

<u> </u>		, C						新宮町立 立花小学校		
給食	曜	牛	献立名	(す) (す) (な) (な)<			熱量	タンパ ク質	脂質	
日	日	乳	W. 工. 石	赤 血や肉、情になる	線 体の調子を整える	黄色 熱や力のもとになる	(kcal)	(g)	(g)	
			「中国の料理:チャーハン、焼売、ワンタン】	ぎゅうにゅう ぶたにく シュウマイ	にんじん たまねぎ ねぎ	こめ あぶら ごまあぶら				
ı	月	0	炊き込みチャーハン	とりにくヨーグルト	もやし にら	ワンタン	653	25.3	21.3	
			焼売 ワンタンスープ ヨーグルト	**						
			【ベトナムの料望:フォー (麺料望)】	ぎゅうにゅう とりにく ハム	もやし レタス みずな	パン ひらビーフン(フォー) さとう				
2	火	0	ねじりコッペパン 鶏肉のフォー	はるまき	ねぎ しめじ レモン	ごま あぶら エッグケアマヨネーズ	655	21.0	31.6	
			れんこんとブロッコリーのサラダ 春巻	*	れんこん ブロッコリー					
			麦ごはん	ぎゅうにゅう いわし かつおぶし	きゅうり にんじん もやし	こめ むぎ さとう				
3	水	0	いわしのおかか煮	わかめ★ とうふ あぶらあげ	えのきたけ ねぎ	ごま	587	22.3	18.5	
			きゅうりとわかめのごま酢和え すまし汁							
			 黒豆きなこクリームサンド(背割コッペパン)	ぎゅうにゅう ベーコン チーズ	にんじん たまねぎ かぼちゃ	パン くろまめきなこ じゃがいも				
4	木	0	ポテトのチーズ [*] 焼き	レンズまめ	セロリ	バター あぶら スイカゼリー	616	19.9	23.7	
			 レンズ豆のカレー風味スープ スイカゼリー							
			<u> </u> 【7月7白: 七夕】	ぎゅうにゅう ハンバーグ とりにく	しそ ほうれんそう とうもろこし	こめ むぎ さとう				
5	金		ゆかりごはん 星のハンバーグ		もやし えのきたけ にんじん	はるさめ ゼリー	591	19.7	14.4	
			ほうれん草の和え物。七夕汁お崖さまゼリー		オクラ					
			まままではん	ぎゅうにゅう さば あぶらあげ	こまつな キャベツ にんじん	こめ むぎ あぶら				
8	月	0	さばの黄金煮	みそとうにゅう	たまねぎ ごぼう ねぎ	さとう ごま じゃがいも	612	25.0	18.0	
			小松菜の和え物。豆乳入りみそ汁							
				ぎゅうにゅう とうにゅう ウインナー	えだまめ たまねぎ にんじん	スパゲティ あぶら さとう				
9	火	0	なすのスパゲティミートソース	チーズ ぶたにく	なす キャベツ きゅうり	ホットケーキミックス	67 I	27.1	24.1	
			グリーンサラダ		とうもろこし					
			麦ごはん	ぎゅうにゅう さんま みそ	キャベツ にんじん とうもろこし	こめ むぎ ごま				
10	水	0	さんまのゆずみそ煮 和嵐サラダ	わかめ★ とうふ	しいたけ ほうれんそう えのきたけ	あぶら さとう ごまあぶら	622	20.6	19.6	
			すましじる 冷凍みかん		みかん ゆず					
			【アメリカの料理:ポークビーンズ】	ぎゅうにゅう ぶたにく だいず	にんじん たまねぎ えだまめ	パン じゃがいも あぶら				
11	木	0	キャロットパン ポークビーンズ	みそ	ほうれんそう とうもろこし	さとう オリーブあぶら	633	24.4	28.4	
			ほうれん草のサラダ	200000						
			 「沖縄の郷土料理:ゴーヤチャンプルー】	ぎゅうにゅう いりこ あつあげ	ゴーヤ もやし たまねぎ	こめ むぎ あぶら				
12	金	0	*** 麦ごはん かりかりいりこ	ぶたにく あぶらあげ みそ	なす ねぎ	さとう じゃがいも	612	25.0	19.9	
			ゴーヤチャンプルー みそ汁							
			【フランスの料理:ラタトゥイユ(オリンピック開催室)】	ぎゅうにゅう とりにく とうにゅう	キャベツ きゅうり とうもろこし	パン オリーブあぶら さとう				
			ミルククレセントロールパン	ハム しろいんげんまめ ムース	たまねぎ かぼちゃ パセリ	あぶら				
16	火	0	ミートボールラタトゥイユソースかけ		トマト ズッキーニ なす		611	23.9	24.6	
			フレンチサラダ かぼちゃのポタージュ ムース		あかパプリカ きパプリカ					
			が、	ぎゅうにゅう ぶたにく だいず	かぼちゃ なす たまねぎ	こめ むぎ あぶら				
17	水	0	夏野菜カレー(麦ごはん)	とうにゅう	トマト ブロッコリー にんじん	オリーブあぶら さとう	661	23.3	21.6	
	-		ブロッコリーのガーリックサラダ							
		<u> </u>	/		1	1			<u> </u>	

※体をつくる(赤)の仲間で体の調子を整える(緑)の働きもある食材に★印をつけています。※材料購入等の都合により、献立を変更することがありますので、ご了承ください。 ※新宮町では、地産地消(住んでいる地域で作られた食材をその地域で消費すること)に取り組んでいます。

給食で使用する食材は、なるべく地元産・九州産のものを使用しています。7月に使用する予定の主な食材の産地は次のとおりです。

種類	主な産地	種類	主な産地	種類	主な産地	種類	主な産地
15	熊本·大分	ねぎ・きゅうり	福岡·佐賀	もやし	大分		火井 口 お7
レタス・パセリ	長野	しめじ	福岡	かぼちゃ	熊本	こまつな みずな	糟屋郡 及び
セロリ	福岡	オクラ	福岡	えのきたけ	福岡	たまねぎ	古賀市 近郊
キャベツ	福岡	なす	福岡	ゴーヤ	宮崎・鹿児島		2/1