



# 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) 魚・肉・卵 豆・豆製品	2群(カルシウム) 牛乳・乳製品 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	5群(炭水化物) 米・パン・めん いも・砂糖	6群(脂質) 油脂 種実	
1月	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
	さけふりかけ	さけ				砂糖	ごま・油	ごま さけ 大豆
2火	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・しめじだけ・ねぎ こんにゃく	さといも	油	鶏肉 大豆 豚肉 小麦 セラチン ごま
	☆たこのから揚げ	たこ				【米粉】・でんぷん	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
3水	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・でんぷん 小麦粉・砂糖	油	豚肉 大豆 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・でんぷん	オリーブ油	豚肉 りんご 大豆
8月	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	ビーフンスープ	豚肉		にんじん	はくさい・ねぎ・干しいたけ	ビーフン	油	豚肉 鶏肉 大豆 小麦
	☆白身魚の黒酢だれ	ほき				小麦粉・でんぷん 砂糖	油	小麦 大豆
9火	ご飯					【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	わかめご飯		わかめ			【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・でんぷん	油	豚肉 小麦 大豆 鶏肉 セラチン
	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 でんぷん・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				パイナップル・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 セラチン
	☆鶏肉のレモンソース煮	鶏肉			しょうが・レモン	でんぷん・砂糖	油	鶏肉 大豆 小麦
15月	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	海鮮団子汁	魚の豆乳団子・いか・鶏肉		にんじん	はくさい・えのきだけ しらたき・ねぎ		油	大豆 いか 鶏肉 小麦
	豆腐のごまみそだれ	豆乳・赤みそ				でんぷん・砂糖	ごま・油	大豆 ごま 小麦

・ \* 印のピタパン、冷凍パインの空袋、ヨーグルト、お祝いデザート、愛知のみかんゼリー、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。

・ 1日、4日、9日、15日、17日、23日のおかずには、調味料に乳・卵・小麦・えび・かき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。



23日(火)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) 魚・肉・卵 豆・豆製品	2群 (カルシウム) 牛乳・乳製品 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	5群 (炭水化物) 米・パン・めん いも・砂糖	6群 (脂質) 油脂 種実	
16 火	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	湯葉のすまし汁	鶏肉・【豆腐】 ゆば		にんじん	はくさい・えのきだけ 干しいだけ・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
	*ヨーグルト		ヨーグルト					乳 ゼラチン
17 水	わかめご飯		わかめ			【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	新じゃがのそぼろ煮	鶏肉		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	鶏肉 大豆 小麦
	あじのしろしょうゆ焼き	あじ				砂糖		小麦 大豆 さば
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
	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
19 金	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 干しいだけ		油	鶏肉 大豆 小麦
	☆いかの竜田揚げ・3個 *お祝いデザート	いか			しょうが	でんぷん	油	いか 大豆 乳 大豆 卵 小麦
22 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
23 火	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】・はくさい えのきだけ・【ねぎ】 たまねぎ・【いちじく】 レモン	じゃがいも・砂糖	油	大豆 鶏肉 大豆 豚肉 小麦
	ハンバーグのいちじくソースかけ	鶏肉・豚肉						
	◎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 【愛知のみかんゼリー】
24 水	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	ハヤシシチュー	豚肉		にんじん	【たまねぎ】・グリーンピース	じゃがいも	ハヤシルウ油	豚肉 小麦 大豆 りんご 鶏肉
	◆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)	ハム	ひじき	にんじん	きゅうり・とうもろこし 【きりぼしだいこん】		ごま・ごま油	豚肉 大豆 小麦 ごま マヨネーズ風調味料 大豆
25 木	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	でんぷん	油	豚肉 卵 鶏肉 大豆 小麦
	☆春巻 *豆乳プリン	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 大豆
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 干しいだけ	でんぷん	カレーウ油	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	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
	かきたま汁	【卵】・鶏肉 かまぼこ		にんじん・【みつば】	えのきだけ・干しいだけ	でんぷん	油	卵 鶏肉 小麦 大豆
	☆ミンチカツ ◎いんげんのごま和え	牛肉			たまねぎ	砂糖・パン粉 でんぷん・小麦粉	油	牛肉 大豆 小麦 ごま 小麦 大豆 さば 乳 鶏肉
30 火	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	韓国風わかめスープ	【豚肉】	わかめ	にんじん	【たまねぎ】・とうもろこし 干しいだけ・ねぎ	でんぷん	油	豚肉 鶏肉 小麦 牛肉 大豆 乳
	ブルコギ *冷凍パイ	牛肉		にんじん・にら	【たまねぎ】・もやし にんにく 冷凍パイ	砂糖・でんぷん	ごま油	牛肉 大豆 小麦 ごま

・ \* 印のピタパン、冷凍パイの空袋、ヨーグルト、お祝いデザート、愛知のみかんゼリー、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。

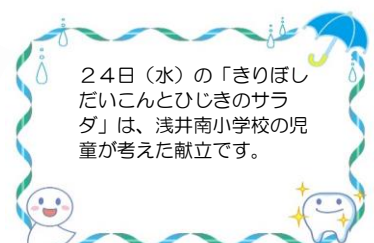
・ 【 】の食品は愛知県産のものを使用しています。(天候により、産地が変わることがあります。)

・ 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。

・ 1日、4日、9日、15日、17日、23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。