



8月分よていにこんだひょう

令和7年度

中標津町学校給食センター

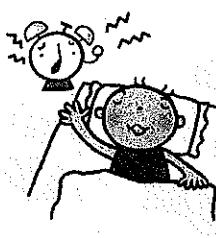
| 月 | 火 | 水 | 木 | 金 |
|---|---|---|---|---|
| 8月の主な加工品の原材料 | | | | |
| ポークラビオリ たいやき エビフライ | 皮 (小麦粉、食塩、水)、豚肉、パン粉、玉葱、食塩、 ポークエキス、香辛料、酵母エキス (アレルゲン: 小麦、豚肉) あん (砂糖、小豆)、小麦粉、ぶどう糖、とうもろこし粉、 植物油脂、米粉、食塩、膨張剤、増粘剤 (グーガム) (アレルゲン: 小麦、大豆) 衣 (パン粉、小麦粉、食塩、植物油脂、小麦たん白)、 えび (バナメイ)、食塩、加工澱粉、焼成 Ca、 調味料 (アミノ酸等)、膨張剤、香辛料抽出物、pH調整剤 (アレルゲン: 小麦、えび) | | 21日 小656kcal・中786kcal ・にしょくどん (にくそぼろ・やさい) ・ぐだくさんみそしる | 22日 小708kcal・中817kcal ・ごはん ・ちゅうかふう コーンスープ ・ショウロンボウ (1人2J) ・マーポーはるさめ |
| 25日 小684kcal・中841kcal ・ごはん (たまごふりかけ) ・さつま汁 ・さばみそに ・もやしのごまあえ | 26日 小616kcal・中830kcal ・こくとうパン ・ラビオリスープ ・ハニーチキン ・ジャーマンポテト | 27日 小610kcal・中707kcal ・ごもくうどん ・ちくわいそべあげ ・ミニたいやき | 28日 小700kcal・中832kcal ・チキンハヤシライス ・プロッコリーと ツナのサラダ ・あまおういちごゼリー | 29日 小728kcal・中846kcal ・ごはん ・みそしる (たまねぎ・わかめ) ・えびフライ (2ほん) (パックソース) ・スタミナキムチいため |
| 精白米、たまごふりかけ ごぼう、豚肉、つきこんにゃく、さつま芋、大根、人参、玉葱、豆腐、いりこだし、鶏だし、生姜、白味噌 さば味噌煮 人参、もやし、薄口醤油、上白糖、黒すりごま | 黒糖パン ホールコーン、ポークラビオリ、人参、玉葱、ほうれん草、ポークブイヨン、ブイヨングラニユール、塩、薄口醤油、こしょう 鶏肉、みそ、濃口醤油、はちみつ、上白糖、料理酒、生姜、にんにく ベーコン、玉葱、じゃが芋、バター、塩、 荒挽きごしよう | 茹でうどん、鶏肉、油揚げ、椎茸、人参、ほうれん草、長葱、昆布だし、鶏だし、三温糖、濃口醤油、みりん 竹輪磯辺揚げ、菜種油 ミニたいやき | 精白米、玉葱、鶏肉、じゃが芋、人参、生姜、にんにく、カレー粉、ブイヨングラニユール、ウスターソース、トマトケチャップ、赤ワイン、ハヤシフレーク、デラックスキングカレー プロッコリー、人参、まぐろ水煮、和風ドレッシング ダイスゼリー国産あまおう | 精白米 玉葱、油揚げ、わかめ、いりこだし、鶏だし、白味噌 えびフライ、菜種油、パックソース 豚肉、人参、キャベツ、もやし、にら、にんにく、塩、キムチの素、ごま油 ドレッシング |

夏はて予防のための食生活チェック

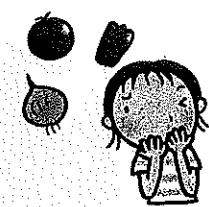
1 冷たいものばかり好んで食べている。



2 朝ねぼうして朝ごはんを食べない日がある。



3 好ききらいが多く、とくに野菜はあまり食べない。



4 休み中は牛乳を飲むのもお休みしている。



○が4~6個

このままでは夏はてになる危険があります。早寝・早起きを心がけ、食事をしっかりとつてよい? or 正しい? 生活リズムをつくりましょう。

○が1~3個

夏はてになる可能性がややあります。食事やおやつの内容や食べる時間をよく考え、規則正しい生活を送りましょう。

○がひと

とてもいいです。この調子で規則正しい生活リズムを守り、食事にも気をつけて夏を元気に乗り切りましょう。

5 クーラーの効いた部屋の中で一日中過ごしている。



6 夜ふかしすることが多い。



♪保護者のみなさまへ♪

★8月の学校集金日

| 中標津小 | 東小 | 丸山小 | 中標津中 | 広陵中 |
|------|-----|-----|------|-----|
| 25日 | 26日 | 27日 | 28日 | 28日 |

○8月の口座振替は、8月27日(水)です。

○口座振替ができなかった場合は、翌月にその分を上乗せして手続きします。

○給食に関するお問合せ・ご相談先は

中標津町学校給食センター

☎ 72-2673

(午前8時15分から午後5時まで)



給食だより

令和7年8月
中標津町学校給食センター
TEL 0153-72-2673



夏休みの過ごし方

暑さに負けないためには、朝ごはんをはじめ、1日三食を規則正しく食べ、いろいろな食べ物からバランスよく栄養をとるようにしましょう。夏は汗をたくさんかくので、こまめな水分補給も大切です。元気に楽しい夏を過ごしましょう。



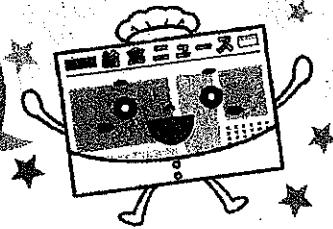
やってみよう

家庭の仕事bingo

| 買い物 | 調理 | 食後の後片づけ |
|--------|--------|------------|
| 洗濯物を干す | | 洗濯物をたたむ |
| 部屋のそうじ | 風呂のそうじ | ごみを分別して捨てる |

自分でできる家庭の仕事をやってみましょう。仕事ができたらbingoの枠に色を塗ります。初めての仕事は、手順を調べたり家族に教えてもらったりして覚えます。できることを増やすために、経験したことのない仕事にも挑戦して、縦横ななめをそろえましょう。

車内中は
自分で仕事を
考えて
記入しよう

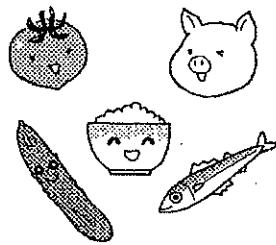


きゅーたん

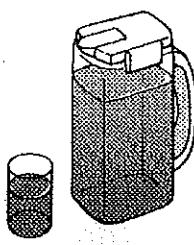
©少年写真新聞社2022

元気に過ごす食生活のポイント

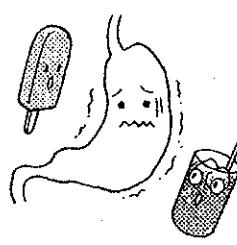
バランスよく
三食食べよう



こまめな
水分補給



冷たいものの
とり過ぎ注意



夏休み中も、栄養バランスのよい食事を三食とり、こまめに水分補給をするようにします。また、冷たいものをとり過ぎないようにして、常温のものや温かいものもとりましょう。

©少年写真新聞社2022