平成27年度

6月 小学校給食こんだて表

春日井市教育委員会
学校給食課

日	曜	献立名			主な材料とその働き 赤 体をつくる	緑 体の調子を整える	黄 体を動かすエネルギーになる
1	月	麦ごはん	牛乳	さわにわん ひじきのうまに ピーチゼリー	牛乳　ぶた肉　とり肉 さつまあげ　ひじき	にんじん　たけのこ　ごぼう　こまつな えのきたけ　こんにゃく　えだ豆	麦ごはん　じゃがいも　でん粉 さとう　ピーチゼリー
2	火	くろロールパン	牛乳	★やさいジューススープ ハンバーグの きのこソースかけ	牛乳　ウインナー	たまねぎ　にんじん　ごぼう やさいジュース　ぶなしめじ マッシュルーム	くろロールパン　じゃがいも オリーブ油　さとう　でん粉
				ハンバーグ	とり肉	たまねぎ	でん粉
3	水	発芽げん米ごはん	牛乳	ちくぜんに ❤みそカツ ボイルやさい 小ぶくろみそソース	牛乳　とり肉 みそソース	にんじん　こんにゃく　ごぼう たけのこ　さやいんげん　しいたけ キャベツ　きゅうり	発芽げん米ごはん　じゃがいも さとう
				ヒレカツ	ぶた肉		パン粉　小麦粉　米油
4	木	ソフトめん	牛乳	ちゅうかあんかけ ごぼうサラダ プルーン	牛乳　ぶた肉　えび	たまねぎ　キャベツ　にんじん たけのこ　しょうが　ごぼう　きゅうり とうもろこし　プルーン	ソフトめん　さとう　でん粉 アーモンド　白ごま　マヨネーズ
5	金	わかめごはん	牛乳	キャベツととりだんごのスープ あげぎょうざ（２こ） オレンジ	わかめ　牛乳　うずらたまご	キャベツ　えのきたけ　にんじん　にら にんにく　オレンジ	ごはん
				とりだんご	とり肉　大豆	たまねぎ	パン粉
				ぎょうざ	ぶた肉	キャベツ　たまねぎ	小麦粉　米油
8	月	ごはん	牛乳	てっかみそ はんぺん れいとうみかん	牛乳　大豆　ぶた肉　みそ	ごぼう　にんじん　たけのこ こんにゃく　グリンピース　しょうが みかん	ごはん　さとう
				はんぺん	魚肉　チーズ	えだ豆　にんじん	でん粉
9	火	麦ごはん	牛乳	ぶた肉とたまねぎのうまに もやしとこまつなのあえもの キウイフルーツ	牛乳　ぶた肉　焼きどうふ しらすぼし	たまねぎ　しらたき　ねぎ　にんじん エリンギ　もやし　こまつな とうもろこし　キウイフルーツ	麦ごはん　さとう　白ごま サラダ油
10	水	●たこめし	牛乳	にぎすフライ ボイルキャベツ たく上ソース アセロラゼリー	牛乳　たこ　油あげ	こんにゃく　ごぼう　にんじん たけのこ　しょうが　キャベツ	米　もち米　白ごま　さとう 米油　アセロラゼリー
				にぎすフライ	にぎす		パン粉　小麦粉　米油
11	木	麦ごはん	牛乳	厚あげどんの具 いかナゲット（２こ） きゅうりのたくあんあえ	牛乳　生あげ　ぶた肉 かまぼこ	たまねぎ　にんじん　ピーマン きゅうり　たくあんづけ	麦ごはん　でん粉
				いかナゲット	いか　たら		小麦粉　でん粉　米油
12	金	レーズンロールパン	牛乳	じゃがいものバターに オムレツ ミニトマト（２こ）	牛乳　牛肉　チーズ	レーズン　たまねぎ　にんじん グリンピース　ミニトマト	ロールパン　じゃがいも　バター さとう
				オムレツ	たまご　まぐろ	たまねぎ	
15	月	ごはん	牛乳	けんちんじる あじのフリッター（２こ） れいとうりんご	牛乳　とうふ　とり肉 油あげ	だいこん　こんにゃく　にんじん　ねぎ りんご	ごはん　ごま油
				あじのフリッター	まあじ		小麦粉　でん粉　米油
16	火	米粉パン	牛乳	大豆のインドに フルーツ白玉 アーモンド入りほし小魚	牛乳　大豆　ぶた肉 ほし小魚	たまねぎ　にんじん　マッシュルーム トマト　みかん　パイナップル　もも	米粉パン　白玉だんご アーモンド
17	水	ごはん	牛乳	マーボどうふ ちゅうかふう寒天サラダ	牛乳　とうふ　ぶた肉　みそ まぐろ油づけ	にんじん　たけのこ　ねぎ　しょうが にんにく　きゅうり　キャベツ こんにゃく寒天	ごはん　さとう　でん粉　白ごま ごま油
18	木	麦ごはん	牛乳	ハッシュドビーフ コロッケ れいとうアプリコット たく上ソース	牛乳　牛肉	たまねぎ　にんじん　グリンピース にんにく　トマト　アプリコット	麦ごはん　ハヤシルウ　バター さとう
				コロッケ			じゃがいも　パン粉　米油
19	金	ごこくごはん	牛乳	たまごとじ やさい入り肉だんご（２こ） キャベツのゆかりあえ まっちゃデザート	牛乳　たまご　かまぼこ とり肉	たまねぎ　にんじん　さやいんげん しいたけ　キャベツ　ゆかり粉	ごこくごはん　じゃがいも さとう　まっちゃデザート
				やさい入り肉だんご	ぶた肉	れんこん　たまねぎ　なばな　にんじん ふき	パン粉　さとう
22	月	麦ごはん	はっこう乳	スタミナじる まぐろのあまからに きざみたくあん 手まきのり	はっこう乳　とうふ　ぶた肉 油あげ　みそ　まぐろ油づけ のり	だいこん　たまねぎ　えのきたけ にんじん　ねぎ　にんにく　しょうが たくあんづけ	麦ごはん　さとう
23	火	ごはん	牛乳	生あげのちゅうかに キャベツとじゃがいものあえもの れいとうパイナップル	牛乳　生あげ　うずらたまご ぶた肉　ちくわ　くきわかめ とり肉	たけのこ　にんじん　さやいんげん キャベツ　切りぼしだいこん パイナップル	ごはん　さとう　でん粉 じゃがいも　アーモンド　白ごま ドレッシング　ごま油
24	水	クロスロールパン	牛乳	ミネストローネ ■シェフのかじかだんご クリームソース（２こ） いちじくジャム	牛乳　ベーコン かじかすり身　だっし粉乳	たまねぎ　キャベツ　にんじん　セロリ トマト　えだ豆　とうもろこし	クロスロールパン　オリーブ油 さとう　でん粉　バター　小麦粉 いちじくジャム
25	木	ごはん	牛乳	かんこくふう肉じゃが さば銀紙焼き きゅうりの塩こんぶあえ	牛乳　牛肉　塩こんぶ	たまねぎ　しらたき　にんじん　ねぎ にんにく　きゅうり	ごはん　じゃがいも　白ごま さとう
				さば銀紙焼き	さば　みそ		さとう
26	金	ごはん	牛乳	五目きんぴら とり肉とナッツのあげもの れいとう洋なし	牛乳　牛肉　さつまあげ とり肉　大豆	ごぼう　こんにゃく　にんじん さやいんげん　洋なし	ごはん　さとう　カシューナッツ 小麦粉　でん粉　米油
29	月	発芽げん米ごはん	牛乳	わかめスープ フーヨーハイのたれかけ れいとうみかん	牛乳　とうふ　とり肉 わかめ	たまねぎ　にんじん　ねぎ とうもろこし　みかん	発芽げん米ごはん　さとう でん粉
				フーヨーハイ	たまご　かに		
30	火	麦ごはん	牛乳	カレーシチュー 切りぼしだいこんとツナのサラダ ふくじんづけ ミックスナッツ	牛乳　ぶた肉　だっし粉乳 チーズ　まぐろ油づけ	たまねぎ　にんじん　マッシュルーム グリンピース　にんにく　りんご きゅうり　とうもろこし 切りぼしだいこん　ふくじんづけ	麦ごはん　じゃがいも カレールウ　バター　白ごま さとう　カシューナッツ アーモンド　マカダミアナッツ

1　都合により献立を変更する場合があります。
2　材料は、すべてを表記しているものではありません。
3　主食となるめん類は前日に製造しています。

学校給食費の口座振替が三回連続で不能となった場合、
「納付書」による支払いに変更する場合があります。

６月の給食費

【小学校の予定金額】２４５円×２２日＝５，３９０円
※６月分は平成２７年７月３１日（金）に口座振替します。

今月のこんだて目標

愛知の味を食べよう

今月の給食では、食をとおして、食に関するいろいろなことに関心を持ち、望ましい食生活が送れるように、春日井市を中心に、愛知県でとれる食材や愛知県に伝わる味を取り入れます。

★応募献立

やさいジューススープ

やさいジュースを使うので、旬のやさいを、おいしく、たくさん食べることができます。

❤愛知県の特産品を使った料理

みそカツ

愛知県の特産品である「豆みそ」は、麦や米を使わずに、大豆（大豆こうじ）と塩と水だけで、２～３年かけて作ります。「豆みそ」には、ほかの「みそ」と違って、煮こめば煮こむほど、おいしくなるという特ちょうがあります。豆みそに、さとうを加えて煮こんだ「あまみそ」をぶた肉のヒレカツにかけて食べます。

●三重県の郷土料理

たこめし

三重県鳥羽市にある、答志島は、漁業がさかんな島です。いろいろな魚や貝がとれますが、たこ漁は一年中行われています。

海の底に「つぼ」をしかけておくと、せまい場所が好きなたこは、つぼの中に入ってくるので、とることができます。

その新鮮なたこを、油あげやこんにゃくといっしょに炊きこんで「たこめし」を作ります。

■ホテルの味を給食に　２４日（水）

じゃがいも

じゃがいもは、育てやすく、保存しやすいので、世界中でたくさん食べられています。

季節にあわせて、品種や作る場所を変えることで、一年中おいしいじゃがいもを食べることができます。

量は少ないですが、５月の終わりごろから、７月にかけて愛知県産のじゃがいもが、出回ります。

給食だより いただきます

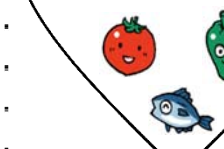
衛生的に給食時間を過ごそう！

蒸し暑くなり、食中毒の発生が増える時期です。食中毒予防の基本は「手洗い」です。
食事の前、トイレの後にはしっかりと手洗いをしましょう。

せっけんを使って手洗いをしていますか？

つめは短く切っていますか？

清潔な白衣・ぼうし・マスクを正しく着用していますか？

机や配膳台の上はよごれていませんか？

毎年６月は「食育月間」
毎月19日は「食育の日」