

平成30年

# 7月 July

夏の空がまぶしく感じられます。冷凍のパインコンポートやゴーヤチャンプルー、夏野菜カレーなど、献立にも夏の食材をふんだんに取り入れました。  
 マークシートで給食を申し込む場合は、7月分は6月15日（金）、8月分は7月6日（金）の給食時間までに配膳室に提出してください。  
 予約システム（パソコン、スマートフォン、携帯電話）での申し込みは、通常通り7日前までです。

## ★七夕献立

うどんを用いて天の川を、オクラで星を表現しました。冷たいうどんだしに浸けて食べてください。デザートは涼しげな空色の「天の川ゼリー」です！牛乳の代わりにジョアがつく、お楽しみ献立です。



### 2日(月) 牛肉と白菜の甘辛煮



- 野菜炒め
- にんじんのじゃこ炒め
- キャベツとわかめのみそ汁

### 3日(火) ゴーヤチャンプルー



- 切干大根と青菜のごま和え
- 揚げシューマイ

### 4日(水) チキンカツ



- パニーニ
- ゆでキャベツ
- ハムと野菜のからし酢
- 黄桃缶
- ミネストローネ

### 5日(木) 塩肉じゃが



- 切干大根のごま酢
- わかさぎのから揚げ
- 豆腐のみそ汁

### 6日(金) 冷やしうどん



- ひじきごはん
- 鮭の塩バター
- ごぼうと豆のサラダ
- 天の川ゼリー
- ジョア（プレーン味）

### 9日(月) キーマカレー



- たらのムニエル
- ゆでチンゲン菜
- 野菜サラダ
- みかん缶



### 10日(火) 青菜とじゃこのスパゲティ



- ツイストパン
- かぼちゃと枝豆のサラダ
- 鶏肉の照り焼き
- コンソメスープ
- ラ・フランスゼリー

### 11日(水) 鶏肉とさつまいもの南蛮ソース



- 高野豆腐の含め煮
- 小松菜のおかか和え
- パインコンポート

### 12日(木) さばのごまだれ焼き



- 素揚げじゃが芋
- とうがんとごぼう天の煮物
- キャベツとわかめ酢の物
- かきたま汁

毎日、ご飯と牛乳（200ml）が付きます。主食が炊き込みご飯やパンなどの場合



給食のときはおはしを忘れずに！スプーンがあると食べやすい日はスプーンマークを表示します。

平成30年

# 8月 August



### 28日(火) 夏野菜カレー



- 麦ごはん
- 千草焼き
- 粉ふきいも
- 野菜サラダ
- 国産果汁 ぶどうゼリー

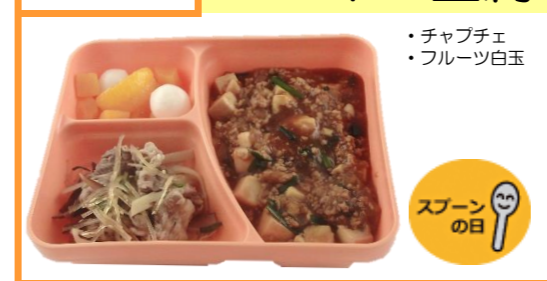


### 29日(水) 白身魚のバーベキューソース



- パインパン
- ゆでブロッコリー
- ポテトとかぼちゃのマヨソース
- キャベツとチンゲン菜の炒め物
- マカロニ クリームスープ

### 30日(木) マーボー豆腐



- チャブチェ
- フルーツ白玉



### 31日(金) 鶏すき



- ししゃもの南蛮漬け
- 人参シリシリ

## ★マークシート提出期限★

7月給食…6月15日（金）まで

8月給食…7月6日（金）まで

※マークシート提出期限が通常と異なりますのでご注意ください。

