



6月 小学校給食こんだて表

こんげつ 今月のこんだて目標 もくひょう 愛知の味を食べよう あいち あじ た

日	曜	園		こんだて名	主な材料とその働き		
					団 体をつくる	團 体の調子を整える	團 体を動かすエネルギーになる
1	木	ごはん	牛乳	さんしゅうに さばのぎんがみ焼き きゅうりの塩こんぶあえ ピーチゼリー	いか さつまあげ ぶた肉 さば みそ 塩こんぶ	こんにやく にんじん さやいんげん きゅうり ピーチゼリー	さといも さとう さとう
2	金	麦ごはん	牛乳	生あげのちゅうかに いかなゲット (2こ) キャベツのごまあえ やさいふりかけ	生あげ うずらたまご ぶた肉 ちくわ いか すけそうだら	にんじん さやいんげん たけのこ しいたけ キャベツ やさいふりかけ	さとう でん粉 小麦粉 米油 白ごま さとう
5	月	わかめ ごはん	牛乳	たまごスープ とり肉の カシューナッツいため れいとうみかん	たまご ぶた肉 とり肉	とうもろこし たまねぎ えのきたけ チンゲンサイ たけのこ にんじん えだ豆 しょうが みかん	でん粉 カシューナッツ さとう でん粉
6	火	あいちの 米粉パン	牛乳	じゃがいものミルクに 焼きウインナーの トマトソースかけ (2本) コールスロー	とり肉 牛乳 チーズ ポークウインナー	たまねぎ にんじん さやいんげん トマト たまねぎ キャベツ	じゃがいも バター さとう 米油 さとう ドレッシング
7	水	ごはん	牛乳	さわにわん 大豆のみそに アーモンド入り小魚	ぶた肉 かまぼこ 大豆 とり肉 みそ ほし小魚	にんじん たけのこ ねぎ えのきたけ ごぼう にんじんこんにやく	ながいも でん粉 さとう アーモンド
8	木	麦ごはん	牛乳	厚あげカレーどんのぐ コロコロポテトサラダ ミニトマト 小ぶくろたまごなしマヨネーズ	生あげ ぶた肉 かまぼこ まぐろ油づけ	たまねぎ にんじん ピーマン エリンギ キャベツ たまねぎ にんじん とうもろこし ミニトマト	でん粉 じゃがいも さとう たまごなしマヨネーズ
9	金	●たこめし	牛乳	●たこめし ニギスフライ キャベツのなめたけあえ 米粉のピーチタルト たく上ソース	たこ 油あげ ニギス	ごぼう にんじん たけのこ こんにやく しょうが キャベツ えのきたけ	米 もち米 白ごま さとう パン粉 小麦粉 米油 米粉のピーチタルト
12	月	発芽げん米 ごはん	牛乳	わかめスープ ビビンバ れいとうりんご	とうふ とり肉 わかめ たまご 牛肉	たまねぎ にんじん ねぎ とうもろこし 大豆もやし ほうれんそう 切りほしだいこん にんにく りんご	白ごま ごま油 さとう
13	火	🎵 ごはん	牛乳	ハヤシシチュー コーンサラダ 豆乳デザート	ぶた肉 豆乳デザート	たまねぎ にんじん マッシュルーム にんにく トマト キャベツ とうもろこし にんじん	じゃがいも ハヤシルウ さとう さとう サラダ油
14	水	ソフトめん	はっこう 乳	肉みそかけ 小魚と大豆のナッツからめ	牛肉 ぶた肉 みそ 大豆 しらす干し	たまねぎ にんじん エリンギ たけのこ しょうが にんにく	さとう でん粉 でん粉 小麦粉 カシューナッツ 米油 さとう
15	木	麦ごはん	牛乳	肉じゃが いわしのうめに もやしとアスパラのあえ物	ぶた肉 いわし	たまねぎこんにやく にんじん グリーンピース 赤しそ もやし アスパラガス	じゃがいも さとう さとう さとう
16	金	ごはん	牛乳	たまごどじ ひじきのに物 れいとうパイナップル	たまご かまぼこ とり肉 まぐろ油づけ ひじき	たまねぎ にんじん さやいんげん しいたけ にんじん とうもろこし えだ豆 パイナップル	じゃがいも さとう さとう
19	月	えだ豆 ごはん	牛乳	■五目サボテンきしめんじる ■魚の夏やさいあますあんかけ あいちのみかんゼリー	とり肉 油あげ さごし	たけのこ にんじん ねぎ しいたけ トマト ズッキーニ とうもろこし あいちのみかんゼリー	サボテンきしめん でん粉 米油 さとう
20	火	麦ごはん	牛乳	とうふのちゅうかはん ごぼうサラダ れいとう洋なし	とうふ ぶた肉 うずらたまご まぐろ油づけ	たまねぎ キャベツ たけのこ にんじん しょうが にんにく ごぼう きゅうり だいこん とうもろこし にんじん 洋なし	さとう でん粉 アーモンド 白ごま さとう ごま油
21	水	わかめ ごはん	牛乳	牛肉とたまねぎのうまに おひたし れいとうみかん	牛肉 焼きどうふ かまぼこ しらす干し	たまねぎ しらたき ねぎ にんじん エリンギ もやし にんじん ほうれんそう みかん	さとう 白ごま さとう サラダ油
22	木	レーズン ロールパン	牛乳	チキンビーンズ じゃがいもとベーコンのいため物	大豆 とり肉 ベーコン	たまねぎ にんじん マッシュルーム グリーンピース トマト たまねぎ とうもろこし	さとう じゃがいも バター
23	金	ごはん	牛乳	関東に ♥みそカツ キャベツのアーモンドあえ 小ぶくろみそソース	うずらたまご ちくわ こんぶ ぶた肉 みそソース	だいこん にんじんこんにやく キャベツ	さといも さとう パン粉 小麦粉 米粉 米油 アーモンド さとう

日	曜	園		こんだて名	主な材料とその働き		
		園	園		園 体をつくる	園 体の調子を整える	園 体を動かすエネルギーになる
26	月	発芽げん米ごはん	牛乳	カレーシチュー	ぶた肉 だっし粉乳 チーズ	たまねぎ にんじん マッシュルーム にんにく りんご	じゃがいも カレールー バター
				フルーツミックス		みかん もも パイナップル	
				ふくじんづけ		ふくじんづけ	
27	火	ごはん	牛乳	アーモンド入り小魚	ほし小魚		アーモンド
				とうふじる	とうふ とり肉 油あげ	だいこん こんにゃく にんじん ねぎ	
				ぶたそぼろ	ぶた肉 たまご	たまねぎ にんじん えだ豆 しょうが	さとう
28	水	麦ごはん	牛乳	きゅうりのたくあんあえ		きゅうり たくあんづけ	
				ブルー		ブルー	
				いりどり	とり肉	こんにゃく ごぼう にんじん えだ豆 たけのこ しょうが	じゃがいも さとう 米油
29	木	麦ごはん	牛乳	さつまあげのしょうがじょうゆかけ	さつまあげ	しょうが	さとう でん粉
				キャベツと切りほし		キャベツ 切りほしだいこん	白ごま さとう
				だいこんのあえもの			
30	金	クロスロールパン	牛乳	マーボどうふ	とうふ ぶた肉 みそ	にんじん たけのこ ねぎ しょうが にんにく	さとう でん粉
				寒天サラダ	とり肉	キャベツ きゅうり にんじん こんにゃく寒天	さとう サラダ油
				ミックスナッツ			アーモンド カシューナッツ マカダミアナッツ
30	金	クロスロールパン	牛乳	★ゴロゴロやさいの トマトスープパスタ	まぐろ油づけ	たまねぎ キャベツ にんじん トマト	マカロニ さとう
				米粉のホキフライ	ホキ		でん粉 米粉 米油
				れいとうアブリコット		アブリコット	
				たく上ソース			

① 都合により献立を変更する場合があります。 ② すべての食材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。

★応募献立

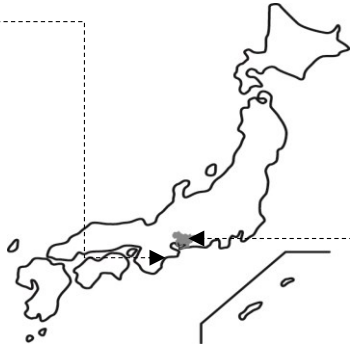
ゴロゴロやさいのトマトスープパスタ

まぐろの油づけ、やさい、マカロニが入ったトマト味のスープです。

♪えがおで給食の日
13日(火)

●三重県の郷土料理

たこめし
三重県の答志島では、一年中たこ漁が行われています。その新鮮なたこを油あげ、こんにゃくといいしょに炊きこんで「たこめし」を作ります。



♥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、大豆と塩、水だけで2～3年かけて作られています。豆みそは、ほかのみそとは異なり、煮こめば煮こむほどおいしくなるといふ特ちょうを持っています。豆みそにさとうを加えたみそソースを、ぶた肉のヒレカツにかけましょう。



じゃがいもは、育てやすく、保存しやすいので、世界中で食べられています。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。

■料理長の味を給食に

19日(月)

いただきます 衛生的に給食時間を過ごそう!

手には目に見えない菌がいっぱい!

.....【手あらいを比べてみよう】.....



給食に登場する献立を大募集!!

テーマ 「わが家の自慢料理」

～あったらいいな 給食～

詳しくはこちらのHPまで!

URL: <http://www.city.ka.sugai.lg.jp/kyoiku/kyus-hoku/index.html>

6月の給食費

口座への入金振替予定日の前日までをお願いします。
【小学校の予定金額】245円×22日=5,390円【口座振替予定日】平成29年7月31日(月)