

2024年《常食》献立予定表

	6月30日(日)	7月1日(月)	7月2日(火)	7月3日(水)	7月4日(木)	7月5日(金)	7月6日(土)
朝食	ねじりパン 選択(ジャムなど) 牛乳 マカロニサラダ バナナ	食パン 選択(ジャムなど) 牛乳 茹で卵 ゼリー	菓子パン 牛乳 チーズ スープ煮	ロールパン 選択(ジャムなど) 牛乳 スクランブルエッグ バナナ	ねじりパン 選択(ジャムなど) 牛乳 ポテトサラダ ゼリー	食パン 選択(ジャムなど) 牛乳 チーズ バナナ	菓子パン 牛乳 茹で卵 野菜サラダ
	エネルギー:530kcal タンパク:14.7g 塩分:1.6g	エネルギー:530kcal タンパク:20.3g 塩分:2.0g	エネルギー:421kcal タンパク:16.0g 塩分:1.8g	エネルギー:586kcal タンパク:18.8g 塩分:1.7g	エネルギー:548kcal タンパク:13.6g 塩分:1.9g	エネルギー:516kcal タンパク:18.3g 塩分:1.6g	エネルギー:468kcal タンパク:19.1g 塩分:1.7g
昼食	御飯 肉団子の煮込み ゆかり和え 味噌汁	御飯 ビーフカレー ヨーグルト和え	御飯 チンジャオロウスー ごまあえ 中華スープ	御飯 鯛の中華風ソース 麻婆豆腐 拌三絲	御飯 南蛮漬け つの花炒り しそ和え	御飯 すき焼き なます フルーツポンチ	御飯 青ヒラスの照り焼 さつま揚げと大根の旨煮 和えもの 味付のり
	エネルギー:704kcal タンパク:25.7g 塩分:4.4g	エネルギー:836kcal タンパク:19.5g 塩分:3.0g	エネルギー:616kcal タンパク:24.7g 塩分:2.3g	エネルギー:751kcal タンパク:30.9g 塩分:2.7g	エネルギー:607kcal タンパク:22.9g 塩分:2.9g	エネルギー:775kcal タンパク:28.4g 塩分:2.3g	エネルギー:584kcal タンパク:25.2g 塩分:3.1g
							
夕食	御飯 鱈の付焼 肉味噌かけ 辛子和え 煮豆	御飯 いわしの生姜煮 たこの酢のもの かぼちゃの煮つけ 冬瓜汁	ちらし寿司 炊き合わせ 赤だし スイカ	御飯 カレーコロッケ 五目大豆煮 盛り合わせサラダ 味噌汁	ぶっかけうどん 鶏の磯辺揚げ きんぴら ソフール  (ご飯やお粥はつきません。)	《七夕メニュー》 冷やしそうめん はもの照り焼 炊き合わせ わらび餅  (ご飯やお粥はつきません。)	御飯 かに玉あんかけ ひじき炒め 中華風酢のもの 味噌汁
	エネルギー:712kcal タンパク:28.1g 塩分:2.8g	エネルギー:746kcal タンパク:33.9g 塩分:4.5g	エネルギー:770kcal タンパク:33.6g 塩分:4.6g	エネルギー:875kcal タンパク:29.3g 塩分:3.3g	エネルギー:647kcal タンパク:24.5g 塩分:3.3g	エネルギー:566kcal タンパク:30.4g 塩分:2.9g	エネルギー:747kcal タンパク:29.1g 塩分:3.9g
							

都合により献立が変更になる場合があります

☆今週の献立メモ☆  
 ぶっかけうどん：のどごしの良い冷たいうどんをどうぞ。  
 はもの照り焼き：夏の風物詩であるはものを照り焼きにしました。  
 お楽しみください。  
 わらび餅：季節の和菓子をご賞味ください。

☆栄養元気情報☆ No.997  
 “食の風景行事食編” : 七夕

七夕は、「たなばた」または「しちせき」とも読み、古くから行われている日本のお祭り行事です。また、1年間の重要な節句をあらわす五節句(※)の一つでもあります。琴座のベガは裁縫の仕事、鷺座のアルタイルは農業の仕事をつかさどる星と考えられていました。この2つの星は、旧暦7月7日に天の川をはさんで最も光り輝いているように見えることから、中国でこの日を1年に1度巡り合いの日と考え、七夕のストーリーが生まれました。  
 (※)五節句：人日(1月7日)、上巳(3月3日)、端午(5月5日)、七夕(7月7日)、重陽(9月9日)

