



令和2年6月分 学校給食献立予定表



よくかんで食べよう

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28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	
1月	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	中華風卵スープ	【豚肉】・【卵】		にんじん	もやし・とうもろこし・ねぎ	てんぷん	油	豚肉 卵 鶏肉 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	てんぷん・砂糖 小麦粉	ごま油・油	豚肉 大豆 小麦 ごま
	さけふりかけ	さけ				砂糖	ごま・油	ごま さけ 大豆
2火	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	新たまねぎのみそ汁	【豆腐】・油揚げ ミックスみそ		にんじん	【たまねぎ】・ねぎ			大豆
	牛肉とごぼうの甘辛いため	牛肉		にんじん	ごぼう・しらたき・しょうが	砂糖	油	牛肉 大豆 小麦
3水	麦ご飯					【米】・大麦		
	牛乳		【牛乳】					乳
	いものこ汁	鶏肉・【豆腐】		にんじん	だいこん・しめじ・ねぎ こんにゃく	さといも	油	鶏肉 大豆 豚肉 小麦 ゼラチン ごま
	☆たこのから揚げ	たこ				【米粉】・てんぷん	油	
	◎カミカミサラダ	マグロフレーク		にんじん	ごぼう・きゅうり とうもろこし		ドレッシング	大豆 ごま 小麦
4木	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	スタミナ汁	豚肉・【豆腐】 油揚げ・ミックスみそ		にんじん	【たまねぎ】・だいこん・ねぎ にんにく		ごま・油	豚肉 大豆 ごま
	鶏肉の梅おろしだれ	鶏肉			しょうが・だいこん・梅	砂糖	油	鶏肉 大豆 小麦 りんご
5金	*ピタパン					ピタパン		小麦 大豆 乳
	牛乳		【牛乳】					乳
	夏野菜のクリームスープ	ベーコン・豆乳		にんじん・【トマト】	【たまねぎ】・とうもろこし ズッキーニ		ホワイトルウ 油	豚肉 大豆
	ポークチャップ	豚肉		ピーマン・にんじん トマト	【たまねぎ】・エリンギ にんにく	砂糖・てんぷん	オリーブ油	豚肉 りんご 大豆
8月	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	コーンスープ	ベーコン		にんじん・パセリ	とうもろこし・【たまねぎ】		油	豚肉 牛肉 小麦 大豆
	☆かぼちゃひき肉フライ	豚肉		かぼちゃ	たまねぎ	パン粉・てんぷん 小麦粉・砂糖	油	豚肉 大豆 小麦
9火	わかめご飯		わかめ			【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	豆乳みそ汁	豚肉・【豆腐】 白みそ・豆乳		にんじん	はくさい・だいこん・ねぎ		油	豚肉 大豆 小麦
	さばの塩焼き	さば					油	さば
10水	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	マーボーだいこん	【豚肉】・赤みそ		にんじん	だいこん・ねぎ・干しいたけ しょうが・にんにく	砂糖・てんぷん	油	豚肉 小麦 大豆 鶏肉 ゼラチン
	チヂミ	大豆		にんじん・にら	たまねぎ・にんにく	米粉・じゃがいも てんぷん・砂糖	ごま油・油	大豆 鶏肉 ごま
11木	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	ポークカレー	【豚肉】・【大豆】		にんじん	【たまねぎ】・グリーンピース	じゃがいも	カレールウ 油	豚肉 大豆 小麦 りんご パナナ
	さくらんぼゼリー和え				パイン・ナタデココ	さくらんぼゼリー		
12金	中華めん					【中華めん】		小麦
	牛乳		【牛乳】					乳
	豚骨ラーメン	豚肉・【焼き豚】 なると		にんじん	キャベツ・もやし・ねぎ		油	豚肉 小麦 大豆 鶏肉 ごま ゼラチン
	☆鶏肉のレモンソース煮	鶏肉			しょうが・レモン	てんぷん・砂糖	油	鶏肉 大豆 小麦
15月	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	コンソメスープ	ベーコン		にんじん・ブロッコリー	【たまねぎ】	じゃがいも	油	豚肉 牛肉 小麦 大豆
	☆たちうおフライ	たちうお				パン粉・小麦粉	油	小麦 大豆

・* 印のピタパン、冷凍パインの空袋、愛知のみかんゼリー、お祝いデザート、ヨーグルト、豆乳プリンの空容器・スプーンは業者が回収します。

・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ものを使用しています。(天候により、産地が変わることがあります。)

・献立名に()で記載されている調味料は、小袋タイプです。

・◎印はセンターでドレッシングなどであててあります。 ☆印はセンターで揚げて調理してあります。

・2日、4日、9日、17日、22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。

・国の指導により、配膳過程での感染防止のため、品数の少ない献立としています。



17日(水)は、「愛知を食べる学校給食の日」です。愛知県の食材がたくさん使われています。感謝の気持ちを忘れずに味わって食べましょう。





令和2年6月分 学校給食献立予定表



よくかんで食べよう

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28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	
16 火	わかめご飯		わかめ			【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・ほくさい・ねぎ 干ししいたけ		油	鶏肉 大豆 小麦
	☆いかの竜田揚げ・3個	いか			しょうが	でんぷん	油	いか 大豆
	ポテトサラダ (マヨネーズ風調味料)			にんじん	きゅうり・とうもろこし	じゃがいも		マヨネーズ風調味料 大豆
17 水	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	あいちのみそ汁	【豆腐】・【油揚げ】 赤みそ		にんじん	【なす】・ほくさい えのきだけ・【ねぎ】			大豆
	ハンバーグのいちじくソースかけ	鶏肉・豚肉			たまねぎ・【いちじく】 レモン	じゃがいも・砂糖	油	鶏肉 大豆 豚肉 小麦
	◎ほうれんそうのツナ和え *愛知のみかんゼリー	マグロフレーク		【ほうれんそう】 にんじん			ドレッシング	大豆 小麦 りんご 鶏肉 豚肉
18 木	米粉パン					【米粉パン】		小麦 乳 大豆 豚肉
	牛乳		【牛乳】					乳
	ミートボールの完熟トマト煮	ミートボール・ベーコン		にんじん・トマト	にんにく・【たまねぎ】 しめじだけ・グリーンピース		オリーブ油	鶏肉 豚肉 小麦 大豆 りんご
	オムレツ	【卵】				砂糖・でんぷん	油	卵 鶏肉
	*お祝いデザート		お祝いデザート					乳 大豆 卵 小麦
19 金	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	かきたま汁 ☆ミンチカツ	【卵】・鶏肉 かまぼこ 牛肉		にんじん・【みつば】	えのきだけ・干ししいたけ たまねぎ	でんぷん 砂糖・パン粉 でんぷん・小麦粉	油 油	卵 鶏肉 小麦 大豆 牛肉 大豆 小麦
22 月	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	海鮮団子汁 豆腐のごまみそだれ	魚の豆乳団子・いか・鶏肉 豆乳・赤みそ		にんじん	ほくさい・えのきだけ しらたき・ねぎ		油 でんぷん・砂糖 ごま・油	大豆 いか 鶏肉 小麦 大豆 ごま 小麦
23 火	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	ハヤシシチュー ◆きりぼしだいこんとひじきのサラダ (マヨネーズ風調味料)	豚肉 ハム		にんじん にんじん	【たまねぎ】・グリーンピース きゅうり・とうもろこし 【きりぼしだいこん】	じゃがいも	ハヤシルウ油 ごま・ごま油 マヨネーズ風調味料	豚肉 小麦 大豆 りんご 鶏肉 豚肉 大豆 小麦 ごま 大豆
24 水	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	新じゃがのそぼろ煮 あじのしろしょうゆ焼き	鶏肉 あじ		にんじん・さやいんげん	こんにゃく・【たまねぎ】	じゃがいも・砂糖	油 砂糖	鶏肉 大豆 小麦 小麦 大豆 さば
25 木	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	湯葉のすまし汁	鶏肉・【豆腐】・湯葉		にんじん	ほくさい・えのきだけ 干ししいたけ・ねぎ		油	鶏肉 大豆 小麦
	☆牛肉コロッケ	牛肉			たまねぎ	じゃがいも・砂糖 パン粉・米粉・小麦粉	油	牛肉 大豆 小麦
	◎いんげんのごま和え *ヨーグルト		ヨーグルト	さやいんげん		砂糖	ごま	ごま 小麦 大豆 さば 乳 鶏肉 乳 ゼラチン
26 金	ソフトめん					ソフトめん		小麦
	牛乳		【牛乳】					乳
	カレー南蛮ソフトめん	豚肉・かまぼこ		にんじん	【たまねぎ】・ねぎ 干ししいたけ	でんぷん	カレールウ油	豚肉 小麦 大豆
	☆ささみカツ ◎ブロッコリーのドレッシング和え	鶏肉				じゃがいも・でんぷん 米のパン粉・砂糖	油 ドレッシング	鶏肉 大豆 小麦 大豆 りんご 鶏肉 豚肉
29 月	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	ビーフンスープ ☆白身魚の黒酢だれ *冷凍パイ	豚肉 ほき		にんじん	ほくさい・ねぎ・干ししいたけ 冷凍パイ	ビーフン 小麦粉・でんぷん 砂糖	油 油	豚肉 鶏肉 大豆 小麦 小麦 大豆
30 火	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	韓国風わかめスープ ブルコギ *豆乳プリン	【豚肉】 牛肉	わかめ わかめ	にんじん にんじん・にら	【たまねぎ】・とうもろこし 干ししいたけ・ねぎ 【たまねぎ】・もやし にんにく	でんぷん	油 ごま油	豚肉 鶏肉 小麦 牛肉 大豆 乳 牛肉 大豆 小麦 ごま 大豆

・ * 印のピタパン、冷凍パイの空袋、お祝いデザート、愛知のみかんゼリー、ヨーグルト、豆乳プリンの空容器・スプーンは業者が回収します。

・ サラダは、生野菜ではなく、すべてゆでて使用します。

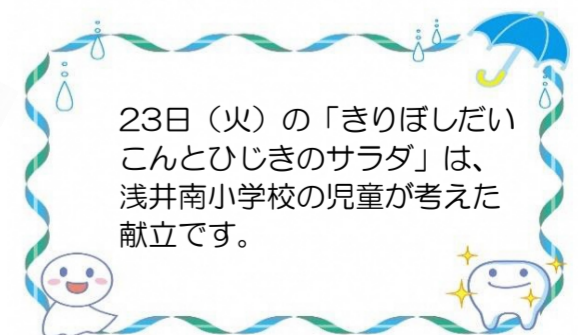
・ 【 】の食品は愛知県産のものを使用しています。(天候により、産地が変わることがあります。)

・ 献立名に()で記載されている調味料は、小袋タイプです。

・ ◎印はセンターでドレッシングなどであえてあります。 ☆印はセンターで揚げて調理してあります。

・ 2日、4日、9日、17日、22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。

・ 国の指導により、配膳過程での感染防止のため、品数の少ない献立としています。



好評献立のレシピを公開しています。