



7月献立



月	火	水	木	金
<p>* 季節の食材 かぼちゃ、トマト、にがうり、 なす、冬瓜、枝豆、 とうもろこし、ピーマン</p> <p>* 地産産の食材 じゃがいも、小松菜、 トマト、かぼちゃ、なす、 たけのこ</p>	<p>1 野菜の日献立</p> <p>牛乳寒天入り ミックスフルーツ</p> <p>牛乳</p> <p>鶏肉のココロソテー</p> <p>夏野菜ポーク カレーライス(麦ご飯)</p> <p>ご飯にかけます</p>	<p>2 カミカミ献立</p> <p>えだ豆</p> <p>牛乳</p> <p>2尾ずつ</p> <p>ひじき ふりかけ</p> <p>ししゃもフライ</p> <p>食欲そめる スパイシー焼きうどん</p> <p>減量ご飯</p> <p>ご飯</p>	<p>3</p> <p>牛乳</p> <p>乳酸菌飲料</p> <p>卵入り ゴーヤチャンプル</p> <p>ごま香る豚汁</p> <p>ご飯</p>	<p>4 お楽しみ献立</p> <p>スライスチーズ</p> <p>牛乳</p> <p>具とスライスチーズを パンにはさみます</p> <p>冷凍スライス パイ</p> <p>冷凍スライス パイ</p> <p>ミートソースサンド</p> <p>パンキンスープ</p>
<p>7 行事食 セタ</p> <p>シェフの北キューミツ星献立</p> <p>厚焼卵</p> <p>牛乳</p> <p>ご飯に 混ぜます</p> <p>セタゼリー</p> <p>五目ずし</p> <p>セタそうめん汁</p>	<p>8</p> <p>牛乳</p> <p>あさりの佃煮</p> <p>青のりレバーポテト</p> <p>豆腐の中華風スープ</p> <p>ご飯</p>	<p>9</p> <p>牛乳</p> <p>2個ずつ</p> <p>豚肉とキャベツの ピリ辛ガーリックソテー</p> <p>焼きギョーザ</p> <p>野菜たっぷり麻婆豆腐</p> <p>ご飯</p>	<p>10</p> <p>牛乳</p> <p>ムース</p> <p>野菜のアーモンド炒め</p> <p>チョコ大豆 クリーム</p> <p>パン</p> <p>ポークビーンズ</p> <p>ご飯</p>	<p>11</p> <p>牛乳</p> <p>青のりキャベツ</p> <p>納豆</p> <p>トマト鶏じゃが</p> <p>ご飯</p>
<p>14 ワールドツアー-2025(タイ)</p> <p>コンソメポテト</p> <p>牛乳</p> <p>ご飯に 混ぜます</p> <p>タイ風まぜご飯</p> <p>えびと卵のトムヤムスープ</p>	<p>15</p> <p>牛乳</p> <p>ホキのココロ マーマレード照焼き</p> <p>黒豆きなこ クリーム</p> <p>しみしみ豆腐の みそ豆乳スープ</p> <p>パン(県産小麦粉)</p>	<p>16 日本全国味めぐり(熊本県)</p> <p>ゆで卵</p> <p>牛乳</p> <p>ご飯に 混ぜます</p> <p>ぶりめし</p> <p>タイピーエン</p> <p>ご飯</p>	<p>17 食育の日 和食献立</p> <p>じゃがいも 赤じそ炒め</p> <p>牛乳</p> <p>さばのさっぱり煮</p> <p>冬瓜のみそ汁</p> <p>ご飯</p>	<p>18</p> <p>終業式</p>

7月7日(月)は、七夕(たなばた)です。



七夕は、古くから行われている日本の年中行事です。
給食では、七夕の行事食として、魚(うお)そうめんを使った七夕そうめん汁と七夕ゼリーを取り入れています。
そうめんは、織姫の機(はた)織りの糸にちなんで、七夕の日に食べられるようになったと言われています。また、天の川に見立てたという説もあります。



14日 タイ風まぜご飯(ガパオライス)

中学校(門司、小倉北、小倉南区)