

日曜	令和7年度 こんだてめい	牛乳	エネルギーのもとになる	からだをつくる	からだのちょうしをととのえる	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量
21 木	ミルクパン さばのハーブやき なすのゆずじょうゆペンネ ポトフ れいとうみかん	○	こむぎこ さば ショートニング サラダ油 オリーブ油 さば ペンネ オリーブ油 じゃがいも	クリーム だんごんにゅう さば ベーコン ウインナー	にんじん パプリカ なす たまねぎ パプリカ しめじ ゆず あおとがらし はくさい にんじん えのきたけ みかん	745 kcal 27.5 g 30.4 g 3.6 g
22 金	ごはん わふうぎんひらつつみやき しそひじきあえ なすとあつあげのみそしる	○	こめ きよかまい さば ごま油 ごま ごま油 さば パーム油 じゃがいも	とりにく とうふ せうちん ひじき かんてん あつあげ みそ	たまねぎ ごぼう にんじん しよが にんじん もやし キャベツ ブロッコリー ねぎ たまねぎ えのきたけ なす にんじん たまねぎ えのきたけ	606 kcal 24.3 g 20.2 g 2.8 g
25 月	ごはん しろみぎかなフライ かぼちゃのそぼろに さわにわん	○	こめ きよかまい パンこ こむぎこ でんぶん こめ油 さば でんぶん	ホキ とりにく ぶたにく	かぼちゃ たまねぎ コーン えのきたけ にんじん ごぼう はくさい たけのこ こんにゃく ほうしんたいけ ねぎ	636 kcal 24.1 g 20.3 g 1.4 g
26 火	ごはん のりしおポテトコロッケ わがやのオクラとツルムラサキの なっとうあえ とんじる ミルクメーカー	○	こめ きよかまい じゃがいも パンこ さば こむぎこ こめこ でんぶん たいず油 こめ油 ごま油 さば	あおのり めかぶ なっとう かつおぶし ぶたにく とうふ みそ	キャベツ もやし ツルムラサキ オクラ にんじん だいこん にんじん ごぼう ほうしんたいけ こんにゃく ねぎ	599 kcal 21.5 g 16.5 g 2.1 g
27 水	うるまなかよし給食	○	こめ きよかまい ぶたにくのしょうがやき ゴーヤチャンプルー かひはしスープ シークワサーゼリー	ぶたにく たまご ベーコン もずく めかぶ とうふ シークワサー こんにゃく	しょうが ゴーヤ にんじん キャベツ たまねぎ こんにゃく にんじん だいこん えのきたけ ねぎ	611 kcal 24.7 g 20.4 g 2.0 g
28 木	コッペパン ブルーベリージャム チキンのメープルマスタートやき フルールポンチ ABCスープ	○	こむぎこ さば ショートニング みずあめ さば メープルシロップ さば じよんこん でんぶん こめ油 マカロニ	だんごんにゅう ブルーベリー とりにく かんてん とりにく ベーコン	たまご みかん りんご おおとう ぶどう にんじん たまねぎ セロリ にんじん ブロッコリー トマト	652 kcal 27.7 g 17.6 g 2.4 g
29 金	ごはん ジョアマスカット あらびきロングウインナー ふわふわキーマカレー モロヘイヤのスープ もりおかしさんりんごシャーベット	○	こめ きよかまい みずあめ さば はちみつ カレールウ こめ油 パーム油 じゃがいも さば	だんごんにゅう マスカット ぶたにく ぶたにく とうふ セロリ たまねぎ にんじん なす ピーマン トマト にんじん しよが たまねぎ キャベツ カリフラワー にんじん モロヘイヤ りんご	643 kcal 22.5 g 22.6 g 2.6 g	

* 献立名の横に、その料理に使われている主な材料を書いております。
(調味料は除く)
* 使用食材にアレルギー品目【卵・乳・えび・かに・そば・落花生・くるみ】がある場合は、食材名を太字で表記します。
* 都合により食材を変更することがありますのでご了承ください。

* 給食で使用するうどん・ひよこなどの小麦製品は、同一製造ラインでそばを製造しています。
* 給食で使用するちりめんじゃこやしらすは、エビ・カニの混ざる漁法で採取されています。
* より詳細な献立表を必要とする場合は、配合組成表をお申込みください。
* この献立表は、学校・家庭のみでご使用ください。

今月の岩手県産野菜
ねぎ じゃがいも かぼちゃ たまねぎ ゆうがお だいこん ピーマン
キャベツ はくさい なす ツルムラサキ ほうしんたいけ りんご もやし

今月の平均栄養価
エネルギー 642kcal たんぱく質 24.6g 脂質 21.1g 食塩相当量 2.4g

生活リズムを整えるために

夜は早めに寝る



朝起きたときに日光を浴びる



朝ごはんをよくかんで食べる



朝日を浴びると「セロトニン」という脳内物質が分泌されて、日中の活動を支えるとともに、心のバランスを整えてくれます。



8月 給食だより

令和7年度 No.5
盛岡市学校給食センター

夏休み中の食生活意識したい4つのポイント

まもなく、待ちに待った夏休みが始まります。充実した夏休みを過ごし、新学期を元気に迎えられるように、食生活で特に気をつけたいポイントをまとめました。



1 朝ごはんを欠かさず食べる

◆夜ふかししたりせず、早寝・早起きを心がけ、朝ごはんを毎日欠かさず食べましょう。



◆朝ごはんを食べると、脳の働きが活発になり、宿題や勉強に集中しやすくなります。



◆栄養のバランスも意識してみましょう。



2 こまめに水分補給をする

◆コップ1杯程度を、のどが渇いたと感じる前に、こまめに飲みましょう。



◆冷房の効いた室内では、のどの渇きを感じにくいので、特に意識して飲みましょう。



◆水分補給には水や麦茶など、甘くないもの、カフェインを含まないものにしましょう。



3 おやつとり方に気をつける

◆おやつを食べるときは時間を決めて、お皿に取り分けましょう。



◆冷たいものをとり過ぎないようにしましょう。



◆おやつは食事の一つと考え、不足しがちな栄養素を補うのもおすすめです。



4 「カルシウム」を意識してとる

◆給食がない日はカルシウムが不足しやすくなります。食事やおやつに意識して取り入れましょう。



ビタミンDと一緒にとることで、カルシウムの吸収率が高まります。

