

七岁は、「彦星」と「織姫」の二人が、一年に一度だけ7月7日の徳、美の川を渡って会うことを許されたという中国の伝説からはじまったといわれています。この日は、顔いごとを書いた短冊などを笹竹に飾ったり、七岁の行事食である「そうめん」を食べたりします。





	行事食である「そうめん」を食べたりします。						· 🗘 .°		£0330		
	今月の目標					材料			1		
日			1 群 2 群 主に体をつくる(赤)		3群 4群		5群 6群			エネル	
曜	暑さで落ちやすい食谷 増進させる献立	次を	王に体をつ 魚・肉・卵	キ乳・乳製品・		本の調子を整える(緑) ┃ ┃	主にエネルギーのも		調味料他	たんぱく 脂質	
1			豆・豆製品	小魚·海藻	色のこい野菜	その他の野菜と果物	米・パン・麺・芋・砂糖	油類		食塩相	
	献立名	牛乳	たんぱく質	無機質	カロテン	ビタミンC	炭水化物	脂質			
	ごはん						こめ			427	
	かえりいりこ			かえりいりこ						15. 5	
1	麻婆春雨	0	ぶたにく だいず みそ		にんじん にら	にんにく しょうが たけのこ ほししいたけ	はるさめ さとう	ごまあぶら	しょうゆ オイスターソース トウバンジャン		
	林安 合門								ちゅうかスープストック	9. 3	
	酢の物	1		かいそうミックス		きゅうり キャベツ	さとう		しょうゆ	1. 5	
	たきこみごはん		あぶらあげ		にんじん	ごぼう しょうが	こめ こんにゃく さとう		しょうゆ わふうだし	421	
2	すり身揚げ	1	すりみ とうふ	ひじき		とうもろこし たまねぎ	でんぷん	あぶら		16. 0	
火	カシューナッツ和え	0			こまつな にんじん	キャベツ	さとう	カシューナッツ	しょうゆ	14. 7	
	うずら卵のすまし汁	-	うずらたまご		ねぎ	たまねぎ えのきたけ			しょうゆ けずりぶし こんぶ	-	
		 					こめ			1.8	
3	ごはん	-		ししゃも						410	
	焼きししゃも	0		0000						15. 4	
K	ナムル				ピーマン にんじん	もやし			しょうゆ	9. 9	
	かぼちゃのカレー煮		とりにく だいず		かぼちゃ にんじん	たまねぎ グリンピース	さとう 28 フリー	カレールウ あぶら	しょうゆ	1. 2	
;	オリンピック献立(フランス	ζ)									
	コッペパン]				コッペパン			503	
	クリームチーズ	1		チーズ						22. 4	
1		1_	ぶたにく		1	たまねぎ マッシュルーム	でんぷん さとう	あぶら	トマトケチャップ しょうゆ		
4 木	豚肉のロベールソースかけ	0							あかワイン スープストック からし	26. 9	
	コーンポテト	1				とうもろこし	じゃがいも			1.8	
	ジュリアンスープ	1	ベーコン		にんじん パセリ	キャベツ たまねぎ		あぶら	しょうゆ スープストック		
	 たなばた献立	Ь,			+		+				
5	わかめごはん	Т	1	たきこみわかめ			こめ			424	
	鶏肉のレモン焼き	-	とりにく	7.2.2.074713.07		レモン		オリーブあぶら	しょうゆ みりん	16. 6	
		\perp			チンゲンサイ	もやし キャベツ	さとう		しょうゆ	-	
金	おひたし	0	あぶらあげ		にんじん オクラ	たまねぎ	そうめん		しょうゆ みりん こんぶ	11.8	
	にゅうめん	-				7,000,000	たなばたゼリー		けずりぶし	1. 9	
	たなばたゼリー	-					こめ むぎ				
9火	麦ごはん		***					カレールウ あぶら	+ /2 h \	440	
	夏野菜カレー(ルウ)		ぶたにく		トマト にんじん	たまねぎ ズッキーニ なす にんにく しょうが	じゃがいも 28	ガレール・フめぶら	オイスターソース カレーこ あかワイン	14. 6	
	ビーンズサラダ	0	ミックスビーンズ		こまつな	キャベツ	さとう	オリーブあぶら	しょうゆ	9. 5	
	すいか	1				すいか				1. 6	
	ごはん	1					こめ			421	
10 水	若鶏のから揚げ	1	とりにく			しょうが	でんぷん	あぶら	しょうゆ	16. 0	
	ピーマンとじゃこの炒め煮	0	かつおぶし	ちりめんじゃこ	ピーマン あかピーマン	もやし	さとう	あぶら	みりん しょうゆ	-	
		-	あぶらあげ みそ	わかめ	にんじん	えのきたけ たまねぎ			にぼし	14. 1	
	わかめのみそ汁	-				とうもろこし	こめ		しょうゆ みりん	1.5	
11 木	コーンライス	-	さけ		1		_	マヨネーズ	トマトケチャップ	426	
	鮭のオーロラソース焼き		だいず		1-4.1* 4.	きゅうり				17. 0	
	アーモンドサラダ]		#	にんじん	きゅうり	さとう	アーモンド あぶら	しょうゆ	15. 6	
	野菜のクリームスープ		ベーコン	ぎゅうにゅう	かぼちゃ にんじん さやいんげん	キャベツ たまねぎ	でんぷん	あぶら	スープストック	1.3	
	麦ごはん	+					こめ むぎ			463	
		1	ぶたにく		ねぎ	たまねぎ もやし しろねぎ	さとう でんぷん	しろごま ごまあぶら	しょうゆ ちゅうかスープストック		
	豚塩レモン丼(具)	0	* O * ' !		4.6.4.4.7.1-7.10.7	にんにく レモン	1+ 2 + 4		+/2/2 - 1 - 2 - 1 - 2	21. 4	
	春雨スープ		あつあげ		チンゲンサイ にんじん	キャベツ きくらげ	はるさめ	ごまあぶら	オイスターソース しょうゆ ちゅうかスープストック	15. 3	
		1			1					1.3	
16 火	ごはん	0					こめ			465	
			さばのみそに								
	鯖のみそ煮			わかめ	こまつな にんじん	キャベツ	さとう			20. 4	
	甘酢和え]	W. 1 = 2 1 = 1	17 M : WJ						17. 1	
	ゴーヤチャンプルー		ぶたにく とうふ たまご		にんじん	もやし たまねぎ ゴーヤ	さとう	ごまあぶら	オイスターソース しょうゆ ちゅうかスープストック	1.4	
17 水	もやしごはん	T	ぎゅうにく		にんじん にら	だいずもやし にんにく	こめ さとう	あぶら	しょうゆ トウバンジャン	432	
	きびなごかりかりフライ	1		きびなごのカリカリ				あぶら		16. 4	
	ボイル野菜	0		フライ	あかピーマン	キャベツ				15. 3	
		-	たまご		チンゲンサイ	とうもろこし たまねぎ ほししいたけ	でんぷん	<u> </u>	しょうゆ ちゅうかスープストック		
	中華卵スープ		ĺ				I		I	1.4	

「学校給食実施基準」(文部科学省)に基づき、四国中央市児童生徒の実態を考慮した「学校給食摂取基準」を策定し、給食の提供を行っています。 ※都合により、献立を変更する場合があります。

※食物アレルギー等で対応が必要な場合は、毎日献立表を確認してください。また、加工食品の成分表や材料のグラム数などの詳しい資料が必要な方は、学校へお申し出ください。 ※調味料は、アレルゲンのない「塩、こしょう、酢、酒、ローリエ、オレガノ、ナツメグ」は記載していません。

※今月の地産地消の地域食材は、太字で表示しています。

7 7レルキ・-フリー 7レルキ・-特定原材料7品目不使用 (卵、乳、小麦、えび、かに、そば、落花生)



アレルキーフリー アレルキ*ー特定原材料7品目 + アレルキ*ー準特定原材料21品目不使用

(7品目 + あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイ、牛肉、くるみ、さけ、さば、大豆、豚肉、パナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、カシューナッツ、ごま、アーモンド、ゼラチン)

基準 450 平均 439