



献立のお知らせ

献立目標

夏バテを吹き飛ばそう

令和元年8月(小学校)

弘前市西部学校給食センター (TEL 34-1006)

に ち よ う び	スプーン	こ ん だ て	血や肉・骨になる食品 主にたんぱく質、カルシウム	熱や力になる食品 主に炭水化物、脂肪	体の調子を整える食品 主にビタミン類(A-C)	おしらせ
23 (金)		あじフライ もやしのごまづあえ キャベツのみぞ汁	牛乳 あじ、とり肉 あつあげ	ごはん ごめあぶら、ごま ごまあぶら	もやし、きゅうり、キャベツ のきだけ、にんじん ねぎ	 規則正しい生活で 元気に夏を 過ごしましょう!
26 (月)		とうふハンバーグ キャベツとツナのレモンあえ チングンサイのみぞ汁	牛乳 とうふハンバーグ ツナ、あぶらあげ	ごはん	キャベツ、きゅうり チングンサイ、にんじん たまねぎ、しめじ、ねぎ	1年で一番暑い季節がやってきます。 暑い夏も、早寝・早起きを心がけ、3食しっかりと食べて「夏バテ」を吹き飛ばしましょう!
27 (火)	スプーン	ふくじんづけ フルーツデザート なつやさいカレー	牛乳 ぶた肉	ごはん ゼリー オリーブあぶら	かぼちゃ、なす、たまねぎ ふくじんづけ、パイナップルかんづめ とうとうかんづめ、ももシロップづけ	• 27日のフルーツデザートに入っている緑色の実は、大きくなる前のもの実をシロップ漬けにしたものです。
28 (水)		さばみそに みずのいためもの せんべい汁 しそごはん	牛乳 とり肉 さば、あぶらあげ	ごはん、せんべい 糸こんにゃく サラダあぶら	しそ、みず、キャベツ、にんじん ごぼう、しめじ、ねぎ きりぼしだいこん	 マナーを守って 楽しい会食
29 (木)		キャベツ入りメンチカツ やさいのごまあえ めんつゆ(こぶくろ) くだものタルト ひやしこめん	牛乳 メンチカツ とり肉	ごめこめん ごま ごめあぶら	キャベツ もやし、きゅうり とうもろこし	みんなで会食を楽しむために、食事中にふさわしくない会話をしないように気をつけましょう。
30 (金)		ぶた肉しおがやき メンマいため こんさい汁 りんごジュース	ぶた肉、さつまあげ あつあげ	ごはん 糸こんにゃく サラダあぶら	メンマ、にんじん だいこん、ごぼう、れんこん しいたけ、ねぎ	

アレルギー対応食のお問い合わせについては、学務健康課【TEL82-1835】にて随時受け付けております。

- 「はし」は毎日持参です。わすれないようにしましょう。スプーンマークの日にはスプーンがつきます。
- で囲んでいるデザートの空容器等はセンターのコンテナに入れないとください。
- 材料の都合により、献立が変更になることもあります。
- アレルギー等により使用材料や栄養価を知りたい方は学校へお問い合わせください。



長い休みに入ると、夜遅くまで起きたり、朝寝坊をして朝ごはんを食べなかつたりしがちです。休みに入つても、今までと同じように規則正しい生活を送るようになります。

せっかくの長いお休みなので、ダラダラと過ごすのではなく、目標を決めて計画的に過ごせるといいですね。食事の準備や後片付け、料理のお手伝いにも、ぜひ挑戦してみてください。



お昼ごはんにオススメ♪

冷たい麺に “ひと工夫”



そうめん、そば、うどん、
ひやむぎ、サラダ用スパ
ゲッティ、中華麺など

このお好みの麺



家庭で気をつけたい 夏場に多い細菌性の 食中毒

食中毒の原因となる細菌は、肉や魚、いろいろなものを触る手、まな板やスポンジなど、至るところに存在している可能性があります。

家庭での食中毒予防は、そのような食中毒の原因菌を食品の購入から調理して食べるまでの過程で、「つけない」「増やさない」「やっつける」ことが重要です。

◆◆◆ 食中毒予防の3原則 ◆◆◆

- 『つけない』
手には細菌がついています。右側でしっかりと手洗いをしましょう。
- 『増やさない』
食品の購入後はできるだけ早く冷蔵庫に入れ、早めに食べきりましょう。
- 『やっつける』
加熱は効果的な殺菌方法です。特に、肉は中心までよく加熱しましょう。

生活習慣病予防は今からはじめよう！



生活習慣病は、食事や運動、睡眠などの生活習慣が深くかかわって起こる病気をいい、糖尿病や、高血圧症、脂質異常症などがあげられます。

おやつのとり方に気をつけよう



おやつを食べるときには、どんなことに気をつけているか？
好きなものを好きなだけ食べてしまうと、糖分や脂質、塩分のとりすぎで肥満や生活習慣病の原因になってしまいます。

おやつの とり方

- ・時間と量を決めて食べる
- ・不足しがちな栄養素を含むものを選ぶ
(おにぎり・野菜・果物・乳製品など)
- ・食品表示を見ながら食品を選ぶ

