2021年 (令和3年)

## 7.8月給食をより

赤の食品・・・血や肉、骨をつくる 黄の食品・・・働く力や体温となる 緑の食品・・・体の調子をととのえる

## 伊江村学校給食共同調理場 49-2201

※天候により材料や献立を変更する場合があります。

|        |  | . =   |  | _  | J材料や献立を変更する場合があります。<br>                                   |
|--------|--|---|--|--|---|
|        |  | 火   | 水  | 木  | 金   |
| こんだて   | 7・8月 行事・欠食予定<br>5日: 弁当の日・遠足<br>(伊江小1年~4年生のみ給食)<br>6日: 七夕にちなむ献立<br>13日~16日: 中学3年生修学旅行 | 毎日、厳しい暑さが続いています<br>テなどしていませんか? 夏バテのつに、食事がめん類に偏ったり、 そ<br>飲料水をとり過ぎたりすることに タ<br>シアトスを必挙げられます。 ビタ | の原因の一<br>令たい清涼<br>よる、ビタ  | 中乳<br>アーサ入り炊き込みごはん<br>さばのビリ辛焼き<br>五目きんぴら<br>くだもの   | 大乳<br>麦ごはん<br>揚げだし豆腐<br>コーヤーのおかか和え<br>もずくのみそ汁<br>くだもの     |
| あか     | 20日:一学期終業式   | 糖質をエネルギーに変える働きがますると疲れやすくなります。 夏バスは、ビタミン $\mathbf{B}_1$ を含む食べ物を意り入れるとともに、主食・主菜・                | デを防ぐに<br>意識して取<br>・副菜のそ  | 牛乳 鶏肉 きざみあげ アーサ さば 豚肉  | 牛乳 豆腐 卵 わかめ 糸けずり もずく<br>きざみあげ                             |
| き      | Thron  | ろったバランスの良い食事を心が <i>に</i><br>大切です。   | することが<br>  100   1 | 米 麦 ごま 油 ごま油 三温糖   | 米 麦 でん粉 油 三温糖 みそ  |
| みどり    |  |   | 豆類   | 人参 椎茸 生姜 れんこん ごぼう<br>いんげん豆 こんにゃく りんご 一味唐辛子   | 大根 ねぎ ゴーヤー 白菜 きゅうり<br>冬瓜 えのきたけ オレンジ                       |
|        | *伊江小1年~4年のみ  | ★セタにちなむ献立★ 4  | 7  | <b>4</b> 4 到   | 9   |
| しんだて   | 牛乳<br>ポパイライス<br>小魚の大陽煮<br>夏野菜のソテー<br>くだもの  | 七夕ちらし寿司<br>鶏肉の照り焼き<br>小松菜のごま和え<br>そうめん汁<br>七夕ゼリー  | 牛乳<br>黒糖パン<br>魚のパジルチーズ焼き<br>豆コブサラダ<br>ミネストローネ  | 麦ごはん<br>アグー豚肉の生姜焼き<br>(沖縄県より)<br>手作りふりかけ<br>大根のみそ汁<br>くだもの   | 牛乳<br>冷やし中華<br>春巻き<br>ずんだ白玉                               |
| あか     | 牛乳 鶏肉 きびなご 大豆 豚肉   | 牛乳 鶏肉 ツナ 錦糸卵  | 牛乳 ホキ チーズ ミックスピーンズ 豚肉<br>白いんげん豆  | 牛乳 アグー豚肉 糸けずり 青のり<br>チリメン 豆腐   | 牛乳 錦糸卵 プレスハム 春巻き<br>白花豆&白いんげん豆ベースト                        |
| ㅎ      | 米 麦 マーガリン 油 でん粉 三温糖  | 米 麦 ごま 三温糖 ソーメン 七タゼリー   | 黒糖パン アーモンド じゃがいも   | 米 麦 三温糖 油 みそ   | 冷やし中華めん 三温糖 いりごま 油<br>白玉だんご グラニュー糖                        |
| みどり    | ほうれん草 人参 マッシュルーム コーン<br>にんにく 玉葱 ピーマン トマト なす<br>アスパラガス パイン                            | にんにく 生姜 小松菜 大根 人参 木くらげ<br>椎茸 ねぎ<br>・ 中学3年生修学旅行会   | バジル ブロッコリー あお豆 きゅうり 玉葱<br>人参 ズッキーニ パセリトマト<br>★中学3年生修学旅行★   | にんにく 生姜 玉葱 人参 キャベツ ゆかり 大根 しめじ ねぎ オレンジ  | もやし きゅうり 人参 木くらげ レモン果汁<br>グリンピース あお豆<br>★中学3年生修学旅行★       |
| こんだ    | 中乳<br>麦ごはん<br>いわしの梅煮<br>ひじきとパパイヤの和え物<br>冬瓜のかきたま汁<br>くだもの                             | 牛乳<br>麦ごはん<br>ポークシチュー<br>インゲンソテー<br>キャディーチーズ  | 中乳<br>コッペパン<br>魚の黄金焼き<br>チリコンカン<br>へちまのクリーム煮   | 中乳<br>沖縄風ソース焼きそば<br>島らっきょ餃子<br>ささみとモウイの生姜和え<br>くだもの  | <b>16</b>   |
| あか     | 牛乳 いわしの梅煮 ひじき ツナ 卵   | 牛乳 豚肉 加工乳 脱脂粉乳<br>豚肉 チーズ  | 牛乳 ホキ 豚肉 豚レバー 金時豆<br>大豆 豚肉 脱脂粉乳 加工乳  | 牛乳 豚肉 島らっきょう餃子<br>とりささみチャンク  | 牛乳 卵 豆腐 ツナ 豚肉 豚レバー  |
| き      | 米 麦 三温糖 でん粉  | 米 麦 じゃがいも 小麦粉 マーガリン<br>デミグラスソース 油   | コッペパン エッグケア 三温糖 油<br>じゃがいも 小麦粉 マーガリン   | 沖縄そば 油 ごま油 アーモンド 三温糖   | 米 麦 三温糖 でん粉 油<br>じゃyがいも みそ                                |
| みどり    | パパイヤ きゅうり 人参 小松菜<br>シークヮーサー果汁 冬瓜 ほうれん草<br>えのきたけ 長ねぎ オレンジ                             | にんにく 玉葱 人参 ブロッコリー<br>いんげん豆 キャベツ 大根 こんにゃく<br>コーン   | 人参 玉葱 コーン にんにく ピーマン<br>へちま キャベツ 大根 マッシュルーム   | もやし 人参 キャベツ 玉葱 ピーマン<br>木くらげ 生姜 にんにく モウイ きゅうり<br>生姜 バナナ   | 玉葱 人参 竹の子 椎茸 ねぎ 生姜<br>パパイヤ もやし 黄ピーマン にら<br>冬瓜 にんにく        |
| ん<br>だ | 牛乳<br>野菜のペペロンチーノ<br>キャロットサラダ<br>チーズスコーン  | ★-学期終業式★<br>牛乳<br>カレーピラフ<br>白身魚フライ<br>コールスローサラダ<br>シークヮーサーゼリー<br>(沖縄県より)                      | ★二 <sup>学期拾業式</sup> ◆<br>牛乳<br>麦ごはん<br>夏野菜カレー<br>福神漬け<br>フルーツカクテル  | 件乳<br>さつまいもおこわ<br>さばの西京焼き<br>モウィのツナ和え<br>黒糖アガラサー<br>(JAおきなわより)   | 中乳<br>麦ごはん<br>ししゃものごま焼き<br>マーボー春雨<br>中華スープ                |
| あか     | 牛乳 鶏肉 ツナ ヨーグルト チーズ   | 牛乳 鶏肉 大豆 白身魚  | 牛乳 豚肉 白花豆&白いんげん豆ベースト   | 牛乳 豚肉 きざみあげ さば みそ ツナ   | 牛乳 LLやも 豚肉 大豆 みそ 卵<br>鶏肉 豆腐                               |
| き      | スパゲティー 油 ケーキMIX マーガリン<br>グラニュー糖<br>  | 米 麦 カレーフレーク 油 三温糖<br>玉葱 マッシュルーム コーン グリンピース  | * 麦 じゃがいも カレールウ<br>デミグラスソース 油 カクテルゼリー<br>玉葱 人参 なす かぼちゃ 冬瓜  | 米 麦 もち米 さつまいも 油 三温糖 黒糖アガラサー  | 米 麦 ごま ごま油 三温糖 でん粉  |
| みどり    | 玉忽 人参 赤ヒーマン しめし<br>マッシュルーム ほうれん草 にんにく<br>パパイヤ きゅうり コーン 一味唐辛子                         | ±忽 マッシュルーム コーシ クリンヒース<br>りんご にんにく キャベツ レッドキャベツ<br>パパイヤ 黄ピーマン                                  | 玉忽 入参 なす かはちゃ 冬瓜<br>いんげん豆 にんにく りんご 福神漬け<br>黄桃 みかん パイン  | 椎茸 人参 あお豆 モウイ 大根 きゅうり<br>コーン シークワーサー果汁   | にんにく 生姜 春雨 入参 玉忽<br>竹の子 小松菜 椎茸 木くらげ<br>長ねぎ チンゲン菜          |
| ん      | 牛乳<br>タコライス<br>ゴーヤーチップス<br>アーサのすまし汁  | 4乳<br>スパゲティーミートソース<br>アンサンブルエッグ<br>ブロッコリーと<br>パパイヤのサラダ<br>紅菓(伊江村より)                           | 7・8月も沖縄県より「シーク」A おきなわより、J A 共済<br>進促進助成金を利用して「黒糖<br>より「紅菓」の無償提供があり<br>・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・   | 地域・農業活性化推<br>「アガラサー」伊江村<br>ます。  「機会<br>ちに<br>くる ましょう。  「もなった」 「も | と子どもの健康展(展示)<br>令和3年 7月22日~ 30日<br>イオン名護店                 |
| あか     | 牛乳 豚肉 大豆 チーズ アーサ 豆腐  | 牛乳 豚肉 大豆 アンサンブルエッグ<br>レッドキドニー   | 成分であり、生きていく上で欠かす<br>のできない無機質(ミネラル)の一<br>す。成長期にカルシウムが不足する   | こと<br>つで 公開  | 日程: 令和3年 7月中旬~ 8月末<br> マコードが読み込めなければ、<br>  「沖縄県営が終金会」で検索) |
| き      | 米 麦 小麦粉 でん粉 油  | スパゲティー デミグラスソース<br>三温糖 紅菓<br>にんにく 人参 玉葱 ピーマン  | 骨や歯がもろくなり、将来、骨粗し<br>症や生活習慣病のリスクが高まりま   | よう ************************************  | 「沖縄県学校給食会」で検索)  |
| みどり    | にんにく 生姜 玉葱 人参 トマト<br>キャベツ ゴーヤー えのきたけ   | にんにく 入参 玉窓 ヒーマン<br>マッシュルーム 木くらげ トマト<br>ブロッコリー パパイヤ きゅうり                                       | 毎日の食事で、意識してカルシウム<br>るようにしましょう。   | **     **       **   |   |

