



# 6月学校給食予定献立表



日付	献立名	エネルギー(kcal) たんぱく質(g)	主な材料			中止校
			主に体をつくるものとなる食品	主に体の調子をととのえるものとなる食品	主に体のエネルギーのもととなる食品	
1 (月)	ガパオライス 牛乳 春雨スープ	620 24.9	★牛乳 ぶた肉 とり肉 ベーコン	★にんにくしょうが たまねぎ 赤ピーマン ねぎ たけのこ 干しいたけ えのきたけチンゲン菜	★米 ★麦 ごま油 バジルソース 三温糖 はるさめ	出幼
2 (火)	ごはん 牛乳 みそ肉じゃが キャベツの炒め煮	611 23.4	★牛乳 ぶた肉 みそ ちりめん	しょうが ★にんにく にんじん たまねぎ いんげん かりおろしりんご キャベツ 小松菜	★米 こんにやく じゃがいも 三温糖	西小4・5年
3 (水)	ごはん 牛乳 あじのフライ いそ煮 えのきたけのみそ汁	771 27	★牛乳 あじ さつまあげ ひじき 大豆 わかめ 油揚げ みそ	にんじん ごぼう いんげん たまねぎ えのきたけ ねぎ	★米 揚げ油 こんにやく 三温糖 じゃがいも	西小5年
4 (木)	ソフトめんチキントマトソースかけ 牛乳 野菜と豆のソテー	619 25.9	とり肉 ベーコン 大豆 ★牛乳 手ぼう豆 金時豆	★にんにく たまねぎ にんじん トマト水煮 キャベツ 小松菜 とうもろこし	ソフトめん オリーブオイル 三温糖 片栗粉	芳中
5 (金)	親子丼 牛乳 炒めなます *小魚の個袋 (中)	598 29.3	とり肉 卵 ★牛乳 油揚げ 小魚	たまねぎ にんじん 干しいたけ グリンピース だいこん 小松菜 ゆず	★米 ★麦 三温糖 片栗粉	
8 (月)	まめまめハヤシ 牛乳 野菜ソテー ☆甘夏ゼリー	720 28.4	牛肉 豚レバーチップ 大豆 えだまめ 豆乳 ★牛乳 ウインナー	★にんにく たまねぎ にんじん キャベツ とうもろこし	★米 じゃがいも 甘夏ゼリー	高小5年 大小5年
9 (火)	ドライカレーサンド 牛乳 レタス入り野菜スープ ☆ヨーグルト (中)	681 25.4	牛肉 大豆 ベーコン ★牛乳 ヨーグルト	たまねぎ にんじん とうもろこし レタス ねぎ	パン じゃがいも	高小5年 大小5年 大幼 出幼
10 (水)	菜めし 牛乳 豚肉となすのしぎ焼き わかめ汁	593 27.5	★牛乳 ぶた肉 みそ とうふ かまぼこ わかめ	なす 赤ピーマン たまねぎ いんげん にんじん えのきたけ ねぎ 広島菜	★米 (菜めし) 三温糖 ごま	
11 (木)	ごはん 牛乳 豚肉のしょうが炒め チンゲン菜と卵のスープ	623 27.2	★牛乳 ぶた肉 ベーコン とうふ 卵	たまねぎ キャベツ ピーマン にんじん えのきたけチンゲン菜	★米 三温糖 片栗粉	
12 (金)	ごはん 牛乳 あじの南蛮漬け 厚揚げのみそ汁	739 29.4	★牛乳 あじ 厚揚げ わかめ みそ	たまねぎ にんじん ピーマン レモン汁 えのきたけ 小松菜 ねぎ	★米 片栗粉 揚げ油 三温糖	芳小 芳幼
15 (月)	<b>地場産物を使って</b> ごはん 牛乳 豚肉ときゅうりの香味炒め じゃがいものみそ汁 *のり佃煮	743 28.5	★牛乳 ぶた肉 油揚げ みそ ★のり佃煮	しょうが ★にんにく ねぎ きゅうり 赤ピーマンにんじん たまねぎ	★米 ごま 三温糖 ごま油 じゃがいも	
16 (火)	<b>地場産物を使って</b> パン 牛乳 チキンピーンズ アスパラガスのソテー *白桃ジャム	667 27.9	★牛乳 とり肉 大豆	たまねぎ にんじん ほんしめじ グリンピース アスパラガス とうもろこし キャベツ	パン じゃがいも 三温糖 オリーブオイル ★白桃ジャム	
17 (水)	ごはん 牛乳 鶏肉の梅みそかけ きんぴら 豆腐のすまし汁	625 28.6	★牛乳 とり肉 みそ さつまあげ とうふ わかめ	しそ うめ ごぼう にんじん いんげん たまねぎ ほんしめじ ねぎ	★米 こんにやく 三温糖	木小5年 西幼 高幼 出幼
18 (木)	肉うどん 牛乳 煮びたし *明治ごんぼうかりんとう (中)	558 26.3	牛肉 かまぼこ ★牛乳 さつまあげ	しょうが たまねぎ 干しいたけ ねぎ キャベツ 小松菜 にんじん	うどん 三温糖 ★かりんとう	大小6年
19 (金)	<b>かみかみ献立</b> ごぼうごはん 牛乳 いしもちじゃこのから揚げ 小松菜の炒め煮 花切大根のみそ汁	638 24.1	★牛乳 鶏肉 いしもちじゃこ ちりめん とうふ みそ	ごぼう キャベツ 小松菜 にんじん だいこん たまねぎ ねぎ ごぼう	★米 揚げ油 ごま油 じゃがいも こんにやく 砂糖	大小6年 県小 芳幼 木幼
22 (月)	コーンピラフ 牛乳 ポイルウインナー 添え野菜 キャロットポタージュ	671 28.3	★牛乳 ウインナー とり肉 白いんげん豆	キャベツ 黄ピーマン たまねぎ とうもろこし にんじん グリンピース 赤ピーマンにんにく	★米 じゃがいも	高小 高幼
23 (火)	パン 牛乳 鮭のパーベキューソースかけ 粉ふきいも コンソメスープ	687 29.1	★牛乳 さけ ウインナー	りんご レモン汁 しょうが にんじん たまねぎ マッシュルーム キャベツ	パン 片栗粉 揚げ油 三温糖 じゃがいも	
24 (水)	ごはん 牛乳 豚肉のプルコギ キムチスープ *ブルー	595 23.7	★牛乳 ぶた肉 ベーコン	にんじん もやし ねぎ キャベツ たら りんご しょうが ★にんにく たまねぎ キムチ たけのこ ブルー	★米 三温糖 ごま油	西幼
25 (木)	ごはん 牛乳 がんものそぼろ煮 手作り佃煮	669 29	★牛乳 ぶた肉 がんもどき こんぶ ちりめん 糸かつお	しょうが たまねぎ にんじん ほんしめじ グリンピース	★米 じゃがいも こんにやく 三温糖 ごま	
26 (金)	キーマカレー 牛乳 ひじき入りサラダ ☆冷凍パイン	523 18.4	ぶた肉 豚レバーチップ 大豆 ひよこまめ ひじき ちりめん ★牛乳	★にんにくしょうが たまねぎ にんじん トマト水煮 キャベツ とうもろこし パインアップル	★米 ★麦	芳幼
29 (月)	ごはん 牛乳 さばのピリ辛焼き 小松菜と昆布の炒め煮 夏けんちん	672 29	★牛乳 さば こんぶ とり肉 とうふ 油揚げ	キャベツ 小松菜 にんじん ごぼう かぼちゃ ねぎ	★米 ごま油 こんにやく	木中
30 (火)	ごはん 牛乳 麻婆豆腐 切干大根の中華炒め	626 26.2	★牛乳 ぶた肉 豚レバーチップ とうふ さつまあげみそ	★にんにくしょうが たまねぎ にんじん たけのこ 干しいたけ ピーマン ねぎ だいこん きくらげ	★米 三温糖 片栗粉 ごま油 ごま	木中 井幼

※給食食材の仕入れ状況により献立を変更する場合があります。ご了承ください。

★は地場産物 (県内産を含む)