

総合調理実習（給食）

令和7年7月4日 第3回

テーマ 冷製パスタ

お料理の写真



事前に教室掲示される給食通信

給食通信

334R (総合調理実習)
令和7年度 第3回
担当: 3年

千ノフ 松橋博吾 中村翔太
メンバー 種市蒼真 袴田 南香
小田桐 綺羅 山一 心優
佐藤真和 道尻葵衣

みなさんこんにちは！
最近暑い日が続いていますが、
今回のテーマは「冷製パスタ」です。
冷めたいパスタを食べて、
暑さを吹き飛ばしましょう！
また、デザートは「ビール風リンゴゼリー」
です。見た目がとても可愛いゼリーです。
味だけでなく見た目も楽しんでください！

メニュー

- ツナの冷製パスタ
- キャブツのサラダ
- コンソメスープ
- ビール風リンゴゼリー

エネルギー たんぱく質 脂質
800 kcal 33.3g 32.4g

試食会場にある メッセージ

みなさん こんにちは！

最近暑い日が続いていますね。
今回のテーマは「冷製パスタ」です。
冷めたいパスタを食べて、
暑さを吹き飛ばしましょう！
また、デザートは「ビール風リンゴゼリー」
です。見た目がとても可愛いゼリーです。
味だけでなく見た目も楽しんでください！

MENU

- ツナの冷製パスタ
- キャブツのサラダ
- コンソメスープ
- ビール風リンゴゼリー

総合調理実習（給食）

令和7年7月8日 第4回

テーマ 魚



<h2>給食通信</h2> <p>32HR (総合調理実習)</p> <p>令和7年度 第4回 担当: 1班</p>	チーフ 木村裕也 鈴木 瑠愛
	メンバー 伊藤模一 斗賀山 優飛 鹿田 仁朗 釜澤 侑生 畑山 真菜 南 華楠

みなさん こんにちは!
 今日は7月8日です。
 昨日は七夕でしたね。
 七夕をイメージして献立を作成しました。
 夏野菜を多く使っているので
 夏バテや熱中症にならぬよう
 に体調管理をして夏をのり
 ましょう!

メニュー

- 赤く染まった夏野菜たちと白身魚
- キャバツの屋マスタードサラダ
- 夏に食べたい悪魔のスープ
- 日遅れの七夕ゼリー (やと会えたね)
- あなた色に染まる白米

エネルギー たんぱく質 脂質
 837 kcal 33.3g 17.5g

メニュー

- 赤く染まった夏野菜たちと白身魚
- キャバツの屋マスタードサラダ
- 夏に食べたい悪魔のスープ
- 日遅れの七夕ゼリー (やと会えたね)
- あなた色に染まる白米

みなさん こんにちは!
 今日は7月8日です。
 昨日は七夕でしたね。
 夏野菜が多いので、
 夏バテや熱中症にならぬよう
 ように体調管理をしましょう。

エネルギー たんぱく質 脂質
 876 kcal 33.3g 22.5g

総合調理実習（給食）

令和7年7月18日 第5回

テーマ 夏っぽく



給食通信

33HR
(総合調理実習)
令和7年度 第5回
組数: 2班

令和7年7月18日

献立
ブロッコリーのオトモ
夏野菜と鮭のサラダ
玉ねぎの野菜とじりのスープ
あしながおじさんのゼリー

エネルギー
668 kcal

たんぱく質
30.0g



脂質
20.3g

チーフ 澤山 美桜 相馬 心佳乃
メンバー 加藤 千翔 櫻田 蒼
永田 亮規 番地 竜人 河原本 翔々
橋本 凜 馬場 有里

みなさん、こんにちは。もうすぐ夏休みですね！
今回の給食のテーマは「夏っぽく」です！
暑い夏は汗をかきやすくて体の水分やエネルギーが失われてしまいます。この季節に大事なのが「食べる」と「水分をとること」です。夏野菜には水分が多く含まれていて体の熱をやさしく冷ましてくれる働きがあります。そんな夏野菜をたっぷり使った給食です。おもしろい献立名にもなっているのでもみなさんで何の食材が入っているのかぜひ考えてみてくださいね！

メニュー

- ブロッコリーのオトモ
 - 夏野菜と鮭のサラダ
 - 玉ねぎの野菜とじりのスープ
 - あしながおじさんのゼリー
- | エネルギー | たんぱく質 | 脂質 |
|----------|-------|-------|
| 668 kcal | 30.0g | 20.3g |

みなさん こんにちは！
もうすぐ夏休みですね！
今回の給食のテーマは「夏っぽく」です。
暑い夏は、汗をかきやすくて体の水分やエネルギーが失われてしまいます。
この季節に大事なのが、「食べる」と「水分をとること」です。
夏野菜には、水分が多く含まれていて、体の熱をやさしく冷ましてくれる働きがあります。
そんな夏野菜をたっぷり使った給食です。
おもしろい献立名にもなっているのでもみなさんで何の食材が入っているのかぜひ考えてみてくださいね！

