



7月

学校給食献立予定表（中学校）



2023. 7 本渡学校給食センター

ひ	よう	しゅしよく	ぎゅうにゅう	おかず	おもなざいりょう			えいよりょう	
					あか	きいろ	みどり	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)
					ちやにくやほねになる	ねつやちからになる	からだのちょうしをととのえる		
3	げつ	ごはん		わかめスープ 肉団子② ナムル	牛乳 とうふ かまぼこ ツナ とり肉 ぶた肉 わかめ	こめ 麦 さとう ごまあぶら ごま パン粉 でんぶん	にんじん たまねぎ ねぎ しいたけ ほうれんそう もやし れんこん	680	23.8
天草宝島デー「とうがん」				とうがんけんちん汁	牛乳 とり肉 厚揚げ ちくわ ぶた肉	こめ 麦 じゃがいも こんにゃく	とうがん にんじん ねぎ しいたけ		
4	か	ごはん		はるまき 海藻サラダ	ちりめん 昆布 わかめ ぶりのり とさかのり まぶのり にぼしだし	あぶら 小麦粉 ショートニング はるさめ でんぶん 米粉	キャベツ きゅうり 青じそ たまねぎ しょうが	805	22.7
七夕献立				米麺スープ	牛乳 ぶた肉 ツナ ひじき	丸パン パンこ 平めんビーフン	たまねぎ にんじん ねぎ		
5	すい	丸パン		星型ハンバーグソースかけ お星様サラダ・七夕ゼリー	とり肉 チーズ	あぶら さとう ごま ごま油	きくらげ キャベツ きゅうり にんにく トマト しょうが ぶどう	804	33.4
天草宝島デー「かぼちゃ」				かぼちゃと豆腐のみそ汁	牛乳 あげ とうふ いわし	こめ 麦	かぼちゃ たまねぎ にんじん ねぎ なす		
6	もく	ごはん		いわし梅煮 かわりあえ	わかめ (にぼしだし)	さとう でんぶん ごま みそ	えのきたけ だいこん れんこん なだめ きゅうり キャベツ しそ うめ しょうが	753	26.4
7	きん	ごはん		ちくぜん煮 にんじんしゅうまい② 昆布和え	牛乳 とり肉 ちぎりあげ 絹あげ 魚すり身 こんぶ	こめ 麦 さとも こんにゃく さとう ごまあぶら でんぶん 小麦粉	にんじん れんこん ごぼう いんげん キャベツ きゅうり	779	27.4
10	げつ	ごはん		ハヤシシチュー チキンナゲット② ほうれんそうサラダ	牛乳 ぶた肉 とり肉	こめ 麦 じゃがいも あぶら ハヤシルー パン粉 コーンスターチ 小麦粉 コーングリッツ	たまねぎ にんじん ほうれん草 マッシュルーム きゅうり えだまめ にんにく しょうが パイナップル レモン	841	27.1
11	か	ごはん		ワンタンスープ いわしとお肉のハンバーグ わかめのごま酢あえ	牛乳 かまぼこ いわし ぶた肉 とり肉 ひじき わかめ	こめ 麦 ワンタン ごまあぶら すりごま さとう パン粉 でんぶん 小麦粉	たまねぎ にんじん キャベツ ねぎ きくらげ きゅうり もやし しょうが	695	23.2
12	すい	米粉パン		コンソメスープ かぼちゃフライ 枝豆サラダ	牛乳 ウインナー ツナ ぶた肉	米粉パン じゃがいも マカロニ あぶら パン粉 でんぶん 小麦粉 さとう	キャベツ たまねぎ にんじん しめじ きゅうり コーン えだまめ かぼちゃ ブルーン レモン	765	26.8
13	もく	ごはん		マーボーなす ぎょうざ② 中華あえ	牛乳 絹あげ ぶた肉 だいず とり肉	こめ 麦 さとう でんぶん ごまあぶら 赤みそ みそ 小麦粉	なす たまねぎ にんじん ねぎ たけのこ もやし 赤ピーマン しいたけ きゅうり にんにく しょうが	814	29.8
ジュシーの日				鶏じゃが ごまじゃこ和え ジュシー	牛乳 とり肉 ちぎりあげ 絹あげ ちりめん	こめ 麦 じゃがいも こんにゃく さとう ごまあぶら ごま	しそ たまねぎ にんじん いんげん キャベツ きゅうり しょうが ジュシー	832	27.6
JA果実連様からいただきました									
18	か	ぶちまるごはん		五目汁 さばの塩焼焼き ごぼうのきんぴら	牛乳 とり肉 厚揚げ にぼし さば 天ぶら (にぼしだし)	こめ ぶちまる麦 こんにゃく じゃがいも ごま さとう ごまあぶら	しめじ にんじん しいたけ ねぎ ごぼう えだまめ	800	33.6
ふるさとくまさんでー 水俣・芦北の味				肉団子スープ たちうおフライ サラ玉サラダ	牛乳 ぶた肉 とり肉 たちうお 大豆粉	ミルクパン 春雨 あぶら パン粉 でんぶん さとう 小麦粉 ショートニング	にんじん きくらげ たまねぎ ねぎ しめじ きゅうり もやし	765	25.7
20	もく	ごはん		夏野菜のカレー ほうれん草オムレツ フルーツカクテル	牛乳 ぶた肉 豆乳 卵 スキムミルク	こめ 麦 じゃがいも あぶら カレールー 砂糖 でんぶん	たまねぎ かぼちゃ なす ほうれんそう にんじん えだまめ トマト もも パイナップル りんご ぶどう みかん	874	27.6

※都合により献立内容や食材が変更になる場合がございます。ご了承ください。

③水分補給のポイント

暑い夏は特に、熱中症予防のためにも、水分補給が大切です。それでは、どんなふうに水分補給すればよいのか、考えてみましょう。

いつ？

水分は、のどがかわいたと感じる前に、こまめに、コップ1ばい程度とることが大切です。

特に、朝起きたときや、お風呂に入る前後など、意識して水分補給をしましょう。

また運動するときには、運動する前後はもちろん、運動中もこまめに水分をとりましょう。のどがかわいてから、がぶ飲みするのはやめましょう。

何を？

基本的には水やお茶など、甘くない飲み物を飲むようにしましょう。

炭酸飲料などの甘い飲み物を飲みすぎると、肥満や糖尿病、むし歯の原因になります。また、おなかがいっぱいになり、食事が食べられなくなると、夏バテの原因にもなります。

冷たい飲み物のとりすぎにも注意しましょう。

7月の天草産の食材

～今月の給食で使用する天草産の食材を紹介します～



運動などで大量に汗をかいたら？

運動などをしたときや、汗をかいたときや、熱中症が疑われるときは、汗によって減った体重の7～8割程度の水分補給に加えて、塩分もとる必要があります。経口補水液（水に食塩とブドウ糖を溶かしたもの）やスポーツドリンクを利用したり、梅干し、塩あめなどを一緒に補給しましょう。