

2019

6月献立表

実施日 日曜	牛乳	献立名	赤の食品	黄色の食品	緑の食品	栄養量
			血や肉、骨や歯になる	体を動かす熱や力になる	体の調子を整える	エネルギー(kcal) (%) 食物繊維(g)
1 土				お弁当をお持ちください		
2 日			運動会開催の場合	お弁当をお持ちください		
3 月			振り替え休日			
4 火			授業または運動会がある場合	お弁当をお持ちください		
5 水	○	豚キムチ丼 たまごスープ 華風きゅうり	豚肉 飲用牛乳(200ml) 鶏肉 豆腐 たまご	精白米 おおむぎ(押麦) 米サラダ油 ごま油 上白糖 でん粉 カルピス 白ごま	にんにく たまねぎ 根深ねぎ にら はくさい(キムチ) にんじん えのき こまつな きゅうり	796 16.9 26.1 3.5
6 木	○	ガーリックフランスパン インゲン豆いりホワイトシチュー フレンチサラダ	飲用牛乳(200ml) 調理用牛乳 鶏肉 ベーコン いんげん豆(乾) クリーム ナチュラルチーズ	ソフトフランスパン バター じゃがいも 薄力粉 上白糖 米サラダ油	にんにく バセリ たまねぎ にんじん エリンギ キャベツ スイートコーン きゅうり	830 13.9 39.9 3.5
7 金	○	麦ご飯 みそ汁 魚のかわりソース 彩りきんぴら	飲用牛乳(200ml) ホキ 剥り節 油揚げ カットわかめ さつまあげ	精白米 おおむぎ(押麦) でん粉 薄力粉 上白糖 ごま油 白ごま 米サラダ油	たまねぎ ごぼう れんこん 青ビーマン 赤ビーマン にんじん キャベツ えのき 根深ねぎ	822 16.4 29.5 3.5
10 月	○	★あじさいご飯 かきたま汁 ししゃもの磯辺揚げ 野菜のごま和え	しらす干し 飲用牛乳(200ml) 鶏肉 カットわかめ 繩ごし豆腐 たまご 剥り節 ししゃも あおり 油揚げ	精白米 おおむぎ(押麦) 白ごま でん粉 薄力粉 上白糖 すりごま 米サラダ油	ごまつきぬいたくわん 梅漬(塩漬) 根深ねぎ こまつな キャベツ 緑豆もやし にんじん	798 16.8 30.8 3.9
11 火	○	麦ご飯 春雨スープ 西湖(シーホー)豆腐	飲用牛乳(200ml) ぶた肉 黄だいす 木綿豆腐 えび 鶏肉	精白米 おおむぎ(押麦) 米サラダ油 上白糖 でん粉 普通はるさめ ごま油	トマト にんにく しょうが はくさい にんじん たけのこ しいたけ(乾) 根深ねぎ チングンサイ たまねぎ	795 17.9 25.7 3.2
12 水	○	高野豆腐の卵とじ丼 みそ汁 わかめ入りお浸し	豚肉 凍り豆腐 たまご 飲用牛乳(200ml) わかめ 剥り節 油揚げ 米みそ	精白米 おおむぎ(押麦) 米ぬか油 つきこんにゃく 上白糖 でん粉 じゃがいも 米サラダ油	たまねぎ にんじん ぶなしめじ 緑豆もやし こまつな キャベツ えのき	849 17.2 26.6 3.6
13 木	○	スパゲティラタトウイユ キャベツのマストドサラダ ★ブルーベリーとヨーグルトのマフィン	ベーコン(ペーパー) 薫肉 米みそ ナチュラルチーズ たまご 飲用牛乳(200ml) ヨーグルト	マカロニ・スパゲッティ(乾) 米サラダ油 上白糖 薄力粉 グラニュー糖 オリーブ油	にんにく たまねぎ にんじん トマト缶詰 なす ズッキーニ キャベツ きゅうり ブルーベリー(冷凍)	852 14.5 26.4 2.2
14 金	○	麦ご飯 五目汁 さばの味噌だれがけ おかか和え	飲用牛乳(200ml) まさば 米みそ おかか 鶏肉 繩ごし豆腐	精白米 おおむぎ(押麦) 車輪(上白糖) 米サラダ油 でん粉	しょうが はくさい にんじん ブラックマッペもやし こまつな だいこん えのき 根深ねぎ	762 17.7 27.2 2.4
17 月	○	麦ご飯 のりのつくだ煮 肉じゃが かき油揚げのサラダ	飲用牛乳(200ml) 焼きのり 豚肉 剥り節 油揚げ わかめ	精白米 おおむぎ(押麦) 上白糖 じゃがいも つきこんにゃく 米サラダ油	しょうが にんじん さやいんげん たまねぎ しいたけ(乾) ブラックマッペもやし こまつな	806 12.8 22.4 2.8
18 火	○	丸パン せん切り野菜スープ ビーンズコロッケ ゆでキャベツ	飲用牛乳(200ml) 豚肉 調理用牛乳 うずら卵 黄だいす たまご ベーコン	丸パン 米サラダ油 じゃがいも 乾燥マッシュポテト 薄力粉 パン粉(乾燥)	たまねぎ にんじん キャベツ 小松菜 トマト加工品	835 15.1 32.2 3.9
19 水	○	回鍋肉丼参 ニラ玉スープ あじさいゼリー ○県外産のキャベツ使用:食育の日	飲用牛乳(200ml) 米みそ 豚肉 飲用牛乳 鶏肉 木綿豆腐 たまご 寿天	精白米 おおむぎ(押麦) 米サラダ油 上白糖 でん粉 ごま油	にんにく 根深ねぎ キャベツ にら しょうが にんじん たまねぎ たけのこ しいたけ(乾) 青ビーマン りんごジュース ぶどうジュース	842 14.8 26.3 2.9
20 木	○	麦ご飯 みそ汁 ブリの照り焼き ごぼうれんこんのピリ辛炒め	飲用牛乳(200ml) ぶり 豚肉 油揚げ カットわかめ 米みそ	精白米 おおむぎ(押麦) でん粉 つきこんにゃく 白ごま 米サラダ油 上白糖	しょうが にんじん ごぼう れんこん キャベツ 根深ねぎ こまつな	787 16.9 29.3 2.8
21 金	○	高菜チャーハン もやしとわかめのスープ 春巻き	豚肉 飲用牛乳(200ml) 鶏肉 カットわかめ	精白米 おおむぎ(押麦) 米サラダ油 ごま油 米ぬか油 春巻きの皮 普通はるさめ(乾) でん粉 白ごま	しょうが たかな濃 にんじん にら ねぎ にんにく たけのこ しいたけ(乾) キャベツ ブラックマッペもやし	803 11.7 30.3 3.3
24 月	○	ひじきご飯 いわしのつみれ汁 擬制豆腐	鶏肉 芽ひじき 油揚げ 豚肉 飲用牛乳(200ml) いわしミンチ たまご 米みそ 繩ごし豆腐 剥り節	精白米 もち米 米サラダ油 米サラダ油 つきこんにゃく でん粉 上白糖	にんじん しょうが 根深ねぎ だいこん はくさい こまつな たまねぎ しいたけ(乾) 糸みつば	847 19.7 31.8 3.8
25 火	○	ご飯 すまし汁 肉と魚のハンバーグ(和風) みそじゃが	飲用牛乳(200ml) とびうおミンチ 豚肉 黄だいす 調理用牛乳 たまご 米みそ 剥り節 まごんぶ木綿豆腐	精白米 米サラダ油 パン粉(生) 上白糖 でん粉 じゃがいも	たまねぎ にんにく しょうが にんじん だいこん しいたけ(乾) こまつな 根深ねぎ	881 16.1 25.2 2.8
26 水	○	ジャージャー麺 フルーツヨーグルトあえ 定期考査	米みそ 豚肉 黄だいす 飲用牛乳(200ml) ヨーグルト	蒸し中華めん サラダ油 上白糖 でん粉 ごま油	にんじん 緑豆もやし きゅうり にんにく しょうが 根深ねぎ たまねぎ たけのこ水煮 しいたけ(乾) バインアップル(缶詰) 寅桃(缶詰) みかん(缶詰)	898 14.9 26.7 3.9
27 木	○	あじのかば焼き丼 けんちん汁 定期考査	まごんぶ あじ 飲用牛乳(200ml) 生揚げ	精白米 おおむぎ(押麦) でん粉 上白糖 板こんにゃく じゃがいも ごま油 米サラダ油	ごぼう にんじん だいこん 根深ねぎ こまつな	782 15.3 21.3 3.0
28 金	○	ハツシュドボーク ツナサラダ 果物(メロン) 定期考査	豚肉 クリーム 飲用牛乳(200ml) ツナフレーク	精白米 おおむぎ(押麦) じゃがいも 上白糖 ざらめ糖 バター 薄力粉 米サラダ油	たまねぎ にんにく しょうが にんじん エリンギ トマト加工品 グリンピース キャベツ きゅうり コーン(缶詰) メロン	890 10.7 31.4 2.3

※ 食材料購入の都合により献立を変更する場合がありますので、ご了承ください。※給食回数18回

～毎の食材～ いわし あじ キャベツ きゅうり ズッキーニ トマト ニンニク パプリカ ビーマン 梅干し メロン ★旬の料理

6月	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (%)	脂質 (%)	食塩相当量 (g)	カルシウム (mg)	マグネシウム (mg)	鉄 (mg)	ビタミンA (ugRAE)	ビタミンB1 (mg)	ビタミンB2 (mg)	ビタミンB3 (mg)	ビタミンC (mg)	食物繊維 (g)
平均値	826	15.5	28.3	3.2	376	127	3.1	324	0.48	0.63	38	5.9	
基準値	830	エネルギーの 13~20%	エネルギーの 20~30%	2.5未満	450	120	4.0	300	0.50	0.60	30	6.5以上	