7月 分献立のお知らせ

(基本食)

◎アレルギー表示の見方について

- ①そば・落花生・かには使用していません。
- ②料理ごとに使用しているアレルゲン物質に○印をつけています。
- ③主食(ごはん、パン、めん)は、卵・乳・小麦・そばを扱うところで製造しているため、微量の混入の可能性(コタミネーション)があります。

2021年度 小学校 Aブロック 八戸市教育委員会 西地区給食センター Tel : 0178(32)7890

日	曜日	はし 持参日	献立名	アレルギー表示				使用するおもな食品とからだの中でのほたらき				エネルギー (kcal)	備考	
				卵	乳	小麦	えび	おもに体を作る たんぱく質、無機質を 多く含む	おもにエネルギーのもとになる 炭水化物、脂質を 多く含む	おもに体の調子を整える カロテン、ビタミンを 多く含む	その他			
16	金		ひやしちゅうかそば ひやしちゅうかスープ ぎゅうにゅう なまあげのカレーいため ひやしちゅうか(ぐ) ミニトマト										617	ミニトマト： ひとり2こ ひやしちゅうかのくは、しきり さらにもりつけて、たぐるとき にめんのにせて たべましょう。
19	月		ごはん ぎゅうにゅう しじみじる いかよせフライ きゅうりともやしのうめあえ アップルシャーベット										616	※しじみのからは、しよっかん にいれましよう。
20	火		ごはん ぎゅうにゅう かんびょうのたまごとじじる かいせんぼうぎょうざ マーボーなす										627	毎月19日 は 食育の日
21	水		コッペパン ブルーベリージャム ぎゅうにゅう オニオンスープ ハンバーグ コールスロー										654	

◎ごはんとめん類の献立のときは、「はし」を家庭から持参させてください。

◎7月分の青森県産品は、牛乳、ぶた肉、とり肉、じゃがいも、さやいんげん、ミニトマト、にんじん、ピーマン、キャベツ、きゅうり、ごぼう、大根、長ねぎ、白菜、にんにく、うめ、豆腐、しじみ、さば塩焼き、煮干し、りんごです。米は八戸産です。(天候により変更になることがあります。)

◎食材産地、放射性物質検査結果は、八戸市のホームページで公表しています。

◎加工食品は、使用する主な原材料を載せています。

を元気にすこす食生活のポイント!

栄養バランスのよい食事をしよう

1日3回の食事で主食、主菜、副菜、汁物をそろえ、いろいろな食品をバランスよく食べましょう。

温かい食べものをとろう

冷たいものばかりとると胃腸が弱って食欲が低下してしまいます。

こまめに水分補給をしよう

のどがかわく前に、少しずつこまめに飲みましょう。

しっかりすいみんをとろう

すいみんは体力の回復に効果的です。夜ふかしをしないで、十分なすいみんをとりましょう。

おやつの食べ方を考えよう

ポイントその1 『時間を決める』

時間を決めずにだらだらと食べていませんか? 食事をしっかりとるために時間を決めて食べましょう。

ポイントその2 『量を考える』

おやつは、ついつい食べすぎてしまいがちです。お皿に食べる分だけを取りわけると、量を考えてから食べるようにするといいですね。

ポイントその3 『食べる内容を考えよう』

食事で不足しがちなカルシウムやビタミンを含む食品をとり入れるとよいでしょう。市販のおやつを食べるときは、食品表示を見ながら選び、脂質、塩分、糖分のとりすぎに気をつけましょう。

★果物や南部せんべい、すめめなどもおすすめです。
★休日や夏休みは、手づくりおやつにもチャレンジしてみましょう!