

6月 給食献立表

両河内学校給食センター

小学校

日 (曜)	献立	体を作る働き	体の調子を整える	エネルギーになる働き	調味料	エネルギー (kcal) たんぱく質 (g) カルシウム (mg)	献立のねらい
2 (月)	ごはん 	たんぱく質、無機質を多く含む	カラテン、ビタミンCを多く含む	炭水化物、脂肪を多く含む	米		<p>・ふるさと給食 ・地産地消（豚肉、もやし）</p>
	牛乳	牛乳				573 26.6 346	
	焼き肉	豚肉	しょうが にんにく 玉ねぎ 玉ねぎ ピーマン	油	酒 醤油		
	ナムル		ほうれん草 人参 大豆もやし		ドレッシング		
	わかめスープ	豆腐 わかめ	白菜		中華スープの素 醤油 とりがらスープ 塩 こしょう		
3 (火)	食パン			パン		<p>・血液をつくる食べ物（あさり）</p>	
	牛乳	牛乳				565 24.1 378	
	ミートオムレツ	卵 鶏肉 豚肉	玉ねぎ 人参	砂糖 油 パン粉	塩 醋		
	野菜サラダ		キャベツ きゅうり とうもろこし 赤ピーマン		ドレッシング		
4 (水)	クラムチャウダー	ベーコン あさり 牛乳	玉ねぎ 人参 バセリ	油 ジャガイモ	白ワイン スープ ストック 塩 こしょう ルウ	<p>・歯と口の健康週間 ・よくかんで食べよう</p>	
	麦ごはん			米 麦		774 33.3 509	
	カミカミカレー	豚肉 いか	玉ねぎ しょうが にんにく 人参 れんこん トマト りんご	油 ジャガイモ	赤ワイン 中濃ソース チャンネル カレー粉 フィッシュカツルーム ルウ		
	牛乳	牛乳					
5 (木)	こんにゃくサラダ		キャベツ 小松菜 こんにゃく		ドレッシング		<p>・あごを鍛える食べ物（切干大根）</p>
	大豆といりこのポリポリ揚げ	大豆 煮干し		でん粉 油 砂糖 ごま	醤油 みりん		
	ごはん			米		<p>・おなかをきれいにする食べ物（ごぼう）</p>	
	のりの佃煮		のり ひじき 煮干し かつお	砂糖	醤油 みりん	662 24.0 298	
6 (金)	牛乳	牛乳					<p>・おなかをきれいにする食べ物（ごぼう）</p>
	じゅがいものそぼろ煮	鶏肉 豚肉	人参 しいたけ 玉ねぎ 枝豆	油 ジャガイモ 砂糖 でん粉	酒 みりん 醤油 かつおの素		
	切干大根のはりはり漬け	塩昆布	切干大根 人参	ごま 砂糖	酢 醤油		
	黄桃缶		黄桃	砂糖			
9 (月)	ごはん			米		<p>・中華料理について知ろう（春巻き）</p>	
	牛乳	牛乳				567 22.5 369	
	豚肉とごぼうの卵とじ	豚肉 卵	人参 ごぼう 玉ねぎ しいたけ いんげん	油 砂糖	酒 醤油 みりん		
	ゆかりあえ		キャベツ きゅうり		ゆかり粉 塩		
10 (火)	なめこ汁	豆腐 みそ	大根 なめこ 根深ねぎ		かつおの素		<p>・魚を食べよう（ほき）</p>
	ごはん			米			
	牛乳	牛乳					
	マー婆ー豆腐		鶏肉 豚肉 豆腐	しょうが にんにく しいたけ 人参 玉ねぎ 根深ねぎ	油 砂糖 ごま ごま油 でん粉	醤油 中華スープの素 ラーメンソース オイスターソース トマトソース	
11 (水)	パンサンスー	ハム	キャベツ きゅうり	はるさめ	ドレッシング	<p>・食欲を増す料理（カレーうどん） ・地産地消（たまねぎ）</p>	
	春巻き		キャベツ 人参 玉ねぎ だけのこ	油 はるさめ 砂糖 小麦粉	醤油 オイスターソース 塩		
	うどん			うどん			
12 (木)	カレーうどん		鶏肉 油揚げ	玉ねぎ しょうが にんにく 人参 根深ねぎ	塩 こしょう 加レ粉 醤油 みりん ルウ かつおの素 フィッシュカツルーム	<p>・日本各地の料理を知ろう ・愛知県の料理（みそカツ）</p>	
	牛乳	牛乳				609 23.5 359	
	グリーンサラダ			キャベツ きゅうり 枝豆 いんげん	ドレッシング		
	パイナップル缶		パイナップル	砂糖			
13 (金)	ごはん			米		<p>・果物を食べよう（キウイフルーツ）</p>	
	牛乳	牛乳				563 25.4 334	
	みそカツ	豚肉 みそ	玉ねぎ	でん粉 パン粉 砂糖 小麦粉 油	塩 醤油 ウスターソース みりん		
	じゃこと梅のサラダ	ちりめん干し	キャベツ 黄ピーマン 大根 梅干	ごま	塩		
14 (月)	すまし汁	豆腐 わかめ	えのきだけ 人参		酒 薄口醤油 塩 かつおの素		<p>・魚を食べよう（あじ）</p>
	食パン			パン			
	牛乳	牛乳					
	ポークピーンズ	豚肉 大豆	玉ねぎ 人参 グリンピース トマト	油 ジャガイモ 砂糖 生クリーム でん粉	塩 こしょう スープストック トマトチャップ ウスターソース 赤ワイン チャンネル		
15 (火)	コーンサラダ			キャベツ きゅうり とうもろこし	ドレッシング		<p>・魚を食べよう（あじ）</p>
	キウイフルーツ			キウイフルーツ			
	ごはん			米			
16 (水)	牛乳	牛乳				<p>・魚を食べよう（あじ）</p>	
	あじの竜田揚げ		あじ	しょうが にんにく	でん粉 油	577 23.2 347	
	レモンじょうゆあえ			緑豆もやし ほうれん草 人参 レモン	醤油 酒 かつおだし		
	冬瓜のみぞ汁	豆腐 みそ	冬瓜 えのきだけ		かつおの素		

6月 給食献立表

両河内学校給食センター

小学校

日 (曜)	献立	体を作る働き	体の調子を整える	エネルギーになる働き	調味料	エネルギー (kcal) たんぱく質 (g) カルシウム (mg)	献立のねらい	
17 (火)	食パン			パン		604 24.4 309	・彩りを楽しもう	
	牛乳	牛乳						
	洋風おでん	鶏肉 ウインナー 昆布 ちくわ	人参 こんにゃく	油 ジャガイモ	醤油 加ル粉 塩 こしょう コリスープの素			
	ツナサラダ	ツナ	キャベツ きゅうり		ドレッシング			
	洋なし缶		洋なし	砂糖				
18 (水)	ソフトめん			ソフトめん		646 25.6 284	・海藻を食べよう	
	ミートソース	牛肉 豚肉	玉ねぎ しょうが にんにく 人参 グリンピース トマト	油 砂糖 小麦粉 バター 生クリーム	赤ワイン こしょう 中濃ソース トマトケチャップ とんこつスープ チャリネ コリスープの素			
	牛乳	牛乳						
	海藻サラダ		わかめ 茎わかめ とさかのり めかぶ 赤つのまた	緑豆もやし とうもろこし 白きくらげ				
	フライドポテト			じゃがいも 油	塩 こしょう			
19 (木)	ごはん			米		629 23.1 331	・日本各地の料理を 知ろう ・福岡県の料理 (筑前煮)	
	あさりの佃煮		あさり	しょうが	砂糖			
	牛乳	牛乳						
	筑前煮		鶏肉	しょうが 人参 ごぼう しいたけ こんにゃく いんげん	油 ジャガイモ 砂糖			
	和風サラダ	油揚げ	キャベツ ほうれん草		ドレッシング			
20 (金)	ごはん			米		630 27.1 422	・大豆製品を食べよ う(生揚げ)	
	牛乳	牛乳						
	生揚げのカレー炒め	豚肉 生揚げ	玉ねぎ にんにく	油 でん粉	加ル粉 酒 トマトケチャップ 醤油 塩			
	磯香あえ		のり	ほうれん草 緑豆もやし				
	かき玉汁	卵	玉ねぎ えのきだけ 根深ねぎ	でん粉	酒 薄口醤油 塩 かつおの素			
23 (月)	ごはん			米		534 20.2 413	・ふるさと給食週間 ・地産地消(ごぼう 入りハンバーグ、小 松菜、こんにゃく、 しめじ、いわしボーリ ー)	
	牛乳		牛乳					
	ごぼう入りハンバーグ		鶏肉	玉ねぎ ごぼう	パン粉 砂糖 油			
	こんにゃくサラダ			キャベツ 小松菜 こんにゃく				
	駿河汁		いわしボール みそ	大根 人参 しめじ				
24 (火)	ごはん	6		米		586 17.0 349	・ふるさと給食週間 ・地産地消(ぶりかけ、 肉じゃがコロッケ、 小松菜、しいたけ、春雨)	
	環境にやさしい お茶ふりかけ	月	かつお節 のり	抹茶	ごま 砂糖 小麦粉			
	牛乳	23	牛乳					
	肉じゃがコロッケ	5	牛肉 コラーゲン	玉ねぎ 人参	じゃがいも 砂糖 油 でん粉 小麦粉 パン粉			
	おかかあえ		かつお節	キャベツ 小松菜 人参				
25 (水)	春雨スープ	27 日	ペーパン	人参 とうもろこし しいたけ	マロニー	酒 醤油 中華スープの素 醤油 塩 こしょう	・ふるさと給食週間 ・地産地消(トマト、 たまねぎ、しめじ、 プリン)	
	食パン				パン			
	ツナサンド		ツナ	キャベツ とうもろこし	マヨネーズ	塩 こしょう		
	牛乳	る						
	じゃがいものトマト煮	さ	鶏肉	玉ねぎ 人参 しめじ トマト	油 ジャガイモ 砂糖	トマトケチャップ 塩 こしょう とんこつスープ コリスープの素		
26 (木)	プリン	と	豆乳		砂糖 油 豆乳クリーム		623 22.4 358	・ふるさと給食週間 ・地産地消(黒はん ぺん、油揚げ、しめ じ、まいだけ、豆 腐)
	ごはん	給			米			
	牛乳	食	牛乳					
	黒はんぺんのごま揚げ	週	黒はんぺん		小麦粉 ごま 油			
	切干大根の煮物	間	油揚げ	切干大根 人参 枝豆	砂糖	醤油 みりん かつおの素		
27 (金)	きのこ汁		豆腐	大根 しめじ まいだけ		醤油 塩 酒 かつおの素	574 23.2 320	・ふるさと給食週間 ・地産地消(ツナ、 こんにゃく、小松 菜、もやし、納豆)
	ごはん				米			
	牛乳		牛乳					
	ツナじゃが		ツナ	人参 玉ねぎ こんにゃく 枝豆	じゃがいも 砂糖	みりん 醤油		
	おひたし			小松菜 緑豆もやし 人参		酒 醤油 かつおの素		
30 (月)	納豆		大豆			外	610 23.1 353	・給食のやきそばを 味わおう
	背割りロールパン				パン			
	やきそば		豚肉	緑豆もやし 人参 キャベツ	油 むしめん	塩 こしょう コリスープの素 やきそばソース		
	牛乳		牛乳					
	フルーツポンチ		豆乳 寒天	みかん バイナップル	サイダー 砂糖	ぶどう果汁 もも果汁 りんご果汁 赤りんご		
30 (月)	型抜きチーズ		チーズ					

*パンの製造過程で卵、ごま、大豆、りんごが混入する可能性があります。

*米飯の製造過程で、小麦、大豆が混入する可能性があります。

*めん類の製造過程でそば、卵が混入する可能性があります。

*食材の使用については今後更に安全確認に努めています。

*物資の都合上、献立が変更になることがあります。ご了承ください。

*少年写真新聞社・全国学校給食協会・学校給食のイラストを使用しています。

*学校給食センターや小中学校の給食室では調理員を募集しています。

*記載されている栄養価は3、4年生の数値です。