



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。

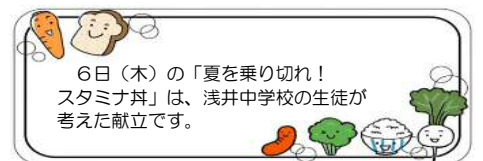
・【 】の食品は愛知県産の物を使用しています。(天候により、産地が変わることがあります。)

・◎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ね。





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)	
		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。