#### 福崎町給食共同調理センター 令和元年 6日(火) 7日(水) 1日(木) 2日(金) 5日(月) 8日(木) べんとう べんとう べんとう コッペパン バターロール べんとう ー レタスのスープ 鶏肉のスタミナ焼き みそ汁 冬瓜と豆腐のスープ マーボーなす かぼちゃのみそ汁 ーンと卵の 豆腐しゅうまい 春雨サラダ 豆腐ハンバーグの ささみフライ 鮭のおろしあんかけ 焼きそば かぼちゃサラダ ほうれん草オムレツ おろしかけ 野菜炒め ほうれん草の香り和え だ カットパイン 小松菜とツナの和え物 |鮭ふりかけ アレルギー物質 アレルギー物質 アレルギー物質 アレルギー物質 アレルギー物質 アレルギー物質 □べんとう □べんとう □ バターロール 口べんとう 口べんとう □ コッペパン 乳麦 卵乳麦 △ とうがん △ たまねぎ △ たまねぎ $\Delta$ レタス 〇 わかめ O ぶたミンチ んだ △ たまねぎ Δ しょうが △ えのき △にんじん △にんじん △かぽちゃ ○鶏つくね △ にんじん △にんじん △ チンゲンサイ △ にんにく △にんじん てざ □ じゃがいも △ たまねぎ △コーンペースト □ サラダあぶら ○ あぶらあげ 豆 Oとうふ 豆 い Oとうふ 豆 ○ あぶらあげ りょうりしゅ △あおねぎ △オクラ 豆 IJ 鶏 O たまご 0 みそ 〇 あおねぎ 豆 コンソメ チキンプイヨン △ たまねぎ 鶏豚 う 0 みそ チキンブイヨン | 鶏 △にんじん かつお節 しょうゆ 麦 豆 しょうゆ 麦 豆 豆 △なす Oltけ 塩こしょう りょうりしゅ かつお節 麦 豆 鮭 しょうゆ △にら・しいたけ 0 とりにく とりがら ○ 豆腐チキンハンパーグ 豆 鶏 豚 とりがら 鶏 △だいこんおろし 麦 △だいこんおろし △ピーマン ロさとう △ しょうが 口ちゅうかめん 塩こしょう ロ さとう 0 とうふ △ にんにく △ きゃべつ ○/□ ささみフライ しょうゆ 麦鶏 豆 麦 豆 口さとう △にんじん しょうゆ 麦 豆 口だいずあぶら △ たけのこ みりん ○赤みそ △もやし みりん △ きゃべつ 豆 かつおだし しょうゆ 麦 豆 △あおねぎ △│赤ピーマン □ さとう △ほうれんそう かつおだし みりん O ぶたにく △ こまつな △ピーマン しょうゆ 麦 豆 △もやし りょうりしゅ △ えのき ロベーコン 豚 みりん △ たくあん □ ごまあぶら とんかつソース ロッナ とりがら 口白ごま ⅎ △ かぼちゃ ウスターソース カレーこ ○かつお粉 △にんじん コンソメ 鶏 豚 □ でんぷん 口さとう きゅうり 口白ごま ○ 豆腐しゅうまい 麦豆 △ にんじん 塩こしょう しょうゆ 麦 豆 しょうゆ 麦 豆 ודו □ りょくとうはるさめ ムコーン **ロ** サラダあぶら 口 さとう みりん みりん △ きゅうり・にんじん ○ ほうれん草オムレツ 卵豆 しょうゆ ロサラダあぶら □ ノンエッグマヨネーズ 豆 麦 豆 △パイン みりん 鮭ふりかけ しお 鮭豆ゴ

□ さとう しょうゆ

りんごす

□ ごまあぶら

麦 豆

IJ

ゴ

	9日(金)			16日(金)			19日(月)			20日(火)			21日(水)	
	べんとう			メロンパン		-	んとう			んとう		+	んとう	
	夏野菜カレー	-		魚肉ソーセー	-ジ	じ	やがいもの	つみそ汁	7	みれ汁		た	まごえーフ	P
ا تـ د	ドレッシンク	が和え	13日~15	ヨーグルト、	**	そ	ぼろの具		초	刀魚のフラ	えて	さ	<mark>まごえーフ</mark> わらのごま テトサラダ	みそ焼き
んだ	ももゼリー			カットオレン	19	凋れ	藻サラダ んごゼリ-	_	ਣ	んぴらごほ	<b>たつ</b>	亦	アトサフタ	
て						"	<i>7</i> 0 C C 7							
		アレルギー物質	お		アレルギー物質	1		アレルギー物質			アレルギー物質	1		アレルギー物質
	ロべんとう		<b>U</b> 1	ロ メロンパン	卵 乳 麦		べんとう			べんとう			べんとう	
ا ے ا	△ たまねぎ		盆	〇 魚肉ソーセージ	麦豆鮭蟹	Δ	たまねぎ		Δ	だいこん		0	たまご	卵
ーんし	△ にんじん		73	〇 ヨーグルト	乳	Δ	にんじん		Δ	にんじん			たまねぎ	
だて	□ じゃがいも		<u> </u>	Δ オレンジ	オレ		じゃがいも		Δ	あおねぎ		$ \Delta $	にんじん	
さし	△なす					Δ	あおねぎ		0	鶏つくね	鶏	$ \Delta $	ほうれんそう	
いり	Δ かぼちゃ		17			0	みそ	豆	0	あぶらあげ	豆	이	とうふ	豆
ょ	△ トマト						かつお節			かつお節			コンソメ	鶏 豚
う	△りんご	Ŋ	<b>n</b> .			0	とりミンチ	鶏		だし昆布			しょうゆ	麦 豆
	ロ カレールー (甘口)	麦り	<b>H</b>			Δ	しょうが			しょうゆ	麦 豆		とりがら	鶏
	0 6000	鶏	O1				サラダあぶら			りょうりしゅ		1 1	さわら	
	△ しょうが						りょうりしゅ			しお		1 1	白ごま	⊐ੈ
	△ にんにく						ごぼう			たちうおのフライ	麦 豆	1 1	赤みそ	豆
	ロ サラダあぶら						にんじん		_	だいずあぶら		1 I	さとう	
	とりがら	鶏	はや お はや ね				いんげん		-	ぎゅうにく	<del> </del>	1 1	みりん	
	Δ きゃべつ		早起き早寝				たまご	<u>Di</u>		サラダあぶら		$\vdash$	りょうりしゅ	
	△ きゅうり		AND EN				さとう			りょうりしゅ		1 1	じゃがいも	
	△ にんじん		HOUR POUR				しょうゆ	麦 豆		ごぼう		I - I	コーン	
	ムコーン		(H:F)				みりん			にんじん		1 1	きゅうり	
	O ちりめんじゃこ	(エピイカ蟹)					かつおだし			こんにゃく		1 1	にんじん	_
	□ サラダあぶら 		( ( ( )				コーン			白ごま	<b>=</b>	미미	ノンエッグマヨネーズ	<del>전</del>
	しそドレッシング					-	ツナ		ш	さとう			しお	
	□ ももゼリー	モモ	***				海藻ミックス			しょうゆ	麦豆			
			朝ごはん			╵	さとう しょうゆ	± =		みりん				
			元気に1箇をすごすためには、				しょっゆ りんごす	麦豆 以		かつおだし		$  \  $		
			早起き、早寝の習慣を身につけ			F	りんごゼリー	U U						
			て、朝ごはんをしっかりととる ことが大切です。			Ľ	ッルニセリー	٧						
			ことが大切です。											

○赤の食品・・体をつくるもの(たんぱくしつ · むきしつ) □黄の食品・・熱や力のもとになるもの(たんすいかぶつ・しぼう) △緑の食品・・体の調子をととのえるもの(ビタミン)

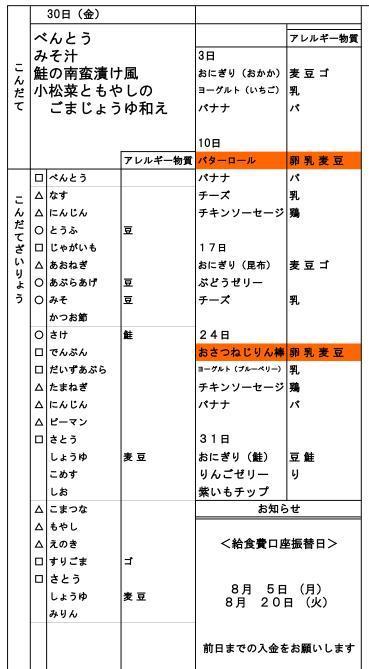
※厚生労働省指定のアレルギー特定原材料の表示は以下のとおりです。 卵:たまご 乳:乳 麦:小麦 蕎:そば ピ:落花生 鮑:あわび イカ:いか ら:いくら エビ:えび オレ:オレンシ 蟹:かに キ:キウイフル 牛:牛肉 く:くるみ 鮭:さけ 鯖:さば 豆:大豆 鶏:鶏肉 豚:豚肉 マツ:まつたけ モモ:もも 芋:やまいも り:りんご ゼ:ゼラチン バ:バナナ カシ:カシューナッツ ゴ:ごま ※アレルギー特定原材料以外で表示するものは以下の通りです。 ア:アーモンド 大麦:大麦・もち麦

<sup>※</sup>たまごが含まれる献立名・材料に色を付けています。

<sup>※</sup>食材等の都合により献立が変更になる場合があります。

<sup>%</sup>献立表には、給食提供可能な日の全ての献立が掲載されておりますので、各学校・園における給食実施日とは異なる場合があります。

	22日(木)			23日(金) べんとう 肉じゃが 焼きししゃも きゅうりの酢の物			26日(月) べんとう すまし汁 鶏肉の照り焼き じゃがいもの そぼろソテー				27日(火)		28日 (水)		29日(木)			
こんだ	ハンバーグの									べんとう わかめスープ 豚肉のみそ炒め きゅうりのおかか和え 冷凍みかん		コッペパン ウインナーのスープ煮 鶏と野菜の平つくね ごぼうサラダ						
			アレルギー物質			アレルギー物質			アレルギー物質			アレルギー物質		アレルギー物質			アレルギー物	
		コッペパン	乳麦		べんとう			べんとう			べんとう		ロべんとう			コッペパン	乳麦	
ا ء	Δ	たまねぎ		0	ぎゅうにく	4	Δ	だいこん			じゃがいも		△ たまねぎ・にんじん		Δ	たまねぎ		
6 l	Δ	にんじん			サラダあぶら		Δ	にんじん		Δ	たまねぎ		Oとうふ	豆	Δ	にんじん		
だして	Δ	かぼちゃ			りょうりしゅ		Δ	えのき		Δ	にんじん		〇 わかめ		Δ	きゃべつ		
₹		かぼちゃペースト			じゃがいも		0	とうふ	豆	Δ	いんげん		△ あおねぎ・しめじ			じゃがいも		
りし		クリームポタージュ	乳麦豆豚	Δ	たまねぎ		Δ	あおねぎ		0	あつあげ	豆	チキンプイヨン	鶏	Δ	かぼちゃ		
ょ	0	とうにゅう	豆	Δ	にんじん			かつお節		0	ツナ		しょうゆ	麦 豆	0	ポークウインナー	豚	
う		コンソメ	鶏 豚		こんにゃく			だし昆布			かつお節		とりがら	鶏		コンソメ	鶏 豚	
	_	塩こしょう		_	あつあげ	豆		しょうゆ	麦 豆		さとう		塩こしょう			しょうゆ	麦 豆	
	-	鶏豚ハンバーグ	豆鶏豚		えだまめ			りょうりしゅ			しょうゆ	麦 豆	○   ぶたにく	豚	-	塩こしょう		
		トマトケチャップ			かつお節		_	しお			みりん		△ しょうが・にんにく		0/4	鶏と野菜の	麦豆鶏豚ゴ	
		とんかつソース		ᅵᅵ	さとう	_		とりにく	鶏		りょうりしゅ	dn → — // →	ロ   サラダあぶら			平つくね		
		さとう			しょうゆ みりん	麦豆	Ц	さとう しょうゆ	麦豆	_	だしまきたまご ささみフレーク	卵 友 豆 り コ	りょうりしゅ Δ きゃべつ・ピーマン		l	ごぼう にんじん		
-		みりん きゃべつ			みりん ししやも			ひょうゆ みりん	麦豆	ľ	切干だいこん		□△□ĕゃへう・ピーマク □△□にんじん			コーン		
- 1		きゅうり			わかめ			りょうりしゅ			切 十たいこん にんじん		△   にんじん	豆	l	コーン  きゅうり		
- 1		にんじん			きゅうり			でんぷん			きゅうり		ロさとう	<u> </u>	_	ごまドレッシング	麦豆ゴ	
- 1		さとう			すりごま	=		じゃがいも			もやし		しょうゆ	麦 豆				
			麦 豆		さとう			たまねぎ			白ごま	l⊒t	みりん					
		みりん			しょうゆ	麦豆	0	さかなそぼろ	麦 豆		さとう		△ きゅうり					
ŀ					りんごす	ly		サラダあぶら			しょうゆ	麦 豆	△ にんじん					
											りんごす	Ŋ	○ かつお節けずり					
													ロ さとう					
													しょうゆ	麦 豆				
													みりん					
						<u>                                      </u>			<u> </u>				△みかん		L			



## 夏休みこそ重要!! 大切にしてほしい 栄養バランス

蒸し暑くて「夏ばて」を起こすと食欲がなくなり 偏った食事になってしまうことがあります。夏を元 気にすごすためにも、香辛料やかんきつ類などを取 り入れて食欲増進を図り、栄養バランスのよい食事

元気の

秘けつだよ!

暑いからといって、そうめんやアイスキャンディー(アイスクリーム)、 清涼飲料などの冷たいものばかりをとるのは避けましょう。冷たいものの とりすぎは胃腸の働きを鈍らせ、夏ばてを悪化させてしまいます。

#### だらだら食べはやめよう!









だら食べや、テレビやゲーム をしながらのながら食べは、 肥満やむし歯の原因になりま す。ゲーム中などに菓子が近 くにあると、つい食べてしま います。間食はきちんと時間 を決めて食べましょう。

Q. 表示はどこを見れば

時間を決めずに食べるだら

#### 子どもがおやつに何を食べているかを 知っていますか?

子どもがおやつに好きなだけ菓子を食べてい たり、こづかいで自由に買い食いしたりしてい ませんか? そのことが食べすぎや肥満の原因 になっているかもしれませ

給食の主な材料について、使用予定の産地

を 福崎町ホームページで公開しています。

ん。おやつは親子で一緒に 選び、子どもがおやつに何 を食べているのかを把握す るようにしましょう。

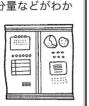


# 市販の菓子などを選ぶ

よいの?

時は原材料名や栄養成分 表示を見ましょう。原材料名から は食品に含まれるものや食品添加 物の有無が、栄養成分表示からは エネルギー量や塩分量などがわか ります。食物アレ

ルギーがある人は、 特定のアレルギー 物質を含むかを、 確認しましょう。



### 今月の 福崎町産野菜

たまねぎ じゃがいも にんじん かぼちゃ なすび トマト オクラ 書ねぎ

〇赤の食品・・体をつくるもの(たんぱくしつ ・むきしつ) □黄の食品・・熱や力のもとになるもの(たんすいかぶつ・しぼう)

こちらも合わせてご覧ください。

△緑の食品・・体の調子をととのえるもの(ビタミン)

※たまごが含まれる献立名・材料に色を付けています。

※食材等の都合により献立が変更になる場合があります。

※献立表には、給食提供可能な日の全ての献立が掲載されておりますので、各学校・園における給食実施日とは異なる場合があります。

卵:たまご 乳:乳 麦:小麦 蕎:そば ピ:落花生 鮑:あわび イカ:いか ら:いくら エビ:えび オレ:オレンジ 蟹:かに キ:キウイフ ※厚生労働省指定のアレルギー特定原材料の表示は以下のとおりです。

牛:牛肉 く:くるみ 鮭:さけ 鯖:さば 豆:大豆 鶏:鶏肉 豚:豚肉 マツ:まつたけ モモ:もも 芋:やまいも り:りんご ゼ:ゼラチン バ:バナナ カシ:カシューナッツ ゴ:ごま ※アレルギー特定原材料以外で表示するものは以下の通りです。 ア:アーモンド 大麦:大麦・もち麦