にある丑の日のことです。暑さ厳しいこの時期に、栄養豊富なうなぎや、「う」のつく物を食べて、健康を願う風習があります。



1日(月)	2日(火)	3日(水)	4日(木)	5日(金)
主食 たこめし 主菜 じゃがいものうま煮 副菜 きゅうりの酢のもの 副菜 ミディトマト 牛乳 ぎゅうにゅう牛乳  はんげしょう半夏生	主食 ごはん 主菜 夏野菜と鶏肉の 副菜 南蛮漬け 副菜 キャベツと油揚げ 副菜 の煮びたし 副菜 豆腐のみそ汁 牛乳 ぎゅうにゅう牛乳	主食 ごはん 主菜 サモサ風春巻き 副菜 コーンソテー 副菜 はるさめ春雨スープ 牛乳 ぎゅうにゅう牛乳	主食 ごはん 主菜 豚肉のキムチ炒め 副菜 はりはり漬け 副菜 にらたま汁 牛乳 ぎゅうにゅう牛乳 	主食 減量ごはん 主菜 イカのかりん揚げ 副菜 キャベツとピーマン 副菜 の昆布炒め デザート 七タそうめん 牛乳 七タゼリー ぎゅうにゅう牛乳 
8日(月)	9日(火)	10日(水)	11日(木)	12日(金)
主食 麦ごはん 主菜 ササミの青のりフライ 副菜 きゅうりのかめのごま しょう油炒め 副菜 厚揚げとキャベツのみそ汁 牛乳 ぎゅうにゅう牛乳	主食 特別栽培米ごはん 主菜 夏野菜のチーズ焼き 副菜 きゅうりのレモン サラダ 副菜 トマトと卵のスープ 牛乳 ぎゅうにゅう牛乳 	主食 ごはん 主菜 トビウオの ラビゴットソース 副菜 ポテトリヨネーズ ジュリエヌスープ 牛乳 ぎゅうにゅう牛乳  せかいりょうり世界の料理 フランス	主食 夏野菜と豚肉の 主菜 塩だれ井 副菜 ふのすまし汁 デザート 冷凍みかん 牛乳 ぎゅうにゅう牛乳 	主食 特別栽培米ごはん 主菜 スタミナ肉じゃが 副菜 もやしのポン酢炒め 副菜 大豆とじゃこの かりかり揚げ 牛乳 ぎゅうにゅう牛乳 
15日(月)	16日(火)	17日(水)	18日(木)	19日(金)
うみひ海の日 	主食 鮭わかごはん (特別栽培米) 主菜 なすと鶏肉の からみいた 辛味炒め 副菜 無限きゅうり 副菜 かぼちゃのみそ汁 牛乳 ぎゅうにゅう牛乳 	主食 特別栽培米ごはん 主菜 トビウオとラトウイユ のオープン焼き 副菜 きりぼしだいこん 切干大根のスープ 副菜 ゆでとうもろこし 牛乳 ぎゅうにゅう牛乳 	主食 うずら卵入り 主菜 夏野菜カレー (特別栽培米・麦) 副菜 梅ドレッシングサラダ デザート スイカ 牛乳 ぎゅうにゅう牛乳 カレー皿・スプーン使用 たんご・食の日	主食 減量ごはん (特別栽培米) 主菜 トマトバジル ソースパスタ 副菜 じゃがいもとツナ のソテー デザート 豆乳プリン 牛乳 セレクト飲み物 ののもの

食中毒予防の3原則



食中毒菌などによる汚染は、食品の臭いや色、味の変化からは見分けがつかないことがあります。抵抗力の弱い小さい子どもや高齢の方がいる家庭では、特に注意が必要です。

油断せず、“つけない”“増やさない”“やっつける”の3原則をしっかりと実行しましょう。



*この中から1本選びます♪

- ・ヒラヤコーヒー
- ・ひらひらミルピィ
- ・ヒラヤリンゴ
- ・牛乳

※白米は京丹後産コシヒカリを使用しています。12日(金)～19日(金)は網野町産の特別栽培米をいただきます。

※都合により献立を変更することがあります。ご了承ください。