



Table with 5 columns (Monday to Friday) and 3 rows (Meal name, Energy, Ingredients). Monday: オリーブパン・牛乳, ピーンズシチュー, ☆ホットサラダ. Tuesday: ごはん・牛乳, トマトと卵のスープ, ジャーチャー丼. Wednesday: コッペパン・牛乳, 沖繩風そば, ゴーヤチップス, チョコレートクリーム. Thursday: ごはん・牛乳, トックとわかめのスープ, 豚肉とキャベツのうまだれ炒め. Friday: ごはん・牛乳, セブ汁, きゅうりのおかか煮, ☆さばのごまみそ焼き.

Table with 5 columns (Monday to Friday) and 3 rows (Meal name, Energy, Ingredients). Monday: 黒糖パン・牛乳, レタススープ, ☆チキン南蛮. Tuesday: 万博献立. Wednesday: コッペパン・牛乳, パンキンポターージュ, ☆豚肉のマスタード焼き. Thursday: ごはん・牛乳, 鶏なんぼうどん, きんぴらごぼう, ふりかけ. Friday: コッペパン・牛乳, ミネストローネ, チキンケット・フライドポテ.

7月7日は『七夕』です. 七夕は「星まつり」ともいわれ、年に一度だけ、「天の川を渡って会うことができる特別な日です。給食では7月5日に七夕献立が登場します。七夕の日には、きれいな星空が見えるとよいですね。 堺のめぐみ 堺産農産物『堺のめぐみ』を使用する予定です。小松菜...9日 にんじん...9日 なす...18日 たまねぎ...1日、2日、3日、4日、8日、9日、10日、12日、16日、18日

くるで、万博. 2025年には大阪・関西万博が開催され、世界中からたくさんの方が集まります。今年度は毎月世界の食文化を紹介します。1学期は日本の食文化です。 ~季節(旬)の食べ物~ 日本は海・山などの自然にかこまれ、春・夏・秋・冬の四季がある国です。そのため、季節によってとれる食べ物が変わります。食べ物がよくとれて、美味しくなった時期を「旬」といいます。日本では「旬」の食べ物をじょうずに使い、季節の変化を楽しみながら食事することができます。夏にはどんな「旬」の食べ物を使った料理があるでしょうか? ~夏を元気に過ごすために大切なことは?~ 夏休みも忘れずに! 早起き, 早寝, 朝ごはん. 2学期の給食は8月28日(水)から始まります。

Table with 13 columns: 栄養価, エネルギー(kcal), たんぱく質エネルギー比(%), 脂質エネルギー比(%), カルシウム(mg), マグネシウム(mg), 鉄(mg), 亜鉛(mg), ビタミンA(μgRAE), ビタミンB1(mg), ビタミンB2(mg), ビタミンC(mg), 食塩相当量(g), 食物繊維(g). Rows: 7月平均, 文部科学省基準.

※栄養価は「日本食品標準成分表2020年版(八訂)」に基づき算出しています