7月の予定献立表(小学校)

令和7(2025)年度

で	日	のみ	給食回数 15回		なっ しょくせいかっ けんこう 夏の食生活と健康!	こついて考えよう	
1		ŧ		ざいりょうのはたらき			
1	唯	の	こんだて				こんだてメモ
2 (1 火	にぎ ゅゅ うう	にくどうふ ししゃものカレーあげ			こまつな もやし にんじん	きゅうしょく
↑ すいか		にぎ ゅ うう	スパゲッティミートソース キャベツときゅうりのサラダ としょ きゅうしょく	スパゲッティ あぶら バター こむぎこ さとう	ベーコン だいず チーズ	しょうが トマト キャベツ	今月の図書給食は、 2日の「キャベツときゅうりのサラダ」です。 本の紹介は、裏面へ! → → →
4 金 コーマンボーナ におよっか マカロー におよっか マカロー におよっか マカロー におよっか マカロー においまから マカロー においまから できる こまあぶら こともの アカルの できる こまあぶら こともの アカルの できる こまあぶら ごとがいれる こともの アカルの できる こまあぶら こともの アカルの できる こまあぶら こともの できる こまあぶら こと これ		にぎ ゅ うう	ぶたにくのねぎしおあんかけごはん はるさめスープ すいか	でんぷん ごまあぶら		ねぎ こねぎ にんにく	
1		にぎ ゅ うう	ホキのフライ ジャーマンポテト	ソフトフランスパン こむぎこ パンこ あぶら じゃがいも マカロニ			7月7日〈七夕の節句〉 五節句の1つで、中国から伝わった 織り姫と彦星の伝説に、日本の伝
8 は 立かなのパジルやき	7 月	にぎ ゅ うう	しそひじきふりかけ あげどりのうまに	あぶら さとう ごまあぶら	とりにく かまぼこ	たまねぎ たけのこ にんじん さやいんげん しいたけ オクラ	説や旧暦のお盆が加わって現代の 七夕になりました。7日には、天の 川をイメージして、米粉めんと星型 かまぼこを使った「七夕汁」を提供
10			さかなのバジルやき じゃがいもときゅうりのサラダ	フレンチドレッシング		キャベツ きゅうり とうもろこし セロリー トマト	Lation Latin
10	-	にぎ ゅ うう	ゆずふうみとりつくね きゅうりとハムのピリからあえ	こめ さとう あぶら でんぷん ごまあぶら	ぎゅうにゅう とりにく ハム わかめ みそ	ゆず きゅうり キャベツ	今月の注目食材 トマト
11 cs		ゆゆ	ラタトゥイユ			パプリカ ズッキーニ にんにく トマト とうもろこし	ビタミンAやCが豊富なのはもちろん、ビタ ミンB群やビタミンE、カリウムなどのミネ ラル、食物繊維などをバランスよく含むの
14 15 ラシー・ファー・カル かきたまスープ		ゆゆ	ごぼうサラダ			しょうが さやいんげん ズッキーニ かぼちゃ なす トマト ごぼう だいこん	出典:たべもの食育図鑑 群羊社
15		ゆゆ	かきたまスープ			しいたけ ねぎ にんにく しょうが ほうれんそう	*1とうもろこしは、立川の畑で育てられたもので、朝収穫して、調理場で1本1本ていねいに皮をむき、3つに切りました。
16		にぎ ゅ うう	ゼリーフライ * 2 キャベツのごまずあえ	こめ じゃがいも あぶら こむぎこ さとう ごまあぶら ごま トック		きゅうり キムチ えのきたけ	*2「ゼリーフライ」という名前の由来は、小判のような形から「銭フライ」と呼ばれていたのが変化し、「ゼリーフライ」と呼ばれるようになったと言われています。見た目は、衣のつい
17	1 '."	ゆゆ	くきわかめいりちゅうかスープ		ぶたにく みそ わかめ	にんにく しょうが もやし	ていないコロッケのようなものですが、おから とじゃがいもをベースに、にんじんやねぎなど が入っているのが特徴です。 出典:農林水産省 うちの郷土料理
18		にぎ ゅ うう	かぼちゃのキッシュ キャベツのスープに	さつまいも ぶどうゼリー	たまご なまクリーム	キャベツ にんじん さやいんげん もも	7月の給食終了日は、下記の通りです。
22 Lest Wholooly Nholooly Nholoo		にぎ ゅゅ うう	いかのかりんとうがらめ わかめともやしのサラダ	こめ でんぷん あぶら さとう わふうドレッシング	ぎゅうにゅう いか だいず わかめ とりにく とうふ	きゅうり とうがん チンゲンサイ しいたけ	第二小学校 17日(水) 第三·第七小学校 18日(金) 第一·第四·第五·第六·第八小学校 22日(火)
*助口によう助立が支生でもことしめがより。 *学校給食では、様々な食品を使用します。	22 火	にぎ ゅ うう	いわしのピリからソース じゃがいもとピーマンのいためもの	さとう ごまあぶら		ピーマン たまねぎ もやし だいこん チンゲンサイ	
*学校給食では、様々な食品を使用します。				基準	エネルギー	たんぱくしつ	
今まで良べたことかない食品がある場合には、こ注意ください。	*学校給食では、様々な食品を使用します。 今まで食べたことがない食品がある場合には、ご注意ください。			今月の平均	603kcal	摂取エネルギー全体の 17%	
*立川市学校給食における食物アレルギー対応方針は 国の基準 650kcal ^{摂取エネルギー全体の}	*立川市学校給食における食物アレルギー対応方針は			国の基準	650kcal	摂取エネルギー全体の 13~20%	

*立川市学校給食における食物アレルギー対応方針はホームページからご覧になれます。 下の二次元パーコードからアクセスしてください。



<立川市学校給食における 食物アレルギー対応方針>



@TACHIKAWA_GAKKOUKYUUSHOKU

 $\langle Instagram :$ みんなのくるりんキッチン〉

Let's try to use English!

今月の立川産を英語で言ってみよう! 答えは裏面右下で確認できます。

今月の立川産

キムチ・キャベツ・ たまねぎ・とうもろこし・ なす・にんにく・しいたけ



おもいやりスプーン

はしだけでは食べにくい献立の時は、 1年生のみスプーンかフォークがつき ます。(1学期のみ)



東調理場(小) <<みんなのくるりんキッチン>>

