

令和7年度



# 7月分献立表

## つくばほがらか給食センター谷田部

Cブロック(桜南幼 桜南小 茎崎第一小 みどりの学園 並木中 高崎中)

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	4群 カロテン	5群 ビタミンC・その他	6群 炭水化物	7群 脂質	調味料他	エネルギー (kcal)	食塩相当量 (g)
1	火	せわれコッペパン		牛乳	旬の味 「ピーマン」 		せわれコッペパン			幼 521 小 669 中 830	2.7 3.4 4.3
		牛乳									
		ワインナーチリソース	ワインナー		トマト ピーマン	たまねぎ	さとう	油	ケチャップ 白ワイン 洋風だし チリパウダー 塩		
		だいすとツナのサラダ (コールスロードレッシング)	だいす ツナ		にんじん アスパラガス	とうもろこし		ドレッシング			
		むぎとやさいのスープ	ぶた肉		こまつな にんじん	たまねぎ エリンギ	おおむぎ	油	コンソメ しょうゆ 塩 こしょう		
2	水	ごはん 牛乳		牛乳			ごはん			492 556 698	2.5 2.9 3.6
		とりにくのにんじんソース	とり肉	教科連携メニュー 「8年国語 鰐節・世界に 誇る伝統食」(鰐節)	にんじん	ににく	さとう	油	しょうゆ みりん 酒 醋 塩		
		いんげんとハムの おかかポンずあえ(ポンず)	ハム かつおぶし		いんげん	キャベツ きパプリカ			ポンず		
		あおのりしんじょのすまじる	たら だいす	あおさ	にんじん みずな	ねぎ えのきたけ	でんぶん さとう	油	しょうゆ 酒 塩 昆布だし かつお節 煮干し		
3	木	ごはん 牛乳		牛乳			ごはん			575 645 796	2.0 2.4 3.0
		いかのレモンあげ	いか				でんぶん さとう	油	しょうゆ レモン汁		
		もやしとささみのサラダ (げんえんわふうドレッシング)	とり肉		にんじん	もやし きゅうり		ドレッシング			
		じやがいもとたまねぎの みそしる	あぶらあげ	わかめ	にんじん いんげん	たまねぎ	じやがいも		みそ かつお節 煮干し		
		ヨーグルト		ヨーグルト							
4	金	ごはん 牛乳		牛乳			コッペパン			483 604 783	1.7 2.2 2.9
		わかさぎフリッター (幼小:2c、中職:3c)	わかさぎ	おきあみ あおさ			こむぎこ でんぶん ごめこ	油	しょうゆ 塩		
		とうにゅうコーンポタージュ	ベーコン とうにゅう		にんじん パセリ	たまねぎ とうもろこし えだまめ	じやがいも	油	ホワイトシチューの素 塩 コンソメ こしょう ローリエ		
		レモンゼリーいりフルーツナタデココ				パインアップル おうとう	ナタデココ レモンゼリー				
7	月	ごはん 牛乳		牛乳			ごはん			612 660 807	2.0 2.2 2.6
		おぼしさまコロッケ (ソース)	ぶた肉 だいす			たまねぎ	じやがいも パンこ こむぎこ さとう でんぶん	油	みりん しょうゆ 塩 ソース こしょう		
		コーンとえだまめのサラダ (たまねぎドレッシング)			にんじん	キャベツ とうもろこし えだまめ きゅうり		ドレッシング			
七夕給食		あまのがわじる	とり肉 なると		にんじん おくら チンゲンサイ	ほししいたけ	そうめん でんぶん		しょうゆ 酒 塩 かつお節 だし昆布		
		たなばたゼリー					たなばたゼリー				
8	火	ごはん 牛乳		牛乳			ごはん			531 607 761	1.5 1.8 2.3
		さばのしおこうじやき	さば					油	塩麹		
		わかめとこまつなのあえもの		わかめ	こまつな にんじん	とうもろこし えだまめ	みずあめ		塩 昆布だし		
		ぶたにくとなすのみそしる	ぶた肉		にんじん	ねぎ こんにゃくなす ほししいたけ	旬の味「なす」 		みそ 酒 かつお節 煮干し		
9	水	ごはん		牛乳			ごはん			502 589 730	2.0 2.6 3.1
		牛乳		牛乳							
		おさかなやきかまぼこ (幼:1c、小中職:2c)	たら えそ			とうもろこし えだまめ	でんぶん みずあめ	油	塩		
		チンジャオロースー 給食	ぶた肉		ピーマン にんじん	たけのこ しょうが	さとう でんぶん	油	しょうゆ オイスターソース 中華だし 酒 こしょう 塩		
9		もずくスープ	とり肉	もずく	にんじん にら チンゲンサイ	ほししいたけ		ごま油	塩ラーメンスープの素 中華だし 塩		
10	木	ミルクパン 牛乳		牛乳			ミルクパン			500 615 705	2.2 2.8 3.3
		ケチャップにくだんご (幼:1c、小中職:2c)	とり肉 だいす		トマト	たまねぎ	さとう パンこ でんぶん	ラード	ケチャップ 酢 しょうゆ みりん 塩 こしょう ソース ボーケキス		
		シーザーサラダ (シーザーサラダドレッシング)			ブロッコリー にんじん	キャベツ とうもろこし		ドレッシング			
		マカロニいりオニオヌースープ	ワインナー		にんじん こまつな	たまねぎ しめじ	こめこマカロニ	油	コンソメ 塩 こしょう		
11	金	むぎごはん 牛乳		牛乳			むぎごはん			619 688 894	1.7 2.0 2.5
		あげしゅうまい (幼小:2c、中職:3c)	ぶた肉 とり肉 だいす			とうもろこし たまねぎ キャベツ しょうが	こむぎこ でんぶん	油	しょうゆ 塩 かきエキス		
		ほうれんそうとくらげのあえもの	ちゅうわかくらげ		ほうれんそう にんじん	きゅうり	旬の味「ゴーヤ」 	ごま			
		あつあげのゴーヤチャンプルー	あつあげ ぶた肉 たまこ かつおぶし		にんじん	もやし ゴーヤ ににく しょうが	さとう 油		しょうゆ オイスターソース 酒 塩		
14	月	ごはん 牛乳		牛乳			ごはん			531 605 761	2.2 2.6 3.3
		あじのなんばんづけ	あじ	旬の味「あじ」	にんじん	たまねぎ	でんぶん さとう	油	しょうゆ 酢 一味唐辛子		
		ほうれんそうとかまぼこの こんぶあえ	かまぼこ	しおこんぶ	ほうれんそう	きりぼしだいこん					
		とうふとわかめのみそしる	とうふ	わかめ	にんじん	たまねぎ えのきたけ			みそ かつお節 煮干し		
15	火	くろパン					くろパン			512 643 837	2.5 3.1 4.1
		牛乳		牛乳							
		チキンナゲット (幼小:2c、中職:3c)	とり肉 だいす		ににく	旬の味 「パプリカ」	パンこ こむぎこ とうもろこし でんぶん	ラード	しょうゆ 塩 こしょう		
		かにかまパプリカサラダ (フレンチしろドレッシング)	かにかまぼこ	にんじん トマト ブロッコリー	にんじん	キャベツ きパプリカ		ドレッシング			
		ワインナーとやさいのトマトに	ワインナー	茨城県産食材 「トマト」	トマト	たまねぎ カリフラワー しめじ ににく	ひよこまめ あおえんどうまめ あかいんげんまめ	オリーブ油	ケチャップ 白ワイン 塩 コンソメ ローリエ こしょう		

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)
16	水	ごはん 牛乳	牛乳				ごはん			546 595 741	1.7 2.0 2.4
		とうふハンバーグきのソース	とり肉 とうふ	にんじん	たまねぎ えのきたけ		パンこ こむぎこ さとう でんぶん	油 ラード	酒 ショウゆ みりん がらスープ 塩		
		みずなどささみのごまサラダ (ごまドレッシング)	とり肉 のり	にんじん みずな	キャベツ				ドレッシング		
		モロヘイヤとなめこのみそしる	匂の味「モロヘイヤ」	にんじん モロヘイヤ	だいこん ねぎ なめこ				みそ かつお節 煮干し		
17	木	スパイサーなつやさい カレーライス (むぎごはん)	とり肉 ぶた肉 たいづ	匂の味 「かぼちゃ」	かぼちゃ にんじん トマト ピーマン あかバーリカ	たまねぎ ズッキーニ なす きパブリカ にんにく しょうが	むぎごはん でんぶん みずあめ	油		612 698 882	2.4 2.8 3.4
		牛乳		牛乳					カレールウ ソース カレー粉 塩 こしょう		
		オムレツ	たまご				さとう でんぶん	油	塩 醋		
		ちりめんじゃこのサラダ (わふうフレンドドレッシング)	ちりめんじゃこ	にんじん	キャベツ カリフラワー			ドレッシング	油		
18	金	しょうゆわかめラーメン (ソフトちゅうかめん)	ぶた肉	わかめ	にんじん チンゲンサイ	たけのこ もやし ねぎ	ソフトちゅうかめん でんぶん	油	しょうゆラーメンスープの素 がらスープ 酒 ショウゆ 塩 こしょう	493 639 815	2.7 3.5 4.4
		牛乳		牛乳							
		やきぎょうざ (幼:1歳、小中職:2歳)	ぶた肉 とり肉 たいづ	にら	キャベツ たまねぎ しょうが	こむぎこ でんぶん さとう	油 ラード		しょうゆ 塩 こしょう		
		きりぼしだいこんとツナの サラダ (しおちゅうかドレッシング)	ツナ		にんじん ブロッコリー	きゅうり とうもろこし きりぼしだいこん		ドレッシング			

※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。

※小学生の栄養価は、中学年(3年生および4年生)の値を表記しています。※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。



食材等の高騰が続いているが、つくば市では、給食費の値上げを行っていません。つくば市が物価高騰分の費用を負担することで、給食の量と質を保って子どもたちに栄養バランスの整ったおいしい給食を提供していきます。

## 給食だより

<7月の給食目標>  
暑さに負けない食事をしよう

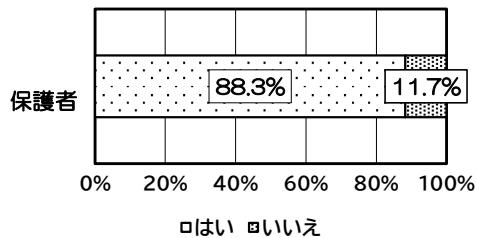
夏の暑さに体についていけなくなると、疲れやすくなったり、だるくなったりする「夏負け」や「夏バテ」という状態になります。暑さに負けないために、栄養バランスの良い食事と、十分な睡眠を取ることを心掛けましょう。

### 暑さに負けない食生活を送るために5つのポイント

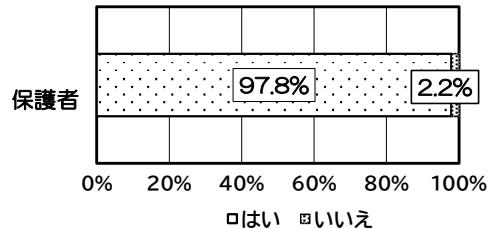
- 一日三食 きちんと食事をする。
- 冷たいものをとりすぎない。
- 夏野菜や果物を食べる。
- 水分をこまめにとる。
- 早寝早起きをする。

家庭は、子どもが健やかに成長するための基本的な生活習慣を身に付け、生涯を通じて健康で豊かな食生活を送るための基礎を築く場です。まずは、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の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。

給食にはつくば市や茨城県でとれた食べ物が使われているのを知っていますか



お子様には食事マナーやあいさつを教えていますか



令和6年度6月実施 食生活に関する調査（市内5・8年生保護者対象）

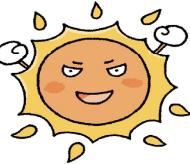
「給食にはつくば市や茨城県でとれた食べ物が使われているのを知っている」「食事のマナーやあいさつを教えている」と答えた方は約9割という結果でした。

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そうな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。



## 熱中症とは

気温や湿度が高い時や激しいスポーツによって脱水や体温が高い状態になり、体温を調節する機能が働かなくなることです。放置すると死に至ることもあります。



熱中症を予防するために、汗をかいた分はしっかり水分と塩分を補給しましょう。高温多湿の時や風がない時は無理をせず、適度に涼しい場所で休憩しましょう。

### 今月の地場産食材

お米、じゃがいも、こまつな、モロヘイヤ しめじ、なめこ



つくばの恵みをおいしくいただきましょう！

イラスト:『家庭とつながる！新食育ブック①②③』  
小川万紀子監修 少年写真新聞社刊