

2025年

6月

## こんだてひょう

静岡市立蒲原東小学校  
感謝して食べよう静岡のめぐみと  
食を支える人たち

実施回数 20回

静岡市立蒲原東小学校

日曜	こんだてめい	おもなざいりょうとはたらき			エネルギー たんぱく質 炭水化物 食塩相当量 カルシウム	お知らせ		
		体をつくる (あか)	体の調子を整える (みどり)	熱や力になる (き)				
3	むぎごはん			こめ むぎ	702 Kcal 28.1 g 98.2 g 2.8 g 591 mg	6月11日は二十四个季のひとつ、「入梅」です。暦の上ではこの日から梅雨に入りますが、梅の実が熟すということで「梅」の字が使われるそうです。また、この頃揚げされるいわしを「梅雨いわし」といい、「1年で最も脂がのっておいしい」といわれています。今日は「いわしの梅煮」です。骨まで美味しく食べられるように、調理されています。		
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう						
	ごもくきんぴら	ぶたにく	しょうが にんじん ごぼう こんにゃく いんげん	じゃがいも あぶら ごまあぶら さとう ごま				
	いわしのうめに	いわし かつおだし こんぶだし	うめぼし	さとう でんぶん				
火	みそしる	みそ いわしだし	こまつな しめじ キャベツ たまねぎ					
4	むぎごはん			こめ むぎ	616 Kcal 22.4 g 102.1 g 1.8 g 438 mg	食べ物の入り口になる歯と口の健康は、全体の健康とともに深い関係があります。よく噛んで食べる、食べ物の栄養が体に吸収されやすくなるだけなく、体や心に、とてもいいことがたくさんあります。①記憶力を高める ②虫歯予防③食べ過ぎを防ぐ ④歯並びが良くなるなどなど。今日は歯の衛生週間バージョンの「カミカミカレー」普段カレーには入らないごぼう・れんこん、肉も角切りにし、しっかりとかんで食べるカレーになっています。		
	カミカミカレー	ぶたにく	しょうが にんにく たまねぎ にんじん りんご ごぼう れんこん	あぶら じゃがいも カレールー				
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	カミカミ献立					
	こまつなとコーンのソーテー		こまつな コーン キャベツ	あぶら				
水	ジョア	だっしふんにゅう		さとう				
5	マーガリンロールパン			パン マーガリン	664 Kcal 26.8 g 75.7 g 2.8 g 382 mg	6月は食育月間です。「食」という漢字をよく見ると、「人を良くする」とも読めます。みなさんが食に関する正しい知識と、自分が健康に過ごしていくには、何をいつ、どのように、どれだけ食べればいいのか理解することが大切です。また生涯豊かな暮らしをめざすため、持続可能な社会を作り、世界を平和で豊かなものにしていくためにも、ますます食育は重要なものになっています。		
	ロングウインナー	ウインナー		さとう				
	ゆでキャベツ		キャベツ					
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう						
木	ホワイトシチュー	とりにく チーズ ぎゅうにゅう	たまねぎ にんじん	あぶら じゃがいも バター こむぎこ なまクリーム				
6	むぎごはん			こめ むぎ	558 Kcal 23.4 g 77.3 g 1.6 g 423 mg	歯の健康には、カルシウムが大切です。カルシウムは、骨と歯に99%、残りの1%は細胞や血液の中 있습니다. じつは、この1%がかなり重要で、けがをして出血した時、かさぶたになって血を固めたり、神経や筋肉を正常に動かせたりします。不足すると、歯や骨からカルシウムを調達します。骨は絶えず作り直されています。だから、毎日カルシウムをとる必要があるのですね。		
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう						
	なまあげのカレーいため	あつあげ ぶたにく	たまねぎ にんにく はねぎ	さとう あぶら				
	ごもくちゅうかスープ		にんじん たけのこ きくらげ こまつな もやし					

日曜	こんだてめい	おもなざいりょうとはたらき			エネルギー たんぱく質 炭水化物 食塩相当量 カルシウム	お知らせ
		体をつくる (あか)	体の調子を整える (みどり)	熱や力になる (き)		
9	ソフトめん			ソフトめん	533 kcal 22.5 g 76.6 g 1.8 g 281 mg	雨で寒かったり、かと思えば猛暑だったり、この時期は暑さに体が慣れておらず、体調を崩しがちです。この時期を乗り切るために、バランスのとれた食事と、質の良い睡眠、適度な運動が重要です。しっかり食べて、夏ばて知らずの体を手に入れましょう。
	ハッシュドポークソース	ぶたにく チーズ	にんにく しょうが たまねぎ にんじん マッシュルーム マヨネーズ グリーンピース	あぶら ハヤシルー なまクリーム		
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう				
月	コーンサラダ		きゅうり キャベツ コーン	コーンクリーミード レッシング		
10	げんまいパン			パン げんまい	575 Kcal 22.9 g 77.2 g 2.1 g 316 mg	今日は、夏野菜のカレースープです。夏野菜が、1人当たり約100gも入っていて、1日の3分の1の量の野菜を無理なくとることができます。夏野菜は体の熱を冷ましてくれる働きがあるので、蒸し暑いこの時期にぜひ食べて欲しい食品です。カレーの香辛料は、食欲を湧かしてくれますね。夏野菜カレースープを飲んで、夏ばてを吹き飛ばしましょう。
	しろみざかなのフライ	スケソウグラ		てんぶん あぶら こめこパンこパンこ		
	ゆでキャベツ		キャベツ			
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう				
火	なつやさいのかレースープ	ぶたにく	たまねぎ にんじん かぼちゃ トマト なす いんげん	あぶら カレールー		
11	むぎごはん	環境おうえん献立		こめ むぎ	541 kcal 19.9 g 94.3 g 1.7 g 517 mg	今日の給食の「環境にやさしいお茶ふりかけ」は「有機農業」のお茶を使って作られました。有機農業では、原則化学的に合成された肥料や農薬を使いません。また、遺伝子組み換え技術なども使いません。そうすることで、環境への負荷ができるだけ減らすことができます。つまり、環境にやさしい方法で作られたのが、今日のお茶ふりかけなのです。
	かんきょうにやさしいおちゃふりかけ	かつおぶし のり	まっちゃん	ごま さとう こむぎこ		
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう				
	にくじやが	ぶたにく	にんじん たまねぎ こんにゃく	あぶら じゃがいも さとう		
	ちくわいりにびたし	ちくわ	こまつな もやし キャベツ			
12	むぎごはん			こめ むぎ	588 Kcal 20.6 g 93.4 g 1.8 g 265 mg	すぶたは、ぶた肉といろいろな野菜を甘辛いタレでいためた栄養満点の中華料理です。①ぶた肉で「元気パワー」アップ!②野菜で「体の調子」をととのえる!③酔の力で、食欲アップ!美味しいくて、体にも良く、見た目もカラフルなごちそうメニューです。パイナップルを入れることもありますが、フルーツが料理に入っているのが苦手な人もいるので、今日はデザートとして別につきました。
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう				
	すぶた	ぶたにく	しょうが にんじん たけのこ たまねぎ しいたけ ピーマン	てんぶん あぶら さとう		
	ワンタンスープ	ぶたにく たまご みそ	はくさい にんじん たまねぎ しょうが ねぶかねぎ	こむぎこ てんぶん あぶら ごまあぶら		
	パイナップル		パイナップル	さとう		
13	むぎごはん			こめ むぎ	612 Kcal 25.2 g 83.4 g 1.4 g 354 mg	今日の白身魚はギンヒラス(通常シリバー)。クセがなくてやわらかく、食べやすい魚です。白身でふわっとして、ほんのり甘みがあります。オーストラリアやニュージーランドの海でよくとれ、体長は40cmから60cmほど、お大きいものだと70cmにもなるそうですよ!今日は1枚ずつアルミカップに入れ、マヨネーズとチーズをかけて焼きました。味わって食べてみてください。
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう				
	しろみざかなのマヨネーズやき	ギンヒラス ぎゅうにゅう チーズ	パセリ	マヨネーズ		
	こふきいも			じゃがいも		
	こまつなのはん	とりにく	こまつな たまねぎ キャベツ にんじん			
14	ソフトめん	ふるさと給食週間(太字は県内産物)		ソフトめん	579 Kcal 22.2 g 83.3 g 1.7 g 302 mg	今日から1週間は蒲原の小学校のふるさと給食週間です。教室へ行くと「アスパラは減らしてください」とよく言われます。でも、アスパラは栄養いっぱい!体の疲れを取ってくれるアスパラギン酸や、成長を助け貧血を予防する鉄分、抵抗力を高め、エネルギーを生み出すビタミンもいっぱいです。減らすなんてもったいない!一口からでも挑戦してみましょう。デザートは県内産のみかんをたっぷり使ったデザートです。
	クリームソース	とりにく ぎゅうにゅう	たまねぎ にんにく にんじん コーン パセリ	あぶら バター こむぎこ		
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう				
	アスパラベーコンソテー	ベーコン	アスパラガス	あぶら バター じゃがいも		
	けんないさんみかんゼリー		みかん	みずあめ さとう		

日曜	こんだてめい	おもなざいりょうとはたらき			エネルギー たんぱく質 炭水化物 食塩相当量 カルシウム	お知らせ		
		体をつくる (あか)	体の調子を整える (みどり)	熱や力になる (き)				
17	まっちゃんミルクトースト		まっちゃん	パン マーガリン さとう れんにゅう	601 Kcal 23.1 g 74.4 g 2.1 g 323 mg	今日はふるさと給食週間2日目です。今日は、みなさんからリクエストの多かった「まっちゃんミルクトースト」です。砂糖、練乳、マーガリンを合わせたベーストに県内産の抹茶を入れて1枚1枚パンにねり、焼き上げます。抹茶の色と香りを楽しんでください。		
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう						
	ポークピーンズ	ぶたにく だいす	たまねぎ にんじん マッシュルーム	あぶら さとう				
火	ふるさと給食週間(太字は県内産物)							
	パインサラダ		きゅうり キャベツ パイナップル	フレンチドレッシング				
18	しらすごはん	しらすぼし	しょうが	こめ むぎ	571 Kcal 25.9 g 83.9 g 3.2 g 433 mg	今日はふるさと給食週間3日目です。静岡県民のソウルフード「黒はんぺんの茶あげ」です。黒はんぺんは、さばやいわしを原料とし、魚を骨や皮まで丸ごと一匹練りこんで作られているので、黒い色をしています。カルシウムや鉄分などが豊富に含まれているので、栄養満点です。揚げ物にすると、甘みが増し、揚げたてを食べると「静岡県民で良かった！」としみじみ思う味ですね。		
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	ふるさと給食週間(太字は県内産物)					
	くろはんぺんのちゃあげ	くろはんぺん	まっちゃん	こむぎこ あぶら				
水	ごまあえ		キャベツ ほうれんそう もやし	さとう ごま				
	とうがんのみそしる	わかめ とうふ みそ いわしだし	とうがん ねぶかねぎ					
19	ツナカレーピラフ	まぐろあぶらづけ	しょうが たまねぎ あかビーマン グリンピース	こめ むぎ あぶら	607 Kcal 21.1 g 86.6 g 3.1 g 304 mg	今日はふるさと給食週間4日目です。静岡県のツナ缶製造は、99%！つまり国内のお店に出回っているほとんどすべてのツナは静岡で作られています。清水港で氷揚げされたまぐろは、清水の工場でツナ缶に加工されます。人が食べない頭や尾、骨などは工場へ運ばれ、乾燥させて飼料や肥料になります。静岡では、昔から、そのまぐろからできた肥料を使ってお茶やみかんを育てています。美しい循環が静岡の食を支えています。		
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	ふるさと給食週間(太字は県内産物)					
	かつおコロッケ	かつお	たまねぎ	じゃがいも さとう パンこ こむぎこ でんぶん あぶら				
木	ほうれんそうのおかかあえ	かつおぶし	もやし ほうれんそう にんじん					
	トマトスープ	たまご	トマト たまねぎ チンゲンサイ	でんぶん				
20	むぎごはん			こめ むぎ	540 Kcal 24.6 g 81.5 g 1.7 g 352 mg	今日はふるさと給食週間最終日です。静岡の郷土料理「静岡おでん」にしました。静岡おでんの特徴は①黒はんぺんが入っている ②しょうゆベースの黒いスープ ③串にささっている ④青のり、だし粉をかける ⑤駄菓子屋にもあることです。給食なので、串にささことは出来ませんが、地元由比の練り物を使い、牛すじ、豚もつを下茹でして丁寧に長時間煮込んで作ります。		
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう	ふるさと給食週間(太字は県内産物)					
	しずおかおでん	ぶたもつ こんぶ ぎゅうすじ さつまあげ くろはんぺん うずらのたまご かつおぶし おでんこ	こんにゃく だいこん	じゃがいも				
金	こまつなのにびたし	あぶらあげ かつおだし	こまつな キャベツ にんじん					
23	マーガリンパン (1年生はなし)			パン マーガリン	570 Kcal 24.5 g 71.1 g 2.9 g 396 mg	蒲原には、たくさんの削り節屋さんがあり、みなさんの家でもごひいきのお店があるのではないでしょうか？給食では、蒲原のエイシンフーズさんにいわしだいや、かつおだしを持ってきてもらっています。今日はやきそばにかけるいわしだいも、エイシンさんにお願いし、最適な厚さに削っていただきました。削りたてのいわしだいの味と香りは、最高ですね。		
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう						
	やきそば	ぶたにく いわしだし	すりしようが にんじん もやし キャベツ	むしめん あぶら				
	にらたまスープ	たまご	にら たまねぎ しめじ	でんぶん				
	かたぬきチーズ	チーズ						

日曜	こんだてめい	おもなざいりょうとはたらき			エネルギー たんぱく質 炭水化物 食塩相当量 カルシウム	お知らせ
	体をつくる (あか)	体の調子を整える (みどり)	熱や力になる (き)			
24	むぎごはん			こめ むぎ	601 Kcal 24.7 g 88.5 g 1.9 g 405 mg	歯には「食べ物をかむ」という、食事においてとても重要な役割があります。奥歯は1本なくなるだけでも、かむ力は30~40%も低下するといわれています。ほんの6年生までには28~32本の歯が大人の歯に生え変わります。大人の歯は一生使う大切な歯です。毎日かささずに歯をみがき、口の中の健康を保つようにしましょう。
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう				
	マーポーピーフ	とうふ ぶたにく みそ	しいたけ たけのこ にんじん しょうが にんにく ねねぎ ねぶかねぎ	さとう ごまあぶら でんぶん		
	火パンサンスー		キャベツ にんじん きゅうり	はるさめ さとう ごまあぶら ごま		
25	むぎごはん			こめ むぎ	608 Kcal 28.3 g 85.6 g 2.1 g 392 mg	給食を、ものすごいスピードでかきこんで食べている人はいませんか?食べ物をのどに詰まらせて、びっくりしたことがあるという人はいませんか?そんな事故を防ぐには、①汁物水分でのどを潤してから食べる ②一口にたくさん詰め込みすぎない ③一度口を閉じ、よく噛んで食べるとよいです。落ち着いて、ゆっくり食べることが大切です。
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう				
	さけフライ	カラフトマス		こむぎこ パンこ あぶら		
	キャベツとコーンのソテー	ペーコン	キャベツ こまつな コーン	あぶら		
水	みそしる	あぶらあげ みそ いわしだし	たまねぎ えのきだけ			
26	むぎごはん			こめ むぎ	584 Kcal 21.9 g 87.9 g 2.3 g 272 mg	チーホーサイは、中国の家庭料理の一つで、特に「東北地方」という中国の北のほうでよく食べられている料理です。「土の中や畑でとれた新鮮な野菜を使った料理」のことです。体に良い栄養がとれ、甘じょっぱい味付けでごはんがすすみます。カラフルで見た目もとってもきれい!もりもり食べて、元気な体を作りましょう。
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう				
	シューマイ	ぶたにく	たまねぎ しょうが	でんぶん とんし さとう あぶら こむぎこ		
	チーホーサイ	ぶたにく	しょうが たけのこ にんじん キャベツ にら	あぶら さとう はるさめ		
木	ちゅうかコーンスープ	とうふ たまご	たまねぎ コーン	でんぶん		
27	むぎごはん			こめ むぎ	633 Kcal 24.5 g 90.1 g 2.0 g 422 mg	ひじきは、みなさんにおすすめのとても栄養価が高い海藻です。良いこと①骨や歯を丈夫にするカルシウムがいっぱい!②血をつくるものになる鉄分がいっぱい!③おなかの調子を良くする④体のリズムをとのえたり、成長を助けたりする。ひじきは「ちいさな海の野菜」子どもの成長にとても役立つ食べ物です。「黒いけど、おいしい!」一口からでも挑戦してみましょう。
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう				
	ちくわのにしょくあげ	ちくわ あおのり		こむぎこ あぶら		
	ひじきのにびたし	ひじき あぶらあげ	こまつな キャベツ			
金	ぶたじる	ぶたにく とうふ いわしだし みそ	ごぼう にんじん だいこん ねぶかねぎ			
30	むぎごはん			こめ むぎ	737 Kcal 28.6 g 90.5 g 1.9 g 380 mg	今月の郷土料理献立のテーマは「愛知県」です。愛知県では、とんかつに「みそだれ」をかけます。みそは岡崎の八丁味噌であります。この味噌は、大豆と豆塩のみで2年間かけて作ります。家康公の八丁味噌を愛し、ご飯と一緒によく食べていました。味噌は栄養価が高く保存もきくので、武士の食料として大切にされていました。
	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう				
	みそかつ	ぶたにく はっちょみそ いわしだし		こむぎこ パンこ あぶら さとう		
	ポイルキャベツ		キャベツ			
月	けんちんじる	とりにく とうふ いわしだし	ごぼう こんにゃく にんじん だいこん ねねぎ	ごまあぶら		

\*めん類の製造過程で「卵・そば」が混入する可能性があります。

\*パンの製造過程で「卵・大豆・りんご」が混入する可能性があります。

\*学校給食は食の安全や天候、物価により変更になることがありますのでご承知ください。

\*表示の栄養価(エネルギー・たんぱく質・炭水化物・食塩相当量)は小学校3・4年生が1人分をすべて食べたときに摂ることができるものです。

\*イラストは少年写真新聞社のものを使用しています。

\*小中学校の給食室では調理員を募集しています。

## 令和7年度 「食事 to 健康」

学校給食課が作成する年刊おたより「食事 to 健康」が、Webサイトにアップロードされました。内容は、令和6年度の学校給食での取り組みと「朝ごはんのバランス」について。中学生が考えた、「自分で作ることができる朝ごはんの料理例」が載っています。  
ぜひ見てください!



しゃっかんくん 食事と健康

