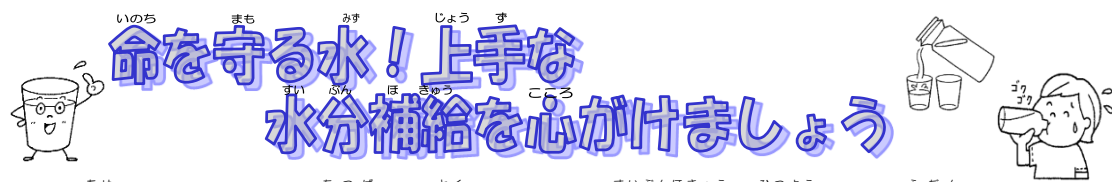


日付	献立名	主な働きと食品名						栄養価 エネルギー (kcal) たんぱく質 (g)
		体をつくる(赤)		体の調子を整える(緑)		エネルギーのもとになる(黄)		
		1群 たんぱく質	2群 無機質	3群 ビタミン・無機質	4群	5群 炭水化物	6群 脂質	
3 (月)	野外宿泊活動(予備日)給食なし							
4 (火)	野外宿泊活動(1日目)							
5 (水)	野外宿泊活動(2日目)							
6 (木)	野外宿泊活動(3日目)							
7 (金)	牛乳 ごはん 魚そうめん汁 星の照り焼きハンバーグ ゆで野菜 バナナ	うおそうめん ハンバーグ	ぎゅうにゅう	にんじん ねぎ	たまねぎ キャベツ きピーマン バナナ	こめ さとう かたくりこ		760 27.0
10 (月)	牛乳 はちみつパン 青じそスパゲティ きびなごカリカリフライ ピリ辛きゅうり	ぶたにく	ぎゅうにゅう きびなご	にんじん あおじそ	たまねぎ しめじ きゅうり	はちみつパン スパゲティ さとう	あぶら ごまあぶら	878 34.8
11 (火)	牛乳 ごはん 南瓜の含め煮 鱈の生姜煮 塩こんぶあえ	とりにく あつあげ いわし	ぎゅうにゅう こんぶ	かぼちゃ にんじん いんげん	たまねぎ こんにゃく キャベツ しょうが	こめ さとう	あぶら	831 30.3
12 (水)	牛乳 コッパン 豆シチュー ウインナー もやしのソテー 1食小魚	とりにく だいず しろいんげんまめ ウインナー	ぎゅうにゅう こざかな	にんじん パセリ こまつな	たまねぎ もやし	コッパン じゃがいも	あぶら	859 38.8
13 (木)	牛乳 ごはん 中華スープ マーボー茄子 巨峰ゼリー	おさかなボール あいびきにく あかみそ	ぎゅうにゅう	チンゲンサイ にんじん ピーマン	たまねぎ なす しょうが バナナ	こめ はるさめ さとう ゼリー かたくりこ	あぶら	750 27.6
14 (金)	牛乳 夏野菜カレー(麦ごはん) フルーツカクテル	ぶたにく	ぎゅうにゅう	かぼちゃ にんじん ピーマン	しょうが たまねぎ なす みかん パイン おうとう	こめ むぎ ゼリー	あぶら	796 20.4
18 (火)	牛乳 ごはん 冬瓜のみそ汁 豆腐チャンプルー 野菜ジュース	むぎみそ ぶたにく とうふ	ぎゅうにゅう わかめ	にら やさいジュース	たまねぎ とうがん にがうり	こめ じゃがいも	あぶら ごまあぶら	733 25.1
19 (水)	牛乳 コッパン タイピーエン (うずらの卵) ココア豆 すいか	ぶたにく うずらのたまご だいず	ぎゅうにゅう	にんじん	キャベツ たまねぎ もやし すいか	コッパン はるさめ さとう かたくりこ	あぶら	758 32.7
20 (木)	牛乳 枝豆ごはん 鶏ごぼ汁 鱈の塩焼き ゆかりあえ 冷凍みかん	あぶらあげ とりにく あじ	ぎゅうにゅう わかめ	にんじん あかじそ ねぎ	えだまめ ごぼう たまねぎ こんにゃく きゅうり みかん	こめ		697 30.3

*献立や食材は、天候や価格により変更になることがあります。

*給食では、地産地消に取り組んでおり、できるだけ佐世保市産・長崎県産の食材を使用しています。

学校給食	830
摂取基準	34.2



汗をたくさんかく夏場は、特にこまめな水分補給が必要です。普段から、水や麦茶などを準備しましょう。運動などで、大量に汗をかく時には、汗と一緒に流れ出るミネラルを補給するため、スポーツドリンクを飲むなどの工夫も必要です。

甘いジュースを飲みすぎると、砂糖のとりすぎになってしまいます。上手な水分補給で、暑い夏も元気に過ごしましょう!

暑さに負けない 夏休みの過ごし方

<p>朝食をとろう</p> <p>朝食は1日の元気の源です。しっかり食べましょう。</p>	<p>早寝や早起きをしよう</p> <p>夏休みも生活リズムが乱れないように早寝や早起きをしましょう。</p>	<p>冷たいものとりすぎに気をつけよう</p> <p>冷たいものはかりとると胃腸が弱って食欲が低下してしまいます。</p>	<p>栄養バランスのよい食事をとろう</p> <p>主食、主菜、副菜、汁物をそろえてバランスよく食べましょう。</p>
--	--	--	--

食材・献立について(予定)

*天候や価格により変更の場合があります。

- ★佐世保市産：米・牛乳・煮干し・ほうれん草・きゅうり・パセリ・なす・冬瓜
- ★長崎県産：麦・大豆・わかめ・アスパラガス・にがうり・にんじん・かぼちゃ・キャベツ・じゃがいも・たまねぎ・ねぎ・しょうが・しいたけ・すいか・ズッキーニ・みかん

★七夕の行事食として、7日(金)は天の川に見立てた「魚そうめん汁」と、「星の照り焼きハンバーグ」を予定しています。

★19日(水)は、長崎県産の「すいか」を使用しています。

