



令和5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	赤：主に体の組織をつくる		緑：主に体の調子を整える		黄：主にエネルギーになる		献立に含まれるアレルギ表示 (28品目)	エネルギー (kcal)
		1群(たんぱく質) 魚・肉・卵 豆・豆製品	2群(カルシウム) 牛乳・乳製品 骨ごと食べる小魚 海そう	3群(カロテン) 緑黄色野菜	4群(ビタミン) その他の野菜 果物・きのこ	5群(炭水化物) 米・パン・めん いも・砂糖	6群(脂質) 油脂 種実		
1 木	ご飯					【米】			842
	牛乳		【牛乳】					乳	
	☆あじフライ	あじ				パン粉・小麦粉	油	小麦	
	じゃがいものベーコン煮	ベーコン		にんじん・パセリ	たまねぎ・マッシュルーム しめじ	じゃがいも	油	豚肉 大豆 小麦	
2 金	サンドイッチパンズパン					サンドイッチパンズパン		小麦 乳 大豆	789
	牛乳		【牛乳】					乳	
	☆ささみカツ	とり肉				じゃがいも・米粉 でん粉・砂糖	油	鶏肉 大豆	
	ポイルキャベツ (とんかつソース)				キャベツ			りんご 大豆	
	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	ホワイトルーフ	油	豚肉 大豆	
5 月	ご飯					【米】			773
	牛乳		【牛乳】					乳	
	絹厚揚げの甘みそがけ	大豆・赤みそ				でん粉・砂糖	油	大豆 小麦	
	もち入りすまし汁	とり肉・かまぼこ		にんじん	はくさい・えのきだけ 干しいたけ	もち	油	鶏肉 大豆 小麦	
	小魚		かたくちいわし			砂糖			
6 火	ご飯					【米】			766
	牛乳		【牛乳】					乳	
	☆白身魚の黒酢あんかけ	ほき		赤ピーマン・にんじん	ズッキーニ・黄ピーマン たまねぎ	小麦粉・でん粉・砂糖	油	小麦 大豆	
	◎いんげんのごま和え			さやいんげん		砂糖	ごま	大豆 小麦 ごま	
	とうがん汁	かまぼこ		にんじん	とうがん・はくさい・ねぎ 干しいたけ			大豆 小麦	
7 水	ソフトめん					ソフトめん		小麦	820
	牛乳		【牛乳】					乳	
	カレー南蛮ソフトめん(汁)	【ぶた肉】・かまぼこ		にんじん	たまねぎ・ねぎ・干しいたけ	カレールー・でん粉	油	豚肉 小麦 大豆	
	キャベツ入りつくね	とり肉・かつお節			【キャベツ】・しょうが	でん粉・砂糖	ラード・油	鶏肉 豚肉	
8 木	ご飯					【米】			819
	牛乳		【牛乳】					乳	
	☆たことじゃがいもの甘がらめ	たこ		さやいんげん	しょうが	米粉・でん粉 じゃがいも・砂糖	油	大豆 小麦	
	みそけんちん汁	とり肉・【豆腐】 ミックスみそ		にんじん・葉ねぎ	ごぼう・だいこん		ごま油・油	鶏肉 大豆 ごま	
9 金	バナナチップ				バナナ	砂糖	油	バナナ	29.3
	麦ご飯					【米】・大麦			
	牛乳		【牛乳】					乳	
	◆ぶたひきにくと たっぷり野菜とんのぐ	【ぶた肉】		にんじん・ピーマン	【なす】・【たまねぎ】 えのきだけ・しょうが	砂糖・でん粉	油・ごま油	豚肉 大豆 小麦 ごま	
12 月	チンゲンサイと豆腐の中華スープ	とり肉・【豆腐】		チンゲンサイ・にんじん	もやし	でん粉	油	鶏肉 大豆 豚肉 小麦	28.1
	ココアパウダー					ココアパウダー		大豆	
	ご飯					【米】			
	牛乳		【牛乳】					乳	
13 火	☆油淋鶏(コーリンチー)	とり肉			にんにく・しょうが・ねぎ	でん粉・米粉・砂糖	油	鶏肉 大豆 小麦	30.1
	わかめスープ	【ぶた肉】・【豆腐】	わかめ	にんじん・にら	もやし・とうもろこし	でん粉	ごま油・油	豚肉 大豆 鶏肉 小麦 ごま	
	肉団子・2個	とり肉・ぶた肉			たまねぎ・しょうが	パン粉・砂糖	ラード・油 ごま油	鶏肉 豚肉 小麦 大豆 ごま りんご	
	スタミナ汁	【ぶた肉】・油揚げ 【豆腐】・ミックスみそ		にんじん・にら	たまねぎ・だいこん・にんにく		ごま・油	豚肉 大豆 ごま	
14 水	味付けのり		【のり】			砂糖		小麦 大豆	28.3
	わかめご飯		わかめ			【米】			
	牛乳		【牛乳】					乳	
	☆めひかりフライのごまソースがけ・3個		【めひかり】			パン粉・小麦粉 砂糖・でん粉	油・ごま	小麦 ごま 大豆	
	◎こがね和え			【ほうれんそう】	とうもろこし	砂糖		大豆 小麦	
15 木	愛知のかきたま汁	【卵】・とり肉・かまぼこ		にんじん・葉ねぎ	えのきだけ・干しいたけ	でん粉	油	卵 鶏肉 小麦 大豆	30.6
	*愛知のみかんゼリー				【愛知のみかんゼリー】				
	ご飯					【米】			
	牛乳		【牛乳】					乳	
15 木	パークチャップソテー	【ぶた肉】・【大豆】		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・でん粉	オリーブ油	豚肉 大豆 りんご	28.0
	じゃがいものコンソメスープ	ウィンナー		にんじん・フロccoli	【たまねぎ】	じゃがいも	油	豚肉 牛肉 小麦 大豆	

○ * 印の愛知のみかんゼリーの空容器・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ものを使用しています。(天候などにより、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調理してあります。

○ 5日、9日、15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。

食材にはこれらのアレルゲンとそば・落花生を含んでいません。



6月4日～10日は、「歯と口の健康週間」
よくかんで食べると、食べ物の味がよくわかって、おいしく感じられます。また、肥満や虫歯の予防など、からだにもよいことがたくさんあります。
8日(木)は、「だこ、ごぼう、だいこん、バナナチップ」など、かみごたえのある食べ物が登場します。よくかんで食べましょう。

9日(金)の「ぶたひきにくとたっぷり野菜とんのぐ」は、貴船小学校の児童が考えた献立です。愛知県産を含め、野菜がたくさん食べられるメニューです。



毎月19日は「食育の日」です。
食について、家族でも話し合っ
てみましょう！



令和5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	赤：主に体の組織をつくる		緑：主に体の調子を整える		黄：主にエネルギーになる		献立に含まれるアレルギー表示 (28品目)	エネルギー (kcal)
		1群 (たんぱく質) 魚・肉・卵 豆・豆製品	2群 (カルシウム) 牛乳・乳製品 骨ごと食べる小魚 海そう	3群 (カロテン) 緑黄色野菜	4群 (ビタミン) その他の野菜 果物・きのこ	5群 (炭水化物) 米・パン・めん いも・砂糖	6群 (脂質) 油脂 種実		
16 金	スライスパン					スライスパン		小麦 乳 大豆	854
	牛乳		【牛乳】					乳	
	チキンのトマト煮	とり肉		にんじん・ブロッコリー トマト	たまねぎ・なす・エリンギ	マカロニ・砂糖	オリーブ油	鶏肉 りんご 大豆	30.9
	さくらんぼゼリー和え				ナタデココ・パインアップル	さくらんぼゼリー			
	チョコクリーム						チョコクリーム	大豆 乳	
19 月	ご飯 「まごわやさしい」 献立					【米】			775
	牛乳		【牛乳】					乳	
	さばの塩レモン焼き	さば			レモン		油	さば	34.1
	◎もやしのしそひじき和え		ひじき	こまつな・しその実	もやし	砂糖・水あめ	ごま・油	ごま 小麦 大豆	
	豆乳みそ汁	【豆腐】・白みそ・豆乳		にんじん・葉ねぎ	だいこん・えのきだけ	じゃがいも		大豆 小麦	
20 火	ご飯					【米】			803
	牛乳		【牛乳】					乳	
	オムレツのいろいろソースかけ	卵		赤ピーマン・にんじん	ズッキーニ・黄ピーマン たまねぎ	砂糖・てん粉	油	卵 大豆 小麦	25.4
	キャベツとベーコンのスープ	ベーコン		にんじん ブロッコリー	たまねぎ・キャベツ	じゃがいも	油	豚肉 牛肉 小麦 大豆	
	＊ヨーグルト		ヨーグルト					乳	
21 水	ご飯					【米】			872
	牛乳		【牛乳】					乳	
	牛肉と糸こんにゃくのいり煮	牛肉・かまぼこ		にんじん	しめじ・こんにゃく・たまねぎ ねぎ	砂糖	油	牛肉 大豆 小麦	25.1
	☆野菜かき揚げ (天つゆ)			にんじん・しゅんぎく	たまねぎ・ごぼう	小麦粉	油	小麦 大豆	
								小麦 大豆	
22 木	中華めん					【中華めん】		小麦	748
	牛乳		【牛乳】					乳	
	和風豚骨ラーメン (汁)	【ふた肉】・なると		にんじん・葉ねぎ	キャベツ・メンマ		油	豚肉 小麦 大豆 鶏肉 さば	29.0
	チヂミの甘酢かけ	おから		にんじん・にら	たまねぎ・にんにく	米粉・じゃがいも でん粉・砂糖	ごま油・油	大豆 鶏肉 ごま 小麦	
	◎パンパンジー	ささみフレーク			きゅうり		ドレッシング	鶏肉 大豆 ゼラチン ごま 小麦	
23 金	麦ご飯					【米】・大麦			903
	牛乳		【牛乳】					乳	
	ポークカレー	【ふた肉】		にんじん・【トマト】	たまねぎ	じゃがいも カレーウ	油	豚肉 小麦 大豆 りんご バナナ	28.5
	☆ミンチカツ	牛肉・ふた肉			キャベツ・たまねぎ	でん粉・パン粉・砂糖 小麦粉	油	牛肉 豚肉 大豆 小麦	
	◎ブロッコリーサラダ	まぐろフレーク		ブロッコリー・にんじん		小麦粉	ドレッシング	大豆 小麦 鶏肉 豚肉 りんご	
26 月	ご飯					【米】			850
	牛乳		【牛乳】					乳	
	ハンバーグのオニオンソースかけ	ふた肉・とり肉			たまねぎ・りんご	でん粉・砂糖	ラード・油	豚肉 鶏肉 大豆 りんご 小麦	26.9
	コーンスープ	ハム		にんじん・パセリ	とうもろこし・たまねぎ		油	豚肉 大豆 小麦	
	＊豆乳プリン					豆乳プリン		大豆	
27 火	ご飯					【米】			840
	牛乳		【牛乳】					乳	
	てりとり	とり肉			しょうが	砂糖・でん粉	油	鶏肉 大豆 小麦	37.3
	だいこんとふた肉のさっぱり煮	【ふた肉】・はんぺん		にんじん・さやいんげん	だいこん・こんにゃく 干ししいたけ・しょうが	砂糖	油	豚肉 大豆 小麦	
28 水	ご飯					【米】			795
	牛乳		【牛乳】					乳	
	☆ポテトコロッケ	ふた肉・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	27.4
	ちゃんこ汁	とり肉・いか団子		にんじん・葉ねぎ	はくさい・えのきだけ しらたき・干ししいたけ		油	鶏肉 いか 豚肉 大豆 小麦	
29 木	ご飯					【米】			876
	牛乳		【牛乳】					乳	
	八宝菜	【ふた肉】・いか・えび 【うすら卵】		にんじん・チンゲンサイ	たまねぎ・はくさい だけのこ・干ししいたけ	でん粉・砂糖	油	豚肉 いか えび 卵 鶏肉 大豆 小麦	32.0
	☆揚げギョーザ・3個	とり肉・大豆粉			キャベツ・たまねぎ・にんにく しょうが	でん粉・砂糖・小麦粉	ラード・油 ごま油	豚肉 鶏肉 大豆 小麦 ごま	
	◎パンサンズー	ハム			きゅうり・とうもろこし	はるさめ・砂糖	ごま油	豚肉 大豆 小麦 ごま	
30 金	わかめご飯		わかめ			【米】			754
	牛乳		【牛乳】					乳	
	さけのおろしだれ	さけ			だいこん	砂糖・でん粉	油	さけ 大豆 小麦	36.4
	◎オクラのおかか和え	かつお節		オクラ		砂糖		大豆 小麦	
	新たまねぎのみそ汁	【ふた肉】・【豆腐】 味噌・みそ		にんじん・葉ねぎ	たまねぎ		油	豚肉 大豆	
	＊すいか				すいか				

○ ＊ 印のヨーグルト、豆乳プリンの空容器・スプーン、すいかの皮・空袋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。(天候などにより、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。

○ 19日、26日、27日、30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、

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。

「愛知を食べる学校給食の日」

14日(水)は、愛知県で
水揚げされた「めひかり」の他
「卵」、「ほうれんそう」、
「みかん果汁」を使った献立
です。
愛知県のめくみに感謝して
食べましょう。



一宮市では、学校給食課
のウェブページに好評献立
のレシピを掲載しています。
ご家庭でも給食の味を再
現してみてください。

