

令和5年



7月分献立表

(13回)



Bブロック（島名幼稚園・島名小学校・香取台小学校・真瀬小学校・葛城小学校・研究学園小学校・高山中学校・研究学園中学校）

つくばすこやか給食センター豊里

日	曜	献立名	主な材料と食品分類						栄養価 エネルギー (kcal)	食塩 相当量 (g)	
			ち.にく.ほねになるもの 1群 たんぱく質	からだのちょうしおとえるもの 2群 無機質	3群 カロテン	4群 ビタミンC・その他	ちからやねつになるもの 5群 炭水化物	6群 脂質	調味料他		
3	月	やきそば	ぶた肉		にんじん	キャベツ たまねぎ	ちゅうかめん	油	焼きそばソース 塩 オイスターソース	幼 655 小 705 中 881	2.7 3.0 3.8
		ピタパン							ピタパン		
		牛乳		牛乳							
		はんぺんチーズフライ	いとよりだい すけそうだら たまご	チーズ			さとう こむぎこ パンこ やまいも でんぶん	油	塩 ミリん		
		かいどうサラダ (たまねぎドレッシング)		わかめ こんぶ さくらそう すぎのり かんてん	にんじん	もやし きゅうり えだまめ		ドレッシング			
4	火	ごはん 牛乳		牛乳			ごはん			658 718 888	1.6 1.7 2.1
		さばのしおこうじカレーやき	さば				さとう	油	塩こうじ ミリん カレーこ		
		もやしとゆばのいそかえ (しょうゆ)	ゆば	やきのり	こまつな にんじん	もやし			しょうゆ		
		とんじる	ぶた肉 あぶらあげ		にんじん	だいこん ねぎ こんにゃく	じゃがいも	油	みそ 煮干だし かつお節だし		
5	水	いちごヨーグルト※		ヨーグルト		いちご				565 642 808	2.0 2.4 3.1
		むぎごはん					むぎ ごはん				
		牛乳		牛乳							
		ガパオ	ぶた肉 だいす かんてん	かんてん	にんじん あかビーマン	にんにく しょうが たまねぎ えだまめ きビーマン ズッキーニ なす	さとう	油	バジルこ カレーこ オイスターソース しょうゆ 塩		
		プロッコリーといかのサラダ (イタリアンドレッシング)	いか		プロッコリー にんじん	カリフラワー きビーマン		ドレッシング			
6	木	ビーフンスープ	とり肉		にら	もやし たけのこ ねぎ ほししいたけ	ビーフン	ごま油	中華だし しょうゆ 塩 こしょう	496 617 778	2.5 3.2 4.1
		ホットドッグ(せわれコッペパン +フランクフルトケチャップソース)	フランクフルト				コッペパン さとう	油	デミグラスソース ソース ケチャップ		
		牛乳		牛乳							
		フレンチサラダ (フレンチしろドレッシング)	ツナ		にんじん アスパラガス	キャベツ きゅうり		ドレッシング			
7	金	かぼちゃとえだまめのシチュー	とり肉	牛乳	かぼちゃ にんじん	えだまめ たまねぎ エリンギ		油	シチューの素 塩 こしょう	599 674 834	1.7 2.1 2.6
		ごはん 牛乳		牛乳			ごはん				
		とりにくのからあげ	とり肉			しょうが にんにく	でんぶん	油	酒 しょうゆ		
		たんざくサラダ (こうみしおドレッシング)	かまぼこ	あおさ	にんじん	こんにゃく キャベツ		ドレッシング			
		あまのがわじる	ぶた肉 かまぼこ		にんじん おくら ほうれんそう	たまねぎ ほししいたけ			しょうゆ 塩 かつお節だし 昆布だし		
10	月	たなばたゼリー※				ナタデココ	ソーダゼリー			550 668 825	2.4 3.1 3.7
		しょくパン つくはさんブルーベリージャム					しょくパン ブルーベリージャム				
		牛乳		牛乳							
		メンチカツ(ソース)	ぶた肉			たまねぎ	パンこ こむぎこ でんぶん さとう	油	塩 こしょう ソース		
		むぎとツナのサラダ (コーンクリーミードレッシング)	ツナ		プロッコリー にんじん	とうもろこし	おおむぎ	ドレッシング			
11	火	ポトフ	ワインナー		にんじん	キャベツ たまねぎ カリフラワー	じゃがいも		コンソメ 塩 こしょう しょうゆ	591 652 815	2.0 2.4 3.0
		ごはん だいすりりかけ	だいす	のり			ごはん	ごま			
		牛乳		牛乳							
		あじのなんばんづけ	あじ			たまねぎ	でんぶん さとう	油	しょうゆ 酢 一味唐辛子		
12	水	シャキシャキごまサラダ (ごまクリーミードレッシング)		ひじき	こまつな	ごぼう もやし とうもろこし		ごま ドレッシング		593 666 831	2.1 2.5 2.9
		どうがんとにかくだんごのスープ	とり肉 だいす		にんじん ほうれんそう	とうがん えのきたけ ねぎ たまねぎ	パンこ さとう でんぶん		中華だし しょうゆ 塩 こしょう		
		ごはん					ごはん				
		牛乳		牛乳							
13	木	しんじやがのポークカレー	ぶた肉		にんじん	たまねぎ ぶなしめじ しょうが	じゃがいも	油	アレレゲンフリー カレーフレーク カレーこ ケチャップ ソース まろやかカレールウ	570 660 856	3.1 3.8 4.7
		だいこんとちくわのサラダ (たまねぎドレッシング)	ちくわ		みずな	だいこん きゅうり		ドレッシング			
		れいとうみかん				みかん					
		みそラーメン (ソフトちゅうかめんスープ)	ぶた肉		にら にんじん	にんにく しょうが もやし たまねぎ とうもろこし	ちゅうかめん	油	みそラーメンスープの素 がらスープ しょうゆ 塩 みそ		
14	金	牛乳		牛乳						571 633 819	1.9 2.3 2.9
		れんこんしゅうまい (小4まで2こ、小5から3こ)	ぶた肉 とり肉 だいす			れんこん たまねぎ しょうが	でんぶん さとう	ラード	しょうゆ 塩 こしょう		
		あつあげとゴーヤのみそいため	あつあげ ぶた肉		にんじん	にがりうり にんにく しょうが キャベツ	でんぶん さとう	油	オイスターソース しょうゆ 酒 みそ デンメンジャン トウバンジャン		
		わかめスープ	とり肉	わかめ		たまねぎ たけのこ ぶなしめじ ねぎ			しょうゆ 塩 中華だし こしょう		

旬の食材
かぼちゃ七夕
メニュー旬の食材
あじ地産地消
メニュー教科連携
メニュー

日	曜	献立名	主な材料と食品分類						栄養価		
			ち、にく、ほねになるもの 1群 たんぱく質	からだのちょうしをととのえるもの 2群 無機質	3群 カロテン	4群 ビタミンC・その他	ちからやねつになるもの 5群 炭水化物	6群 脂質	調味料他	エネルギー (kcal)	食塩 相当量 (g)
18	火	ごはん					ごはん			580 645 812	2.3 2.7 3.3
		牛乳		牛乳							
		いかのチリソース	いか			ねぎ しょうが にんにく	でんぶん さとう 油	トウバンジャン 醋 しょうゆ ケチャップ ソース			
		はるさめときくらげのサラダ (ちゅうかドレッシング)			にんじん	もやし きゅうり きくらげ	はるさめ ドレッシング				
		ワンタンスープ	ぶた肉		にんじん にら	たまねぎ しょうが ほししいたけ	こむぎご でんぶん ごま油 油	しょうゆ 中華だし 塩 こしょう			
19	水	ごはん 牛乳		牛乳			ごはん			591 647 796	1.8 2.0 2.5
		さけのごまだれやき	さけ			しょうが にんにく	さとう でんぶん 油 ごま	しょうゆ みりん			
		キャベツとチキンのしおこんぶあえ	とり肉	しおこんぶ	にんじん	キャベツ きゅうり					
		こまつなとなめこのみそしる	とうふ		こまつな にんじん	なめこ たまねぎ			みそ かつお節だし 煮干だし		
		こめこのバナナスティックケーキ※					バナナケーキ				
20	木	つくばごめこパン チョコクリーム					こめこパン ナヨクリーム			557 689 858	2.4 3.0 3.9
		牛乳		牛乳							
		タンドリーチキン	とり肉			にんにく しょうが	油 ノンエッグマヨネーズ	ケチャップ しょうゆ カレーご 塩 こしょう			
		ポテマカロニサラダ (ノンエッグマヨネーズ)			にんじん	きゅうり とうもろこし	マカロニ じゃがいも	ノンエッグマヨネーズ	塩 こしょう		
		なつやさいのトマトにこみ	ぶた肉	なす	かぼちゃ トマト にんじん ブロッコリー	たまねぎ きびーマン ぶなしめじ にんにく なす	さとう	油	トマトピューレ ケチャップ 白ワイン コンソメ 塩 こしょう		

○材料の都合により、献立内容が変更になる場合もあります。
○この献立表には微量の食品及び調味料は記載されておりません。
○けいらんは「たまご」と表記します。

※は業者から学校に直接配送されます。

今月の地場産物

7月もつくば市産のおいしい野菜などが使われます。
じゃがいも みずな こまつな しめじ なめこ

教科連携メニュー

7月14日（金） 4年理科
「季節と生物（夏）」（ツルレイシ）

地産地消メニューの紹介

『新じゃがのポークカレー』



【材料】
4人分

豚こま肉	100g
にんじん	中1/4本
玉ねぎ	中2個
新じゃが	中2個
しょうが	1かけ
しめじ	1/3株
サラダ油	小さじ1
カレールウ	80g
ケチャップ	小さじ2
ソース	小さじ2

【つくり方】

- ①にんじんはいちょう、玉ねぎはくし型、新じゃがは一口大、しょうがはみじん切りにする。新じゃがは水にさらす。
- ②鍋にサラダ油を熱し、しょうが、玉ねぎ、豚肉、にんじんの順に炒める。
- ③具がかかるくらいの水を加えて煮る。
- ④新じゃがとしめじを加え、煮込む。
- ⑤調味料を加え味を整える。

給食だより

7月の給食目標 好き嫌いしないで何でも食べよう

いろいろな食材や味を体験することは、栄養素を摂取するだけではなく、味覚の発達にもつながります。

ほんの少しのきっかけで、苦手で食べられなかつたものが好きになることもあります。苦手な食べ物にもチャレンジして、少しずつ食の幅を広げていきましょう。

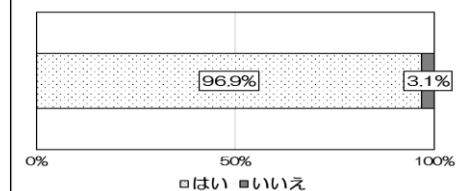


家庭での食育について

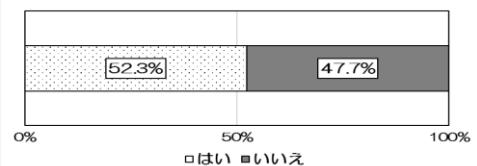


食べることの大切さを知り、健康に生きていくための知識や経験を身につけることが「食育」です。成長期の子どもにとって、健全な食生活は、健康な心身を育むために欠かせないものです。ご家庭でも一緒に食事を楽しむことからはじめ、子どもたちが生涯にわたって健やかに生きるために基礎作りができるように、食事環境を整えていきましょう。

食事のマナーやあいさつを教えていますか



食事をつくるときに、地場産物を取り入れることを意識していますか



令和4年度6月実施 食生活に関する調査（市内5年生及び8年生の保護者対象）

苦手な食べ物の克服法 ぜひチャレンジしてみてください！

- ◆野菜などを育てる
- ◆親しい人と一緒に楽しく食べる
- ◆運動をして、おなかをすかせる
- ◆自分の好きな味つけにする
- ◆盛りつけを工夫する



「食事のマナーやあいさつを教えている」と答えた方は96.9%で、ほとんどの方が「教えている」という結果でした。「食事を作るときに、地場産物を取り入れることを意識している」と答えた方は52.3%で、約半数が「意識している」という結果でした。

ご家庭でも食育を難しく考えずに、普段の食事や生活中でできうことから無理なく始めてみましょう。また、もうすぐ夏休みがやってきます。右のQRコードから、つくば市学校給食のレシピをご覧になれます。気になる給食メニューをご家庭でもお子さんと一緒に作って味わってみてください。

<https://cookpad.com/recipe/7360619>

