



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

日	曜	園		こんだて名	主な材料とその働き		
		園	園		団 体をつくる	團 体の調子を整える	園 体を動かすエネルギーになる
1	金	麦ごはん	牛乳	じゃがいものたまごとじ	たまご とり肉	たまねぎ にんじん たけのこ グリーンピース	じゃがいも さとう
				さんが焼き きゅうりづけ ピーチゼリー	魚肉すり身 とり肉 大豆	たまねぎ キャベツ きゅうりづけ	さとう 米油 ピーチゼリー
				豆乳じる	とうふ 豆乳 みそ	だいこん えのきたけ ねぎ にんじん	じゃがいも さとう
4	月	ごはん	牛乳	まぐろのあまからに きざみたくあん 手まきのり	まぐろ油づけ のり	しょうが たくあんづけ	
				たまねぎスープ	とり肉	たまねぎ もやし にんじん エリンギ パセリ	ひよこ豆 バター
				焼きそば えだ豆	ぶた肉 いか 青のり	キャベツ にんじん しょうが えだ豆	油そば
6	水	麦ごはん	牛乳	あつあげカレーどんぐ	生あげ ぶた肉	たまねぎ にんじん ピーマン	でん粉
				おひたし	かまぼこ しらすぼし	もやし キャベツ にんじん ほうれんそう	白ごま さとう サラダ油
				れいとう洋なし		洋なし	
7	木	わかめ ごはん	牛乳	さわにわん	ぶた肉 かまぼこ	だいこん にんじん たけのこ ごぼう こまつな えのきたけ	でん粉
				かつおと大豆の レモンじょうゆあえ	かつお 大豆	えだ豆 レモン	でん粉 小麦粉 米油 さとう
				カットコーン		とうもろこし	
8	金	ごはん	はっこ う乳	はっぼうさい	いか うずらたまご ぶた肉	キャベツ たまねぎ にんじん たけのこ チンゲンサイ 黒きくらげ	でん粉 さとう ごま油
				じゃがいもと牛肉の オイスターいため	牛肉	赤パプリカ さやいんげん	じゃがいも
				たこめし	たこ 油あげ	こんにやく ごぼう にんじん たけのこ しょうが	米 もち米 白ごま さとう
11	月	たこめし	牛乳	コロッケ	ぶた肉 牛肉	たまねぎ	じゃがいも パン粉 米油
				もやしのゆかりあえ ピーチタルト		もやし ゆかり粉	ピーチタルト
				ちくぜんに	とり肉 さつまいも	にんじんこんにやく ごぼう たけのこ さやいんげん しいたけ	じゃがいも さとう
12	火	麦ごはん	牛乳	ひじき入りツナそばろ	まぐろ油づけ ひじき	にんじん とうもろこし	さとう
				れいとうみかん		みかん	
				チキンピーンズ	大豆 とり肉	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	さとう
13	水	レーズン ロールパン	牛乳	からふとししゃもフリッター(2つ) キャベツのアーモンドあえ	からふとししゃも	キャベツ	小麦粉 米油 アーモンド さとう
				ちゃんこじる	とりだんご 生あげ	キャベツ しらたき もやし なら	さとう
				ちくわのおこのみあげ(2こ) きゅうりの塩こんぶあえ	ちくわ 青のり こんぶ	しょうが きゅうり	小麦粉 でん粉 米油
15	金	麦ごはん	牛乳	はるさめスープ	とり肉 えび	たまねぎ たけのこ にんじん チンゲンサイ	はるさめ
				なすとぶたこまのみそいため	ぶた肉 みそ	なす たまねぎ ピーマン	さとう でん粉 米油 アーモンド カシューナッツ マカダミアナッツ
				ミックスマッツ			
18	月	麦ごはん	牛乳	わかめスープ	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	白ごま ごま油
				ビビンバ	たまご 牛肉	大豆もやし こまつな 切りぼしだいこん にんにく	さとう
				チーズ	チーズ		
愛知を食べる学校給食の日				五目サボテンきしめんじる	かまぼこ 油あげ	たけのこ にんじん ねぎ しいたけ	サボテンきしめん
19	火	ごはん	牛乳	れんこんハンバーグの いちじくソースがけ	ぶた肉 とり肉	れんこん たまねぎ レモン	いちじくジャム でん粉 米油
				切りぼしだいこんの さっぱりづけ		きゅうり 切りぼしだいこん	さとう ごま油
				ミニみかんゼリー			ミニみかんゼリー
20	水	えだ豆 ごはん	牛乳	ぶた肉とこんさいのうまに	ぶた肉 うずらたまご	だいこん にんじん ごぼう さやいんげん しょうが	さといも さとう ごま油
				けんちんしのだ	とうふ 油あげ 魚肉すり身	にんじん	しょくぶつ油
				れいとうりんご		りんご	
				小ぶくろみそソース	みそソース		
21	木	ナン	牛乳	ドライカレー	牛肉 大豆	たまねぎ にんじん とうもろこし マッシュルーム ピーマン りんご にんにく トマト	小麦粉 米油
				焼きウインナー(2本)	ウインナー		米油
				コールスロー		キャベツ にんじん	ドレッシング

日	曜	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	
22	金	ごはん	牛乳	肉じゃが	ぶた肉	たまねぎ こんにやく にんじん グリーンピース	じゃがいも さとう
				青しそ入りあじフライ	あじ		パン粉 小麦粉 米油
				きざみたくあん		たくあんづけ	
				たく上ソース			
25	月	麦ごはん	牛乳	生あげのちゅうかに	生あげ うずらたまご ちくわ	にんじん さやいんげん たけのこ	さとう でん粉
				ごぼうサラダ	まぐろ油づけ	ごぼう きゅうり とうもろこし にんじん	アーモンド 白ごま さとう ごま油
				れいとうおうとう		もも	
26	火	ミルク ロールパン	牛乳	じゃがいもスープ	豆乳 とり肉 生クリーム	たまねぎ にんじん マッシュルーム パセリ	じゃがいも バター
				キャベツとウインナーのソテー	ウインナー	キャベツ とうもろこし	米油
				ほし小魚	ほし小魚		
27	水	麦ごはん	牛乳	ぶた肉とたまねぎのうまに	ぶた肉 焼き豆腐	たまねぎ しらたき ねぎ にんじん エリンギ	さとう
				いわしのうめこ	いわし		
				ミニトマト(1こ)		ミニトマト	
28	木	麦ごはん	牛乳	えがいのハヤシチュー	ぶた肉	たまねぎ にんじん マッシュルーム にんにく トマト	ハヤシルウ さとう
				コロコロポテトサラダ	まぐろ油づけ	たまねぎ とうもろこし にんじん	じゃがいも たまごなしマヨネーズ さとう
				ブルーン		ブルーン	
29	金	ソフトめん	牛乳	ごまみそソース	とり肉 豆乳 白みそ	たまねぎ にんじん たけのこ ねぎ しょうが	さとう 白ごま でん粉
				いか天ぷらやさいあんかけ	いか	たまねぎ みつば	小麦粉 なたね油 米油 さとう でん粉
				れいとうみかん		みかん	

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。 ④ ♪マークは、食缶・フライ缶のおかず、特定原材料7品目(卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生)を使用していない(調味料を除く)。

あいちけん とくさんひん つか りょうり
愛知県の特産品を使った料理



19日(火)
れんこんハンバーグのいちじくソースがけ
愛知県愛西市では、れんこんの生産が盛んです。そして安城市や碧南市では、いちじくがたくさん作られています。愛知県産のれんこんがたっぷり入ったハンバーグに、愛知県産のいちじくジャムで作ったソースをかけました。愛知県の味覚が詰まったれんこん いちじく料理です。



みえけん きょうどりょうり
三重県の郷土料理



11日(月) たこめし
海辺を中心に、漁師料理のひと郷土料理です。三重県鳥羽市にある答志島は、漁業がさかんな島で、四季を通していろいろな魚介類がとれます。たこ漁も盛んで、梅雨が終わる時期に、たこを食べる風習があります。田植えを終えた農家の人が、たこの足のようになり稲がしっかりと根をはって成長するように願って食べたとされています。



こんげつ
今月のこんだてしょうかい

19日(火) 愛知を食べる学校給食の日
6月19日は「愛知を食べる学校給食の日」です。この日は、愛知の食材が多く使われています。五目サボテンきしめん汁は、春日井市で有名なうちわサボテンをねりこんだ、薄い緑色をしたきしめんが入ったすまし汁です。



しん
新こんだて

21日(木) ナン
ナンは、日本でもインドカレーのお店などで食べられるようになったことから、広く知られるようになりました。発祥の地はインドと言われており、つぼのような形の釜に、生地をはりつけて焼き上げます。ドライカレーをつけて食べましょう。



ミニトマト



愛知県の三河地域では、温暖な気候を利用して、多くの野菜や果物を栽培しています。東三河ではトマトの栽培も盛んです。さまざまな品種を栽培し、独自のブランドを持っておいしいトマト作りをしています。2年生は生活科でミニトマトを育てていますね。これから旬でおいしい季節になります。



りょうりちよう あじ きゅうりょく
料理長の味を給食に

29日(金)

