



# 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) 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	
3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	てんぷん・砂糖	油	鶏肉 豚肉 もも りんご 大豆 小麦 鶏肉 豚肉
4火	枝豆ご飯				枝豆	【米】		大豆
	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 ◎こまつなのおひたし	【めひかり】	青のり			パン粉・小麦粉	油	小麦 大豆 小麦
5水	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	沢煮わん ☆たこのから揚げ	【豚肉】 たこ		にんじん	だいこん・ごぼう・【ねぎ】	こんにゃく 米粉・てんぷん	油 油	豚肉 大豆 小麦
6木	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	肉じゃが てりどり	【豚肉】 鶏肉		にんじん・さやいんげん	たまねぎ しょうが	こんにゃく・砂糖 じゃがいも 砂糖	油 油	豚肉 大豆 小麦 鶏肉 大豆 小麦
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 スラッピーショー *ハネデューメロン	ベーコン 合ひき肉 (牛肉・【豚肉】)	牛乳	にんじん・パセリ	たまねぎ・とうもろこし たまねぎ ハネデューメロン		油 油	豚肉 乳 小麦 大豆 鶏肉 牛肉 豚肉 りんご 大豆 小麦
	ご飯					【米】		
10月	牛乳		【牛乳】					乳
	みそけんちん汁 ひじきのいため煮 *ヨーグルト	鶏肉・厚揚げ・ミックスみそ マグロフレーク		にんじん ひじき	ごぼう・だいこん・【ねぎ】 とうもろこし	さといも 砂糖	油 油	鶏肉 大豆 大豆 小麦 乳
	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
11火	わかめスープ ピビンバ ◎ピビンバの野菜	ベーコン・【豆腐】	わかめ	にんじん	とうもろこし・【ねぎ】 しょうが・にんにく	てんぷん 砂糖	ごま油・油 ごま油	豚肉 大豆 鶏肉 ごま 小麦 豚肉 ごま 大豆 小麦 ごま 大豆 鶏肉 豚肉 小麦
	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	関東煮 さばの塩焼き	鶏肉・はんぺん 【うすら卵】 さば		にんじん	だいこん	さといも・こんにゃく 砂糖	油 油	鶏肉 大豆 卵 小麦 さば
13木	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	スーミータン ☆春巻	【卵】・ハム 豚肉		にんじん	とうもろこし・【ねぎ】 たまねぎ キャベツ・もやし・エリンギ	てんぷん でんぷん・砂糖 小麦粉	油 ごま油・油	卵 豚肉 鶏肉 ごま 大豆 小麦 豚肉 大豆 小麦 ごま
14金	中華めん					【中華めん】		小麦
	牛乳		【牛乳】					乳
	塩ラーメン ☆鶏肉のから揚げ ◎きゅうりのナムル	【豚肉】・【焼き豚】 なると 鶏肉		にんじん	もやし・キャベツ とうもろこし・【ねぎ】 にんにく・しょうが きゅうり		油 油	豚肉 小麦 大豆 さば ゼラチン 鶏肉 ごま 鶏肉 大豆 小麦 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。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。





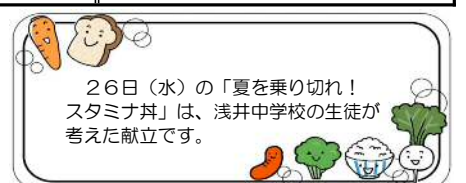
# 令和元年6月分 学校給食献立予定表



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) 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	
17月	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
	◎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
18火	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	牛丼	牛肉・かまぼこ		にんじん	しめじたけ・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
	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
20木	麦ご飯					【米】・大麦		
	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
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	ウィンナー		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
	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
	たくあん				だいこん	砂糖		小麦 大豆
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	含ひき肉(牛肉・【豚肉】) 大豆		にんじん	たまねぎ・にんにく グリーンピース	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
	*冷凍パイ				冷凍パイ			
26水	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】・【うすら卵】		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
27木	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	ベジタブルスープ	ウィンナー		にんじん・ブロッコリー	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
	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
	138カレー	含ひき肉 (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		カレールウ 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 福神漬			しそ	【だいこん】・うり・なす きゅうり・しょうが・【なたまめ】 れんこん	砂糖	【愛知のいちごゼリー】 ホワイトゼリー	乳 大豆

- ・\*印のハネデューメロンの皮・空袋、ビタパン、冷凍パイの空袋、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。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。



28日(金)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。