



令和元年6月分 学校給食献立予定表

よくかんでゆっくり食べましょう

日 曜	献立名	主に体の組織を作る食品		主に体の機能を調節する食品		主に体の熱源となる食品		献立に含まれるアレルギー表示 (特定原材料及びそれに準ずる27品目)
		1群(たんぱく質)	2群(カルシウム)	3群(カロテン)	4群(ビタミン)	5群(炭水化物)	6群(脂質)	
3月	ご飯	魚・肉・卵 豆・豆製品	牛乳・乳製品 小魚・海そう	緑黄色野菜	その他の野菜 果物	米・パン・めん いも・砂糖	油脂 種実	
	牛乳		【牛乳】					乳
	京風みそ汁	【豚肉】・油揚げ 西京白みそ		にんじん	だいこん・たまねぎ		油	豚肉 大豆
	あじの南蛮だれ	あじ			たまねぎ	砂糖	油	大豆 小麦
	*ハネデューメロン				ハネデューメロン			
4火	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	わかめスープ	ベーコン・【豆腐】	わかめ	にんじん	とうもろこし・【ねぎ】	でんぷん	ごま油・油	豚肉 大豆 鶏肉 ごま 小麦
	ピビンバ	【豚肉】		にんじん	しょうが・にんにく	砂糖	ごま油	豚肉 ごま 大豆 小麦
	◎ピビンバの野菜			ほうれんそう	もやし		ナムルの素	ごま 大豆 鶏肉 豚肉 小麦
5水	枝豆ご飯				枝豆	【米】		大豆
	牛乳		【牛乳】					乳
	沢煮わん	【豚肉】		にんじん	だいこん・ごぼう・【ねぎ】	こんにゃく	油	豚肉 大豆 小麦
	☆たこのから揚げ	たこ				米粉・でんぷん	油	
	◎こまつなのおひたし			こまつな	もやし	砂糖		大豆 小麦
6木	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	春雨スープ	鶏肉・えび		にんじん・チンゲンサイ	干しいたけ・とうもろこし	春雨	油	鶏肉 えび 豚肉 ごま 大豆 小麦
	◆夏を乗り切れ!スタミナ丼	【豚肉】・【うずら卵】		ピーマン	たまねぎ・キャベツ 【なす】・にんにく	砂糖	油	豚肉 卵 大豆 小麦 りんご ごま
7金	*ピタパン					ピタパン		小麦 大豆 乳
	牛乳		【牛乳】					乳
	コーンクリームスープ	ベーコン	牛乳	にんじん・パセリ	たまねぎ・とうもろこし		油	豚肉 乳 小麦 大豆 鶏肉
	スラッピージョー	合びき肉 (牛肉・【豚肉】)			たまねぎ	砂糖・パン粉	油	牛肉 豚肉 りんご 大豆 小麦
10月	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	豚汁	【豚肉】・【豆腐】 油揚げ・赤みそ		にんじん	ごぼう・だいこん・【ねぎ】	さといも	油	豚肉 大豆
	キャベツ入りつくね (お好みソース)	鶏肉・豚肉・かつお節			【キャベツ】・しょうが	でんぷん・砂糖	油	鶏肉 豚肉
	たくあん				だいこん	砂糖		小麦 大豆
11火	わかめご飯		わかめ			【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	関東煮	鶏肉・はんぺん 【うずら卵】		にんじん	だいこん	さといも・こんにゃく 砂糖	油	鶏肉 大豆 卵 小麦
	さばの塩焼き	さば					油	さば
12水	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	138カレー	合びき肉 (牛肉・【豚肉】)		にんじん	【切干しだいこん】・たまねぎ 【なす】・にんにく		カレールー 油	牛肉 豚肉 大豆 りんご 小麦 パナナ
愛知のいちごゼリー和え				パイン	【愛知のいちごゼリー】 ホワイトゼリー		乳	
福神漬			しそ	【だいこん】・うり・なす きゅうり・しょうが・【なた豆】 れんこん	砂糖		大豆	
13木	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	ベジタブルスープ	ウインナー		にんじん・フロッコリー	たまねぎ・とうもろこし		油	豚肉 大豆 小麦
☆れんこんサンドフライ	鶏肉			【れんこん】・たまねぎ しいたけ	パン粉・でんぷん 小麦粉	油	鶏肉 大豆 小麦	
14金	中華めん					【中華めん】		小麦
	牛乳		【牛乳】					乳
	塩ラーメン	【豚肉】・【焼き豚】 なると		にんじん	もやし・キャベツ とうもろこし・【ねぎ】		油	豚肉 小麦 大豆 さば ゼラチン 鶏肉 ごま
	☆鶏肉のから揚げ	鶏肉			にんにく・しょうが	でんぷん	油	鶏肉 小麦 大豆
	◎きゅうりのナムル				きゅうり		ナムルの素	ごま 大豆 鶏肉 豚肉 小麦

* 印のハネデューメロンの皮・空袋、ピタパン、冷凍パインの空袋、ヨーグルトの空容器・スプーンは業者が回収します。

◆は応募献立です。

・サラダは、生野菜ではなく、すべてゆでて使用します。

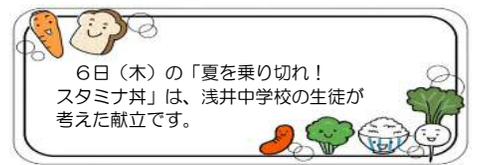
・【 】の食品は愛知県産の物を使用しています。(天候により、産地が変わることがあります。)

・◎印はセンターでドレッシングなどで和えてあります。

・☆印はセンターで揚げて調理してあります。

・献立名に()で記載されている調味料は、小袋タイプです。

・3日、10日、20日、24日のおかずには、調味料に乳・卵・小麦・えび・かにを含むことがありますが、食材にはこれらのアレルギーとそば・落花生を含んでいません。



12日(水)は、「愛知を食べる学校給食の日」です。
この日の給食には、愛知県産で栽培、収穫、加工されたお米・切干しだいこん・なす・愛知のいちごゼリーを使っています。
私たちの住んでいる地域でできた食べ物です。味わって食べてください。





令和元年6月分 学校給食献立予定表

よくかんでゆっくりに食べましょう

日 曜	献立名	主に体の組織を作る食品		主に体の機能を調節する食品		主に体の熱源となる食品		献立に含まれるアレルギー表示 (特定原材料及びそれに準ずる27品目)
		1群 (たんぱく質)	2群 (カルシウム)	3群 (カロテン)	4群 (ビタミン)	5群 (炭水化物)	6群 (脂質)	
		魚・肉・卵 豆・豆製品	牛乳・乳製品 小魚・海そう	緑黄色野菜	その他の野菜 果物	米・パン・めん いも・砂糖	油脂 種実	
17月	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	スーミータン	【卵】・ハム		にんじん	とうもろこし 【ねぎ】・たまねぎ	でんぷん	油	卵 豚肉 鶏肉 ごま 大豆 小麦
	☆春巻	豚肉		にんじん・にら	キャベツ・もやし・エリンギ	でんぷん・砂糖・小麦粉	ごま油・油	豚肉 大豆 小麦 ごま
	*冷凍パイ				冷凍パイ			
18火	麦ご飯					【米】・大麦		
	牛乳		【牛乳】					乳
	牛丼	牛肉・かまぼこ		にんじん	しめじだけ・たまねぎ・【ねぎ】	しらたき・砂糖	油	牛肉 大豆 小麦
	☆ポテトコロッケ	豚肉・牛肉		にんじん・パセリ	たまねぎ	じゃがいも・パン粉 砂糖・小麦粉	油	豚肉 牛肉 小麦 大豆
19水	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	とうがん汁	鶏肉・かまぼこ		にんじん	とうがん・はくさい 【ねぎ】・干しいたけ		油	鶏肉 大豆 小麦
	☆めひかりの香味フライ・3個	【めひかり】	青のり			パン粉・小麦粉	油	小麦
20木	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	肉じゃが	【豚肉】		にんじん・さやいんげん	たまねぎ	こんにやく・砂糖 じゃがいも	油	豚肉 大豆 小麦
	てりどり	鶏肉			しょうが	砂糖	油	鶏肉 大豆 小麦
21金	クロスロールパン					クロスロールパン		小麦 乳 大豆 豚肉
	牛乳		【牛乳】					乳
	ミネストローネ	ウインナー		にんじん・パセリ トマト	たまねぎ・キャベツ	マカロニ	油	豚肉 小麦 大豆
	ハンバーグのレモンソース	鶏肉・豚肉			たまねぎ・レモン	じゃがいも・砂糖	油	鶏肉 大豆 豚肉 小麦
	◎ブロッコリーのドレッシング和え			ブロッコリー			ドレッシング	小麦 大豆 りんご 鶏肉 豚肉
ココアパウダー					ココアパウダー		大豆	
24月	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	みそけんちん汁	鶏肉・厚揚げ ミックスみそ		にんじん	ごぼう・だいこん・【ねぎ】	さといも	油	鶏肉 大豆
	ひじきのいため煮	マグロフレーク	ひじき	にんじん	とうもろこし	砂糖	油	大豆 小麦
25火	ソフトめん					ソフトめん		小麦
	牛乳		【牛乳】					乳
	ソフトめんミートソース	合ひき肉 (牛肉・【豚肉】) 大豆		にんじん	たまねぎ・グリーンピース にんにく	砂糖	ハヤシルウ 油	牛肉 豚肉 大豆 小麦 りんご
	☆コーンフライ				とうもろこし	小麦粉・パン粉・砂糖	油	小麦 大豆
*ヨーグルト		ヨーグルト					乳	
26水	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	茶わん蒸しスープ	鶏肉・【卵】・かまぼこ		にんじん・【みつば】	えのきたけ・干しいたけ	でんぷん	油	鶏肉 卵 小麦 大豆
	☆ヒレカツ・2個 (とんかつソース)	豚肉・大豆粉				でんぷん・パン粉	油	豚肉 小麦 大豆 りんご 大豆
27木	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	スタミナ汁	【豚肉】・油揚げ 【豆腐】・ミックスみそ		にんじん	たまねぎ・だいこん 【ねぎ】・にんにく		油	豚肉 大豆
	肉団子・2個	鶏肉			たまねぎ	砂糖・パン粉	ごま油・油	鶏肉 小麦 大豆 ごま
五目つくだ煮	かつお節	こんぶ・わかめ のり・ひじき			砂糖		小麦 大豆	
28金	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	湯葉のすまし汁	湯葉・【豆腐】		にんじん	はくさい・えのきたけ 干しいたけ・【ねぎ】		油	大豆 小麦
	さんまの銀紙焼き	さんま・みそ				砂糖・米粉		大豆
◎いんげんのごま和え			さやいんげん		砂糖	ごま	ごま 小麦 大豆 さば 乳 鶏肉	

・ * 印のハネデューメロンの皮・空袋、ピタパン、冷凍パインの空袋、ヨーグルトの空容器・スプーンは業者が回収します。

・ ◆は応募献立です。

・ サラダは、生野菜ではなく、すべてゆでて使用します。

・ 【 】の食品は愛知県産の物を使用しています。(天候により、産地が変わることがあります。)

・ ◎印はセンターでドレッシングなどで和えてあります。

・ ☆印はセンターで揚げて調理してあります。

・ 献立名に()で記載されている調味料は、小袋タイプです。

・ 3日、10日、20日、24日のおかずには、調味料に乳・卵・小麦・えび・かにを含むことがありますが、食材にはこれらのアレルギーとそば・落花生を含んでいません。



好評献立のレシピを公開しています。