

7月のよていこんだてひょう



令和2年 7月 1日

石巻市東学校給食センター

日曜日	こんだて名	おもなざいりょうめいと3つのはたらき			えいようか エネルギー たんぱくしつ しほう えんぶん	備考 (給食止め)	
		あかのなかま	みどりのなかま	いろのなかま			
		血や肉や骨に なる食品	体の調子を整え 病気を防ぐ食品	はたらく力や 熱になる食品			
1 水	こめこパン 牛乳	こうなごかきあげ ポパイサラダ にくうどん	牛乳、小女子かき揚げ 豚肉	パブリカ、にんじん きゅうり、ほうれんそう コーン、ごぼう、長ねぎ	米粉パン、上白糖 キャノーラ油 ドレッシング、うどん	624 kcal 23.1 g 23.2 g 3.3 g	
2 木	ごはん 牛乳	さばのねぎみそやき ごもくまめ すまじる	牛乳、さば、みそ 鶏肉、昆布、大豆 うずら卵	長ねぎ、ごぼう、にんじん こんにゃく、えだまめ しめじ、糸みづば	ごはん、上白糖、ごま かたくり粉、サラダ油	694 kcal 27.5 g 25.0 g 4.0 g	
3 金	ごはん 牛乳	あげぎょうざ(2c) パンサンスー レタスいりくわかめスープ	牛乳、わかめ ロースハム、鶏肉 茎わかめ、ぎょうざ	にんじん、きゅうり 玉ねぎ、キャベツ ハンサムグリーン	ごはん、キャノーラ油 春雨、ごま油 ドレッシング	605 kcal 18.8 g 18.7 g 2.7 g	
6 月	ごはん 牛乳	ほしのコロッケ チンゲンサイのソテー みそスープ	牛乳、豚肉、みそ ショルダーベーコン	にんじん、玉ねぎ、白菜 もやし、チンゲンサイ コーン、長ねぎ	ごはん、コロッケ キャノーラ油、ごま油 上白糖、サラダ油	614 kcal 19.3 g 18.2 g 2.6 g	
7 火	ごはん 牛乳	ほしがたハンバーグデミソース おほしさまサラダ 七タウ一めん汁	牛乳、ハンバーグ 生クリーム、チーズ ロースハム、鶏肉 油揚げ	玉ねぎ、キャベツ にんじん、きゅうり しいたけ、オクラ、長ねぎ	ごはん、サラダ油 白石うーめん ドレッシング	648 kcal 25.0 g 20.3 g 2.6 g	
8 水	せわり ソフトパン 牛乳	ボイルウインナー ナタデコいりフルーツミックス やきそば	牛乳、豚肉 ワインナーソーセージ	みかん、パイン、黄桃 しょうが、もやし にんじん、玉ねぎ キャベツ、青ピーマン	ソフトパン 上白糖、サラダ油 蒸し中華めん ナタデコ	643 kcal 21.1 g 22.7 g 3.0 g	
9 木	ごはん 牛乳	あかうおのしようがじょうゆやき ごもくまんびら ひきなじる	牛乳、赤魚、みそ 茎わかめ、油揚げ	ごぼう、にんじん こんにゃく、大根 玉ねぎ、長ねぎ	ごはん、サラダ油 上白糖、ごま油 じゃがいも、まめふ	600 kcal 24.0 g 14.9 g 2.1 g	開北小
10 金	ごはん 牛乳	なつやさいカレー かいそうサラダ すいか	牛乳、海藻 豚肉、チーズ	すいか、大根、きゅうり キャベツ、しょうが、なす 玉ねぎ、にんじん、トマト りんご、えだまめ、コーン	ごはん、サラダ油 じゃがいも ドレッシング	632 kcal 18.3 g 16.7 g 3.0 g	
13 月	ごはん 牛乳	いわしのごまみそに きりぼししたいこんのいりに けんちんじる	牛乳、油揚げ いわしごまみそ煮 豆腐	にんじん、大根、えだまめ こんにゃく、ごぼう 長ねぎ	ごはん、サラダ油 上白糖、さといも 油ふ、ごま油	637 kcal 24.9 g 18.4 g 3.0 g	
14 火	ごはん 牛乳	はるまき ナムル キムチスープ	牛乳、豚肉 みそ	にんじん、大豆もやし ほうれんそう、大根、にら 白菜、しめじ、長ねぎ	ごはん、春巻き キャノーラ油、ごま油 サラダ油	646 kcal 18.8 g 22.9 g 2.6 g	
15 水	ココアパン 牛乳	タンドリーチキン ジャーマンポテト たまごスープ	牛乳、鶏肉、たまご ヨーグルト、ベーコン 豆腐	レモン、玉ねぎ、パセリ にんじん、白菜 こまつな	ココアパン マーブリン じゃがいも かたくり粉	664 kcal 33.2 g 24.7 g 3.8 g	
16 木	ごはん 牛乳	あじのこうみあげ チヨレギサラダ とうふボールいりはるさめスープ	牛乳、わかめ あじ、とうふボール	大根、きゅうり、キャベツ 白菜、たけのこ スリムねぎ	ごはん、かたくり粉 キャノーラ油 春雨、ごま油 ドレッシング	634 kcal 22.4 g 20.6 g 2.6 g	
17 金	ごはん 牛乳	ささみのレモンソース ごぼうとぶたにくのいたために えのきととうふのみそしる	牛乳、ささみ、豚肉 豆腐、みそ	レモン、ごぼう、にんじん こんにゃく、いんげん 玉ねぎ、えのきたけ 長ねぎ	ごはん、かたくり粉 キャノーラ油、上白糖 サラダ油	656 kcal 30.9 g 18.2 g 2.5 g	
20 月	ごはん 牛乳	キャベツメンチカツ ささみとだいこんのサラダ ワンタンスープ	牛乳、鶏肉、ささみ キャベツメンチカツ	にんじん、きゅうり 大根、白菜、たけのこ 長ねぎ	ごはん、キャノーラ油 ワンタンの皮 ドレッシング	628 kcal 22.0 g 18.1 g 2.3 g	
21 火	ごはん 牛乳	あつやきたまごのそぼろあんかけ キャベツとあぶらあげのごまいため なめこじる	牛乳、厚焼き卵 鶏肉、油揚げ 豆腐、みそ	にんじん、玉ねぎ キャベツ、もやし、大根 なめこ、長ねぎ	ごはん、サラダ油 上白糖、かたくり粉 ごま油、ごま	615 kcal 24.6 g 19.1 g 2.4 g	
22 水	ミルクパン 牛乳	とりにくのガーリックやき ナポリタンソテー コーンポタージュ	牛乳、鶏肉、豚肉 チーズ、スキムミルク 生クリーム	玉ねぎ、しめじ、トマト ビーマン、コーン パセリ	ミルクパン、上白糖 かたくり粉、サラダ油 スパゲッティ じゃがいも	664 kcal 31.2 g 22.5 g 3.2 g	大原小
27 月	ごはん 牛乳	いためビビンバ わかめスープ ももかん	牛乳、豚肉、わかめ ベーコン、豆腐	しょうが、にんじん 大豆もやし、白菜、長ねぎ ほうれんそう、黄桃	ごはん、サラダ油 上白糖、ごま油、ごま	618 kcal 22.2 g 18.4 g 2.4 g	
28 火	ごはん 牛乳	セルフチャーハンのぐ チンゲンサイのスープ れいとうパイン	牛乳、豚肉、豆腐 えび、ベーコン	玉ねぎ、にんじん、コーン グリーンピース、長ねぎ パイン、白菜、たもぎたけ チンゲンサイ	ごはん、サラダ油	620 kcal 24.5 g 18.4 g 2.2 g	
29 水	こくとう コッペパン 牛乳	とりにくとペンネのトマトに こんさいスープ ★ヨーグルト ブラック＆ホワイトチョコ	牛乳、鶏肉、 ソーフル元気 ベーコン	玉ねぎ、しめじ、トマト ビーマン、ごぼう、大根 にんじん、キャベツ	黒糖パン、サラダ油 上白糖、ペニネ じゃがいも チョコクリーム	691 kcal 24.5 g 24.0 g 3.9 g	
30 木	ごはん 牛乳	ぶたどんのぐ なすのみそしる れいとうみかん	牛乳、豚肉、豆腐 油揚げ、みそ	しょうが、ごぼう、玉ねぎ こんにゃく、しいたけ グリーンピース、みかん えのきたけ、なす、長ねぎ	ごはん、サラダ油 上白糖、じゃがいも	637 kcal 25.2 g 16.6 g 2.4 g	
31 金	ごはん 牛乳	ハッシュドポーク コールスローサラダ ★アセロラゼリー	牛乳、豚肉 生クリーム	キャベツ、にんじん きゅうり、コーン、しめじ しょうが、玉ねぎ、トマト グリーンピース	ごはん、サラダ油 上白糖、ドレッシング アセロラゼリー	657 kcal 17.4 g 20.3 g 2.8 g	

◎都合により献立を変更する場合がありますのでご了承ください。

◎はスプーンがあつたほうが食べやすい献立です。

◎★印は、業者からの学校への配送です。

◎栄養価は3・4年生の値です。

◎マイはしは毎日家庭に持ち帰り、きれいに洗いましょう。

○給食だより

令和2年7月1日
石巻市東学校給食センター

(ご家庭での食生活の話題づくりにご利用下さい。低学年のお子さんには読んであげて下さい。)

梅雨が明けると、いよいよ夏本番です。暑い日が続くと、どうしても食欲が落ちやすくなりますが、冷たい麺のみで済ませたり、食事を抜いたりすると、栄養が偏り、夏バテや熱中症の原因になります。1日3回の食事をバランスよく食べるとともに、こまめな水分補給を心がけ、暑さに負けず元気に過ごせるようにしましょう。

夏バテって何だろう？

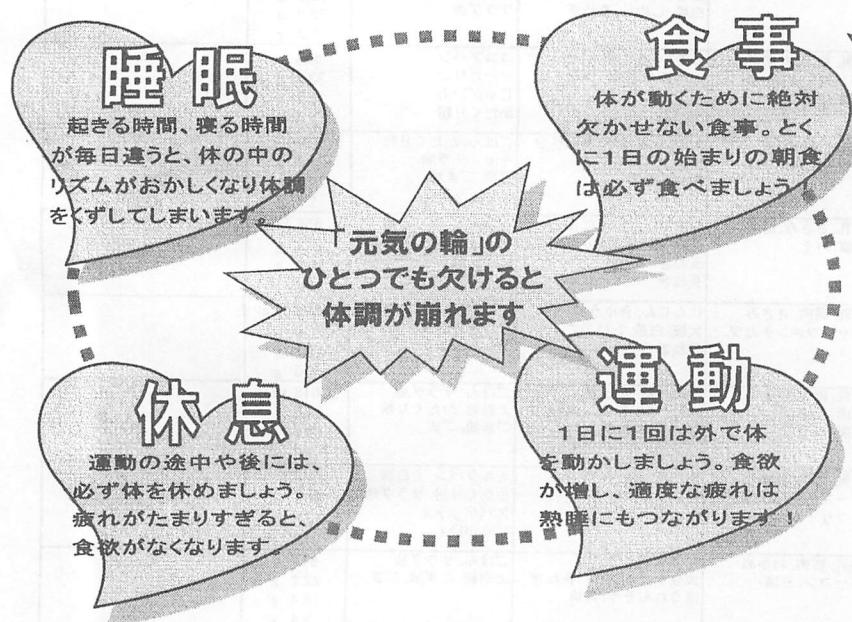
“夏バテ”とは、暑さで「なんとなく体がだるい」「疲れやすい」「集中力がない」「頭が痛い」「不快感」といった症状が現れる、夏に起こりやすい“慢性疲労(まんせいひろう)”のひとつです。汗をたくさんかきすぎると、水分不足などで体の中にあるミネラルのバランスが崩れ、これが“夏バテ”的症状を引き起こす原因ともいわれます。

1. 高温多湿のため、不快指数が上昇します。
◇体が疲れる ◇寝苦しくて睡眠不足になる。
2. 体温調節のため、発汗量が多くなります。
◇エネルギーを消耗して、体が疲れる。
3. 冷房から夏バテが起ります。
◇体温調節を行う自律神経が機能低下します。
4. 不快指数が上昇するため、胃酸の分泌が低下します。
◇胃酸の消化力が低下し、食欲不振になる。

夏バテの原因や症状は…

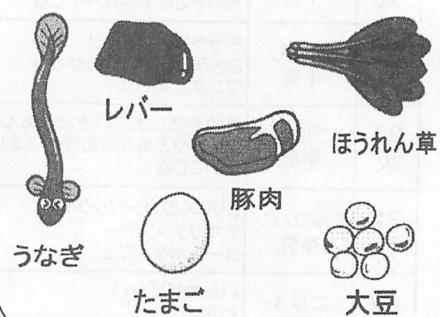


夏バテをふきとばす、元気の輪！



暑さをのりきるにはビタミンB1をとろう！

ビタミンB1は、体がエネルギーを作り出すときに必要な栄養素で、疲労回復にも役立つといわれます。これらの食品に多いですよ！



みずみずしい 夏野菜 を食べよう！

みずみずしい夏野菜は、汗で出る水分をおぎないます。また、夏の太陽を浴びた旬の野菜には、ビタミンAやビタミンCがたくさん含まれています。これらは、体の調子をととのえて、病気に負けない体をつくります。

