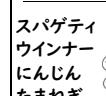
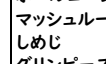
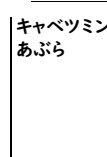
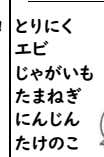
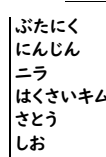
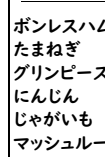
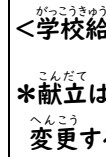
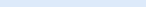


13 日 とりにくとはくさいの ちゅうかに とりにく しお こしょう はくさい にんじん たまねぎ しょうが にんにく えのきたけ ほしいたけ ちんしほ うずらたまご ポークガラスープ あぶら オイスターソース しょうゆ りょうりしゅ さとう でんぶん みず 	ごはん ミニれいめん ちゅうかめん きゅうり ロースハム あぶら れいめんつゆ 5にんで1ふくら れいめん 冷麺つゆは食缶に 全部入れて混ぜてから 配りましょう。   ぎゅうにゅう	14 日 イタリアンスパゲティ スパゲティ ウイナー にんじん たまねぎ ホールコーン マッシュルーム しめじ グリーンピース オリーブあぶら にんにく トマトみずに トマトケチャップ ウスターソース とんかつソース オイスターソース さとう しお こしょう 	げんりょう ココアコッペパン キャベツミンチカツ キャベツミンチカツ 1コ あぶら とんかつソース 1ふくら のおヨーグルト (シリア・ストロベリー) 	15 日 ごはん ぶたにく にんじん ニラ はくさいキムチ さとう しお みりん しょうゆ あぶら ぎゅうにゅう 	16 日 キャロットポタージュ ボンレスハム たまねぎ グリーンピース にんじん じゃがいも マッシュルーム にんじんビュレ ばいせんこむぎ(ルウ) バター(ルウ) あぶら(ルウ) ポークガラスープ ぎゅうにゅう しお こしょう さとう なまクリーム あぶら みず 	バーカーパン ハンバーグ ハンバーグ 1コ キャベツソテー キャベツ しお こしょう あぶら マイティソース 1ふくら ぎゅうにゅう 	学校給食センターからのお知らせ 献立はやむを得ない事情により、 変更する場合があります。 ご了承ください。 現在週3日の米飯給食を実施し、 給食の半分以上の献立が、 お箸の使用に適した内容と なっています。 お箸は各自で毎日ご持参ください。 
---	---	--	---	--	---	--	---


 がつ こんだて
7月の献立より

がつ きゅうしよく
7月の給食では、FIFAワールドカップ2026の開催に伴い、サッカー日本代表 (SAMURAI BLUE) にちなんだ料理や、出場国にちなんだ

こんだて よてい
献立を予定しています。



にち すい しょうぶ 1日(水) SAMURAI BLUE 勝負メシ にほんだいひょう しょくじ すく けつえき サッカー日本代表の食事では、脂質が少なく、血液の じゅんかん うなが こうか や さかな あおさかな せいかい えんせいさき 循環を促す効果のある焼き魚(青魚)や、世界の遠征先 せんしゅ しょくじ しょくじ みそじる でも選手がしっかり食事をとることができるよう、味噌汁 した わしょく ちゅうしん つく など、親しみのある和食を中心に作られています。 ひろうかいふく やくだ ほかにも、疲労回復に役立つビタミンB1を ほうふ ふく ぶたにく ちようほう 豊富に含んだ豚肉も重宝されています。 	にち もく がっしゅうこく 9日(木) チリコンカン(メキシコ合衆国) ちりより ゆらい に チリコンカンは、メキシコ料理が由来のスパイシーな煮 こ りょうり なんぶ しゅう きょうどりょうり 込み料理で、アメリカ南部テキサス州の郷土料理です。 とうがらし ぎゅうにく 「チリ」は「唐辛子」、「コン」は「と」、「カン」は「牛肉」 さ とうがらし ぎゅうにく あらわ を指し、「チリコンカン」で「唐辛子と牛肉」を表します。 きゅうしょく 給食では、トマトケチャップやウスター から おさ だいず もち ソースで辛みを抑え、大豆を用いて た くふう 食べやすくなるよう工夫しています。 	にち もく がっしゅうこく 16日(木) ハンバーガー(アメリカ合衆国) ねん ばんこくはくらんかい ハンバーガーは、1904年のセントルイス万国博覧会 ちゅうもく あ ご がっしゅうこく としか で注目を浴び、その後のアメリカ合衆国の都市化が すず てがら げんち せいかつようしき 進むにつれ、ハンバーガーの手軽さが現地の生活様式 いま がっしゅうこく しょくぶんか だいいひょう にフィットし、今ではアメリカ合衆国の食文化を代表する りょうり 料理となっています。 
--	--	---