たんぱく質 脂質 カルシウム ビタミンA ビタミンB1 ビタミンB2 ビタミンC 食物繊維 kcal μ gRAE mg mg mg 学校給食 エネルギー エネルギー 4.5 以上 2.0 摂取基準 Ø13∼ 50 0.40 0.40 Ø20∼ 未満 (8~9才) 20% 30% 7月分 平均栄養量 24.1 19.5 0.51 0.53 2.2 (16.2%)(29.5%)

- ◆おはしは、家から持ってきてください。
- ◆食事の前には、手をきれいに洗いましょう。
- ◆パンの種類および使用食品は、都合により変更することがあります。
- ◆5日(金)の七夕ゼリーは、業者が直接学校へ配送します。
- ◆給食の食材につきましては、納品業者等と連携し、安全性に考慮し提供しています。
- ◆お米につきましては、現在、京都産ヒノヒカリを使用しています。
- ◆野菜等につきましては、地場産の野菜を優先的に使用していますが、産地をすべて確認し 安全な食材の提供につとめています。
- ◆牛肉については、現在個体識別番号を確認し、安全な牛肉を使用しています。
- ◆5日(金)の七夕汁の☆印は、ラッキーにんじんが入る日を表しています。



献立表のアレルギー表示について

- ・使用材料の左側に、「卵(魚卵は含まない)・乳・小麦・えび」のいずれかが 使用されている場合には、その旨を表記しています。
- ・海産物、海産加工品は、えび・かにが生息する域で採取している場合が あります。また、えび・かにを捕食している場合があります。
- ・米粉パンには小麦由来の成分が入っています。
- •10日(水) は、アレルギー対応食を表しています。
- ・食物アレルギー等の健康上の理由により、加工品の詳しい内容をお知りに なりたい方は、学校を通じて「学校給食加工食品配合表等配布申請書」を 給食センターへ提出してください。









@X *^* @ *^* @X *^* @ *^* @X *^* W *^*

~ 給食費の口座振替が始まります ~

7月29日(月)より、令和6年度の給食費の口座振替が

始まります。7月~翌3月までの9回に分けて徴収いたします。

必ず前日までに、口座の残高確認をお願いいたします。

	令和6年度 口座振替スケジュール											
期(回)	1	2	3	4	5	6	7	8	9			
振替日	7/29 (月)	8/27 (火)	9/27 (金)	10/28 (月)	11/27 (水)	12/27 (金)	1/27 (月)	2/27 (木)	3/27 (木)			







夏至と半夏生

「藑室」は、ごなでもっとも占が出ている時間が簑い 首のことです。今年は6月21日になります。 「半夏生」は、夏至から数えて11日目にあたる 首のことで、今年は7月1日になります。

昔は、夏至から半夏生までに田植えを終えるのが 。 首安とされていました。

関西では、豊作を願って半夏生の日に「たこ」を 食べる習慣があります。これは、作物がたこの足の ように地流にしっかりと根を張ることを顔う意味が 込められています。



7月7日

たなばない。ひことと続りなの二人が7月7日の夜、 **羊にごをだけためがをわたって会うことが許さ** れたという伝説が始まりだと言われています。 この日は、顔い事を書いた短冊などを笹に かざったり、七夕の行事食であるそうめんを 食べたりします。給食では、魚のすり身から 作られる「魚そうめん」が入った「七夕汁」が 登場します。

7月5日の七夕こんだてには、様々な星型の 食べ物が入っています。揉してみてくださいね。



	1日		(小麦)減量たこめ	し	2日		(小麦・乳)米粉パン	~	3日		ご飯	4日	(小麦・乳)コッペパ	ン	5日		ご飯
	************************************	<u>'</u>	<u>ひじきの炒め</u>	<u>煮</u>	コーンスープ	<u>L</u>	<u>ナポリタン風火</u>	た 少め	^{なっやさい} 夏野菜の豚	_{じる} <u>汁</u>	さばのスタミナ <u>焼き</u>	ポトフ		カレーペース	<u> </u>	^{たなばたじる} 七夕汁☆		^{ほしがた} <u>星型</u> コロッケ
	とりにく	20	ぶたにく	10	ベーコン	20	ぶたにく	20	ぶたにく	15	小麦さばのスタミナやき	ミニウインナー	25	ぎゅうミンチ	20	とりにく	10	小麦 ほしがたコロッケ
	かまぼこ	5	ひらてん	5	しろいんげんまめ	10		25	かぼちゃ	25	(40g) 1⊐	じゃがいも	25	きざみだいず	5	かたかまぼこ(ほし)	5	(50g) 1⊐
	かんそうわかめ	0.7	つきこんにゃく	5	じゃがいも	25	ド 。ーマン	5	だいこん	20		だいこん	20	たまねぎ	20	うおそうめん	7	なたねあぶら 10
刁	麦うどん	50		5	たまねぎ	20	にんじん	5	モロヘイヤ	5	The second second	たまねぎ	25	にんじん	5	オクラ	7	
	たまねぎ	20	, , , ,	2	にんじん	5	マッシュルーム	5	にんじん	5		キャベツ	30	パセリ	0.5	たまねぎ	25	<0V \
	はくさい	20	1,- 2 - /	1	パセリ	0.3	こしょう	0.02	ささがきごぼう	5		にんじん	15	カレーこ	0.3	とうがん	25	
	にんじん	5	みりん	2	ホールコーン	10	ウスターソース	0.5		5		セロリ	1	こしょう	0.02	にんじん	10	
	こまつな		小麦こいくちしょうゆ	2.3	クリームコーン	30	トマトケチャップ	6	みそ	10		ポークブイヨン	5	しお	0.1	小麦うすくちしょうゆ	5	
	えのきたけ	5	さとう なたねあぶら		乳 ぎゅうにゅう ポークブイヨン	20	トマトピューレ	2	けずりぶし みず	1.7 100	さゆフリック ま作ん	しろワイン ローリエ	1 0.01	トマトケチャップ ウスターソース	3	けずりぶし みず	1.7	
	さとう しお	0.2		0.2		10 0.03	しお なたねあぶら	0.05 0.2		100			0.01	でんぷん	0.5	H-9	100	
.1	麦 うすくちしょうゆ	0.1			こしょう しお	0.03	なたねめかり	0.2			とりほぐしみ 5 きゅうり 25		0.01	みず	0.5			^{たなばた} 七夕ゼリー(32g)
\1	けずりぶし	1.7			でんぷん	0.3			18 18 18 18 18 18 18 18 18 18 18 18 18 1		かんそうわかめ 0.2		0.03	<i>o</i> y 9	1			17
	みず	100	į		みず	40				1	į	小麦うすくちしょうゆ						14
	· /- /	100			<i>V)-)</i>	10				M	小麦 こいくちしょうゆ 0.8		45					
									4/2		さとう 0.8	, ,	10					De la Carte
			9						みょう	43	t 0.8					6	3	VT
									みよう	ימי	しろいりごま 0.5					(2.3)	<i>r</i>)	たなばた
			જ્યું ક								なたねあぶら 0.6							こんだて
			00		-													
									T 70 ()		AA							.,
									モロヘイヤ							INMI		
	ぎゅうにゅう (乳) 牛乳	1本			<u>りんごジュース</u>	1本			*************************************	1本		*************************************	1本			ぎゅうにゅう (乳)牛乳	1本	