

こんだて通信



令和7年7月7日（月）

献立・使用器具

- ・ちらし寿司 しゃもじ2本
- きざみのり
- ・いかのかりんと揚げ トング
- ・七夕汁 大おたま
- ・牛乳

配膳図・目安量

ちらしずし
しゃもじ2杯程度
*きざみのりをご飯の上からかけてください。

七夕汁
大おたま1杯ちょっと
*そうめんが食缶の底にしずんでいます。まぜながらもりつけしてください。



献立ひとくちメモ



七夕給食



七夕のおはなし

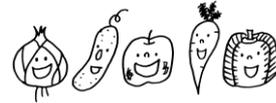


七夕には、機織りの上手な織り姫にあやかり、とくに技芸の上達を五色の短冊に書いて願います。里芋の葉にたまった朝露を墨にすって願い事を書きました。
志茂田中学校の皆さんが健康で元気な毎日を送れますように…★



今日の主な食材産地 米：宮城 麦：福井、石川、富山 にんじん：兵庫 いんげん：群馬 しょうが：高知 とうがん、削り節：静岡 小松菜：千葉 だし昆布：北海道 しいたけ、のり、油揚げ、鶏

こんだて通信



令和 7年 7月 8日 (火)

献立・使用器具

- ・タコライス
 - ライス
 - タコミート
 - 野菜&チーズ
 - ・きのこスープ
 - ・冷凍みかん
 - ・牛乳
- じゃもじ2本
..... おたま
..... トング
..... 大おたま
..... 手袋

配膳図・目安量

タコライス
* ご飯の上にタコミートと野菜
チーズを盛り付けます。
タコミート : おたま 1杯
野菜 : トング 2つかみ



きのこスープ
大おたま 1杯ちよつと

献立ひとくちメモ

* タコライス *

タコライスは、メキシコ風アメリカ料理「タコス」の具材をごはんの上のにのせた『**沖縄県の料理**』です。1984年に沖縄県金武町で誕生し、沖縄県では、学校給食に採用されるなどポピュラーな料理となっています。



①ごはんをもちます。



②タコミートをのせます。



③野菜&チーズをかけてできあがり♪

今日の主な食材産地 米：宮城 麦：福井、石川、富山 にんにく：青森 玉ねぎ：栃木 にんじん：青森 キャベツ：山梨 きゅうり：千葉 しょうが：高知 エリンギ、パセリ：長野 大豆：北海

こんだて通信



令和 7年 7月 9日 (水)

献立・使用器具

- ・チキントマトスパゲッティ
 - { めん トング 2本
 - { ソース 大おたま
- ・コーンサラダ ギザ玉
- ・マーブルケーキ トング
- ・牛乳

配膳図・目安量

チキントマトスパゲティ
大おたま 1杯



献立ひとくちメモ

♪7月バースデー給食♪



7月のお誕生日の皆さん、おめでとうございます♪
給食室では、マーブルケーキを作りました。
お祝いをしていただきましょう！



今日の主な食材産地 にんにく、にんじん：青森 たまねぎ：栃木 しょうが：高知 もやし：栃木
キャベツ：群馬 きゅうり：千葉 スパゲッティ、ベーコン、鶏肉、卵：国産 マッシュルーム：岡山

こんだて通信



令和7年 7月 10日 (木)

献立・使用器具

- 夏野菜のカレーライス
- ライス しゃもじ2本
- 夏野菜カレー 大おたま
- 海藻サラダ ギザ玉
- とうもろこし 手袋
- 牛乳

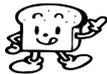
配膳図・目安量



夏野菜のカレー
大おたま 1杯と少し

*とうもろこしの皮は、志茂田小が生活科の授業でむいてくれました。

献立ひとくちメモ



とうもろこし

夏の日差しを浴びて育った野菜は、ビタミンが豊富です。体を冷やす効果もあり、水分補給にもなります。今日は、カレーにかぼちゃ、ズッキーニ、なす、赤ピーマンを入れました。



志茂田小学校の皆さんがとうもろこしの皮むきをしてくれました★

今日の主な食材産地 米：宮城 麦：福井、石川、富山 しょうが：高知 にんにく、にんじん：青森 たまねぎ、なす：栃木 じゃがいも、きゅうり、とうもろこし：千葉 かぼちゃ：神奈川 スツ