

7がつ こんだてよていひょう



とよさとしょうがつこう
豊里 小 学校

日	曜	献立名 (牛乳は毎日出ます)	あか 赤のグループ	き 黄のグループ	みどり 緑のグループ
			からだ 体をつくる	ちから 力のもとになる	からだ ちようし ととの 体の調子を整える
1	げつ 月	ごはん 肉じゃが 塩こんぶいため	ぶた肉 煮干 塩こんぶ 牛乳	ごはん じゃがいも 油 さとう	たま 玉ねぎ にんじん グリーンピース キャベツ こんにゃく
2	か 火	こがた 小型パン 担々麺 酢 酢じょうゆいため	ぶたひき肉 とりひき肉 みそ 牛乳	こがた 小型パン 中華めん 油 さとう すりごま ごま油	しょうが もやし チンゲン菜 とうもろこし 小松菜 キャベツ にんじん
3	すい 水	ごはん 鯖のピリッとあま酢煮 きりぼしだいこん 切干大根とひじきのいため煮	さば 鯖 さつま揚げ 油揚げ ひじき 煮干 牛乳	ごはん さとう じゃがいも 油	綾葉ねぎ しょうが 切干大根 こんにゃく にんじん 玉ねぎ さやいんげん
4	もく 木	あじつ 味付けパン ラタトゥイユ えだまめ 枝豆ととうもろこしのソテー	とりもも肉 ベーコン 牛乳	あじつ 味付けパン じゃがいも 油	たま 玉ねぎ ズッキーニ 綾なす キャベツ 赤パプリカ 黄パプリカ 綾トマト とうもろこし にんじん 枝豆
5	きん 金	たなばた 七夕ちらしずし あま がわ 天の川おつゆ 七夕ゼリー	あがらあ 油揚げ とりひき肉 かまぼこ 煮干 牛乳	すしめし さとう 油 ビーフン 七夕ゼリー	にんじん さやいんげん 干しいたけ かんぴょう 玉ねぎ オクラ
8	げつ 月	ごはん とり肉と大豆のいそ風味 えのきのすまし汁	とりむね肉 大豆 あおのり 豆腐 煮干 牛乳	ごはん かたくり粉 油 さとう	たま 玉ねぎ キャベツ にんじん えのきたけ 綾葉ねぎ
9	か 火	こくさんこむぎ 国産小麦パン とり肉と野菜のマスタードいため たまごとざく切りトマトのスープ	とりもも肉 ベーコン たまご 牛乳	こくさんこむぎ 国産小麦パン 油 じゃがいも	キャベツ 玉ねぎ もやし にんじん 綾トマト
10	すい 水	ごはん まんがんじあま 万願寺甘とうのスタミナいため じゃがいものみそ汁	ぶた肉 豆腐 油揚げ みそ 煮干 牛乳	ごはん 油 さとう ごま油 じゃがいも	にんじん 玉ねぎ もやし キャベツ
11	もく 木	こくとう 黒糖パン ホキのマリネ ウインナーとキャベツのスープ	ホキ ウインナー 牛乳	こくとう 黒糖パン かたくり粉 油 さとう じゃがいも	たま 玉ねぎ にんじん ピーマン キャベツ とうもろこし
12	きん 金	ポークジンジャー丼 臭だくさんみそ汁	ぶた肉 厚揚げ みそ 煮干 牛乳	むぎごはん 油	たま 玉ねぎ にんじん しょうが ごぼう キャベツ 綾葉ねぎ こんにゃく
15	げつ 月	うみ 海の日			
16	か 火	コッペパン いか 烏賊とじゃがいものプロヴァンス風 ジュリアンヌスープ ブラマンジェ風デザート	いか ベーコン 牛乳	コッペパン かたくり粉 じゃがいも 油 さとう ブラマンジェ風デザート	たま 玉ねぎ トマト キャベツ にんじん

*物資の都合等によりこんだてを変更することがあります。 *綾は綾部産の食材です。(ごはんは毎回綾部産を使用しています。)

7月5日 (金)
七夕こんだて



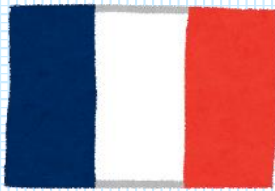
7月7日は「七夕の節句」です。
それにちなみ、給食では少し早いです
が、七夕こんだてを実施します。
短冊の色を表現したちらしずしや、
天の川に見立てたお汁を提供します。

7月10日 (水)
今年度最初の
あじわいランチの日！

今回の食材は…
まんがん じ あま
万願寺甘とう



7月16日 (火)
オリンピックこんだて



2024年はオリンピックYEAR！
1学期の給食最終日には、
今回のオリンピック開催地である、
「フランス」の料理を提供します。

おたのしみに！