



7月の予定献立表

令和6年6月28日発行

由利本荘市立矢島中学校

牛乳は毎日つきます。献立は変更になる場合があります。

月	火	水	木	金
1日 665 Kcal ・ ごはん ・ ほっけの塩焼き ・ 塩昆布和え ・ 豚汁	2日 938 Kcal ・ ドライカレー ・ ごまサラダ ・ ひとくちチーズ	3日 781 Kcal ・ ごはん ・ さばのみそ煮 ・ 茎わかめの炒り煮 ・ 麩と大根のみそ汁	4日 760 Kcal ・ ごはん ・ 和風ハンバーグ ・ ツナサラダ ・ もやしのみそ汁	5日 563 Kcal ・ セタうどん ・ 五色和え ・ セタゼリー 七夕献立
8日 742 Kcal ・ 鶏とほろ丼 ・ 大根のみそ汁	9日 822 Kcal ・ ごはん ・ ちくわのカレー揚げ ・ ひじきの炒め煮 ・ 厚揚げのみそ汁	10日 653 Kcal ・ 丸パン ・ 鶏肉のチーズ焼き ・ コーンソテー ・ ポトフ	11日 655 Kcal ・ ごはん ・ シュウマイ ・ 塩ナムル ・ わかめスープ	12日 772 Kcal ・ ごはん ・ さばの塩焼き ・ 切り干し大根の炒め煮 ・ 玉ねぎのみそ汁
15日 	16日 740 Kcal ・ わかめごはん ・ いわしの梅煮 ・ こんにゃくサラダ ・ もやしとしめじのみそ汁	17日 747 Kcal ・ スタミナ丼 ・ わかめのみそ汁 ・ レモンゼリー	18日 817 Kcal ・ ごはん ・ かつおフライ ・ すき昆布の炒め煮 ・ 豆腐のみそ汁	19日 884 Kcal ・ ラタトゥイユ スパゲティ ・ フロッキーサラダ ・ ヨーグルト オリンピック献立
21日 537 Kcal ・ ジョアフレーン ・ 冷やし中華 中華麺・具・パックたれ ・ オレンジゼリー 音楽祭♪	22日 629 Kcal ・ ごはん ・ 鮭の塩焼き ・ おかか和え ・ ジャがいものみそ汁	23日 846 Kcal ・ ジャージー牛乳 ・ 夏野菜カレー ・ フルーツサイダーゼリー	毎月19日は食育の日です 毎月19日の食育の日は、オリンピック献立として、フランス料理の「ラタトゥイユ」が登場します。煮物としての料理ですが、給食では、ミートソーススパゲティのように、スパゲティに合わせてみました。トマトをたっぷり使ったソースに、なすやズッキーニ、パプリカなどのいりどりのよい、夏野菜が入っています。	

7月7日は七夕

七夕はひこぼしとおりひめの2人が年に一度だけ7月7日の夜、天の川を渡って会うことを許されたという中国の伝説が始まりといわれています。この日は願い事を書いた短冊などを笹竹に飾ったり、七夕の行事食であるそうめんを食べたりします。給食では星の麩を浮かべたうどんとセタゼリーを提供します。お楽しみに。



のどがかわく前に 水分補給はこまめにしよう！



のどがかわいている時は、すでに水分が不足しているといわれています。わたしたちは体温が高くなると、汗をかくことで熱を逃がして調節します。水分不足はその調節する力を働かしくしてしまいます。水分は少しずつこまめにとりましょう。

水分補給は1日2.5Lとりましょう！

暑いこの季節は、1時間に1回は水分補給が必要です。普段は水や麦茶などにしましょう。汗を多くかく時は塩分も必要なのでスポーツドリンクなどの塩分を含むものがよいでしょう。清涼飲料は糖分が多く、水のかわりに飲むと糖分のとりすぎになります。



夏野菜わかるかな？



もっと野菜を食べよう

野菜は、体のさまざまな機能を調節するビタミンや、便秘予防に役立つ食物繊維が豊富に含まれています。たくさん食べましょう。

★★給食レシピ紹介★★

ジャンバラヤ

6/20に登場したジャンバラヤですが、なんと全校完食でした！子ども達からレシピ教えてください！という嬉しいことにリクエストがありました。カレー粉とチリパウダーがおいしいポイントです。お肉と野菜が入っているので栄養も満点です！

材料 (4人分)

ごはん	2合	600g
豚ひき肉		160g
ベーコン		30g
にんにく		80g
たまねぎ		150g
青ピーマン		20g
おろし生姜		4g
おろしにんにく		4g
サラダ油	小さじ1	
酒	大さじ1	
カレー粉	2g	
チリパウダー	少々	
トマトケチャップ	90g	
中濃ソース	小さじ1	
砂糖	小さじ1/2	
コンソメ	小さじ1/2	

作り方

- ① にんにく、たまねぎ、青ピーマンをみじん切りにする。ベーコンは5mm幅の短冊に切る。お米を2合分(炊き上がり600g)炊いておく。
- ② フライパンにサラダ油を熱し、豚ひき肉とベーコン、おろし生姜・にんにく、酒を入れて肉の色が茶色になるまで炒める。
- ③ ②に、にんにくとたまねぎを入れて炒める。
- ④ 野菜に火が通ったらAの調味料で味付けをする。
- ⑤ ④に青ピーマンを入れて火を通し、炊き上がったご飯に混ぜて、出来上がり。

ささみのヤンニョムチキン

給食ではトマトケチャップを使い、辛さ少なめの味付けにしています。ささみの白とソースの赤で食欲がわくメニューです♪

材料 (4人分)

鶏ささみ肉	4本(60g)	
おろし生姜	4g	
おろしニンニク	4g	
酒	小さじ2	
こしょう	少々	
かたくり粉	大さじ3	
揚げ油	適量	

作り方

- ① 鶏ささみ肉を縦音開し、Aで下味をつける。
- ② ソースを作る。Bの調味料をフライパンに入れ、アルコールがとんだら火を止める。
- ③ ①の下味付けをした鶏ささみ肉にかたくり粉をまぶす。
- ④ なべ、またはフライパンにサラダ油を熱し、③を入れて4～6分揚げる。
- ⑤ 揚げた鶏ささみ肉に②のソースをかけて、こまをふったら、出来上がり。

ポイント

- ・ソースの豆板醤は辛さを見ながら入れてください。
- ・ソースの出来上がりはさらさらしていますが、かたくり粉をつけて揚げているのでよく絡みます。
- ・給食は鶏ささみ肉を使っていますが、豚肉や魚など食材をアレンジしてもおいしくいただけます。